



COCON TOHOKU

南蔵王山麓天然水使用

深煎り焙煎の味わいアイスコーヒー

期間限定季節商品



南蔵王の天然水が引き立てる
味わいのあるアイスコーヒー

〈古今東北の産地から〉

全国的にも名が知れる蔵王山。その麓で採取した水は軟らかく澄んでいて、コーヒー本来の味わいと美味しさを引き立ててくれます。

服部コーヒーフーズは東北の地元企業として、東北のおいしい水でアイスコーヒーを作りたいとの思いから蔵王山麓の水を使用したアイスコーヒーを手がけました。

コーヒー豆は厳選したブラジル産最高等級豆を100%使用し、長年の経験で培った技術で丁寧に深く焙煎し、コーヒーのコクと香りがしっかりと味わえるよう仕上げました。

服部コーヒーフーズ株式会社のみなさん

自社工場を持ち、コーヒーやチーズを自社で焙煎・加工するなど、創業以来、変わることなく「おいしさ」にこだわり続けてきたこと。これが、服部コーヒーフーズの大きな強みです。人は美味しいものを食べたり飲んだりすると「幸せ」を感じるのではないのでしょうか？その「幸せ」を感じて貰える様な商品をお客様の元へお届けできるよう、日々商品開発を行っております。



〈こだわりの原料〉

使用しているコーヒー豆は、アラビカ種であるブラジル産最高等級豆100%。ブラジルのコーヒーは、収穫したコーヒーチェリー(果実をそのまま乾燥させるナチュラルという製法が用いられ、豊かな香りと甘さを伴った柔らかな苦みを持ちます。欠点豆の少ない最高等級豆を選択することでさらにクリアな味わいに仕上がります。水は南蔵王山麓の裾野にある水源の里宮城県七ヶ宿町で採水した軟水硬度35前後)を使用することにより、最高等級のブラジル豆の味わいをしっかりと引き出す素晴らしい相性となりました。

〈こだわりの製法〉

長年磨いてきた技術を活かし、その豆を自社で抽出しアイスコーヒーへ仕上げる一貫生産(※①)を行っています。焙煎は半熱風式の焙煎機で時間をかけて深煎りのイタリアンローストにじっくり焼き上げました。その豆を粗挽きでグラインド(粉碎)することで、余計な苦みや渋みが抑えられた旨みのある味わいになります。抽出は服部コーヒー独自のネルドリップ製法(※②)で、ハンドドリップをするように時間をかけて抽出し、ネルがコーヒーオイルを浸透させることで、まろやかに深いコクがあり、且つすっきりとした飲み口のアイスコーヒーになりました。ネルドリップを採用したことも、一貫生産を行っていることも、昔は喫茶店のオーナーが自店でネルドリップを使用しアイスコーヒーを作っていたものを、その美味しさをそのままに手軽に多くの方に味わっていただきたいという考えから採用している製造方法です。

※①一貫生産の良さ

服部コーヒーは焙煎から、グラインド(粉碎)、アイスコーヒーの抽出・パッキングまで同敷地内の工場で一貫生産しています。服部コーヒーフーズでは焙煎したてのコーヒーを、新鮮なうちにグラインドし抽出することで香り高い味わいを安定して製造できます。

※② 服部コーヒー独自のネルドリップ製法

ネルドリップはフランネルの布を使うドリップの製法です。ハンドドリップで行う伝統的な抽出方法で、まろやかな口あたりになる特性があります。ネルドリップが「まろやかさ」を出してくれる大きな要因の一つに、コーヒーオイルを透過させるフィルターであるという特徴が挙げられ、これがペーパーフィルターと大きく違う点です。このネルドリップ特性を生かしたアイスコーヒーの味わいを出すため、服部コーヒーフーズでは大きなネルドリップ機でハンドドリップをするように時間をかけて抽出しております。また、使用しているネルはコーヒー抽出用に特注で準備したものです。

〈こだわりの水の硬度〉

水の硬度は水1L中のカルシウムとマグネシウムの合計値で表します。日本では0~100mg/Lを軟水、101~300mg/Lを中硬水、301mg/L以上を硬水と言われています。軟水は素材の味を損なわないのでコーヒーやお茶、だしの旨みを活かすことができます。軟水はミネラル分が少ないため、コーヒー成分と喧嘩せず本来の香りや味わいを楽しむことができます。

〈こだわりの原料と焙煎〉

服部コーヒーフーズは昭和30年に、コーヒーロースターとして宮城県仙台市で歩みを始め、創業以来、コーヒーのロースターとしてその技術を磨いてきました。厳選した生豆を数多く取り扱いし、安心・安全な品質の原料の確保と維持に細心の注意を払い、入念なテストカップを繰り返し行います。このように仕入れた生豆は、当社の半世紀に及ぶロースト技術でコクと香り、味わいを引き出しながら自社工場ですぐに焙煎し、お客様の元にお届けしています。創業時から変わらず味と香り、コクにこだわって作り上げ、たくさんの消費者の皆様にご愛飲いただいております。

〈おすすめの飲み方〉

氷をたっぷり入れたグラスに注ぎ淹れ、ストレートのままコーヒー本来の味を味わって頂きたいです。お好みによって砂糖やガムシロップ(甘味)を加えて、または牛乳と甘味を加えてカフェオレにしても美味しく頂けます。



〈商品名〉古今東北 南蔵王山麓天然水使用
深煎り焙煎の味わいアイスコーヒー

- 【分類】: 日配・飲料
- 【製造者名】: 服部コーヒーフーズ株式会社
- 【製造地】: 宮城県仙台市
- 【主な原材料】: コーヒー(国内製造)
- 【内容量】: 1000ml
- 【保存方法】: 直射日光を避け、常温で保存
- 【賞味期限】: 6ヶ月
- 【JANコード】: 4573381184851
- 【ITFコード】: 14573381184858

