

2022年8月3日

水や牛乳にも溶けやすいカフェインレスのインスタントコーヒー

『インスタントコーヒー カフェインレス』

2022年9月1日(木)より発売

キーコーヒー株式会社(本社:東京都港区、社長:柴田 裕)は、アラビカ種を100%使用した、水や牛乳にも溶けやすい『インスタントコーヒー カフェインレス』を、2022年9月1日(木)より発売します。



『インスタントコーヒー カフェインレス』イメージ



\* 飲用シーンイメージ

カフェインレスコーヒー市場は、就寝前や妊娠中などでカフェインを控えている生活者からのニーズが高まり、2021年のカフェインレスコーヒーの生豆輸入量において、対前年比約133%<sup>※1</sup>と伸長しています。また、「カフェインレスコーヒーを水や牛乳でも手軽に楽しみたい」という生活者が増えていることから、スプレードライ製法<sup>※2</sup>の『インスタントコーヒー カフェインレス』を発売します。

同商品は、メキシコ産のアラビカ種を100%使用したカフェインレスのインスタントコーヒーです。風味が損なわれにくい「液体二酸化炭素抽出法<sup>※3</sup>」を採用し、カフェインを90%以上除去しました。カフェインを控えている方はもちろん、夕食後や就寝前の一杯にも手軽にコーヒーの味わいが楽しめます。

キーコーヒーは、『珈琲と KISSA のサステナブルカンパニー』を掲げ、喫茶文化の継承と持続可能なコーヒー生産を実現する事業活動を行ってまいります。

#### ■商品概要

商 品 名	インスタントコーヒー カフェインレス
特 徴	メキシコ産アラビカ種を使用した、カフェインレスのインスタントコーヒー。 水や牛乳にも溶けやすいスプレードライタイプです。
規 格	50g
賞 味 期 間	36 カ月
希 望 小 売 価 格	オープン(参考店頭価格:税込 691 円)
発 売 日	2022年9月1日(木)
販 売 地 域	全国

※1 出典:全日本コーヒー協会「デカフェコーヒーの輸入推移」【1996年～2022年5月(速報)】

※2 スプレードライ製法

濃縮したコーヒーを霧状に噴射して、熱風で水分を蒸発させる製法。

液体を霧状に噴射させるため、蒸発した粒は非常に小さなパウダー状になる点が特徴です。

※3 液体二酸化炭素抽出法

二酸化炭素を使ってカフェインを抽出する製法。

コーヒー豆にダメージが少なく、風味の減少も最小限にとどめられる製法と言われています。

— 本件に関するお問い合わせ先 —

キーコーヒー株式会社 広報チーム 担当 小山・福角

TEL 03-5400-3069 / Email key1@keycoffee.co.jp