

100年以上愛される商品に“無糖”が登場

『カフェオレベース 無糖』

2024年3月1日(金)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、牛乳とまぜるだけでコク深くマイルドなカフェオレが楽しめる、加糖タイプの希釈用コーヒー飲料「カフェオレベース」から、やわらかな苦みが味わえる『カフェオレベース 無糖』を、2024年3月1日(金)より発売します。



『カフェオレベース 無糖』イメージ



イメージ

「カフェオレベース」は、1921年に発売した当社初のヒット商品「コーヒーシロップ」が原点の、希釈用コーヒー飲料です。幅広い年代の方にお楽しみいただけるよう、レギュラーコーヒーの抽出液を使用してコーヒーの香りやコクを活かし、やわらかな苦みとコク甘な味わいに仕上げています。

当社の「カフェオレベース」は、金額ベースで2019年比約225%と大幅に伸長しています。* また、昨今の希釈飲料市場は、健康志向の高まりや自分好みにアレンジできる汎用性から、「無糖タイプ」の商品がトレンドとなり、拡大を続けています。* このような背景を受け、『カフェオレベース 無糖』を発売します。* 出典:日経POS、各年4~3月 23年のみ4~9月趨勢値

同商品は、牛乳とまぜるだけでコーヒーの香りややわらかい苦み、コクを感じる味わいに仕上げました。希釈タイプのため、ライフスタイルや好みに合わせて味わいを調整できるほか、牛乳のみでなく、スイーツやアルコールのアレンジレシピに使用しても楽しめます。

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	カフェオレベース 無糖
特 徴	コーヒーがふわりと香り、やわらかい苦みが特徴の無糖タイプの希釈用コーヒー飲料。 牛乳とまぜるだけで、コク深くマイルドなカフェオレが楽しめます。
規 格	500ml
賞 味 期 間	18ヵ月
希 望 小 売 価 格	オープン(参考店頭価格:税込 429円)
発 売 日	2024年3月1日(金)
販 売 地 域	全国

■『カフェオレベース 無糖』を使用したアルコールアレンジレシピ

～コーヒージントニック～

ジンのさわやかでスパイシーな香りと、コーヒーのビターなアフターテイストが楽しめるコーヒーカクテル。



◆材料(1人分)

カフェオレベース 無糖	20ml
ジン	30ml
トニックウォーター	100ml
カットレモン	1切れ
氷	適量

◆作り方

- ①グラスに氷を入れ、カフェオレベース 無糖とジンを注ぎ、よくかきまぜます。
- ②トニックウォーターを注ぎ、軽くまぜます。
- ③カットレモンを添えて完成。

～フランジェリコ カフェオレ～

フランジェリコ(ヘーゼルナッツリキュール)の甘さやナッツ感、コーヒーの苦みが絶妙なコーヒーカクテル。



◆材料(1人分)

カフェオレベース 無糖	30ml
フランジェリコ	30ml
牛乳	60ml
氷	適量

◆作り方

- ①グラスに氷を入れる。
- ②カフェオレベース 無糖、フランジェリコ、牛乳を入れ、軽くかきまぜて完成。

～アフオガード with ラム～

コーヒーの苦みとバニラアイスの甘さ、華やかなラムの香りのマリァージュが楽しめる大人のスイーツ。



◆材料(1人分)

カフェオレベース 無糖	適量
バニラアイス	適量
ダークラム	小さじ1

◆作り方

- ①器にバニラアイスを盛り付ける。
- ②カフェオレベース 無糖とラムを注ぎ、お好みでミントを添えて完成。

—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 福角・高木
TEL 03-5400-3069 / Email key1@keycoffee.co.jp