

Coffee flour

コーヒーの果実を食べて
世界へ貢献も！

当店ではケーキにコーヒーフラワー
を使用しております。

カナダのCFグローバルホールディングスでは、
今までは捨てられるだけだった種子(コーヒー豆)を取り
出した後の果実(コーヒーチェリー)を十分に乾燥させ、微細な粉末に
する技術を開発。そして、その粉末を「コーヒーフラワー」と名付けました。
フラワーといっても、花(flower)ではなく、粉(flour)の方です。その用途は
幅広く、小麦粉や米粉などとほぼ同じように使えますがグルテンフリー食材となります。

コーヒー
チェリー



コーヒーフラワーの特徴は主に4つ。

- ①地球環境への貢献。これまで捨てていたものを活用することは社会的な意義があります。
- ②主に途上国でコーヒー生産に携わる人々への富の配分。コーヒーフラワーによって得られた売り上げの一部は、コーヒー生産の労働者に分配されるのです。さらに、現地で新たな雇用を生み出すことにもつながります。
- ③コーヒーフラワーの食品としての特徴を生かして「健康」「低アレルギー」などの価値や機能を食品に付加できること。
- ④栄養価が非常に高く、食物繊維、鉄分などが豊富で抗酸化作用が強いスーパーフードであること。

コーヒーフラワーを消費するだけで社会貢献につながるという
素晴らしいアイデアに私たちも協力したいと思っています。

赤居文庫
018-801-5001