

# 知的な毎日のために、 トリゴ・ネージ コーヒー



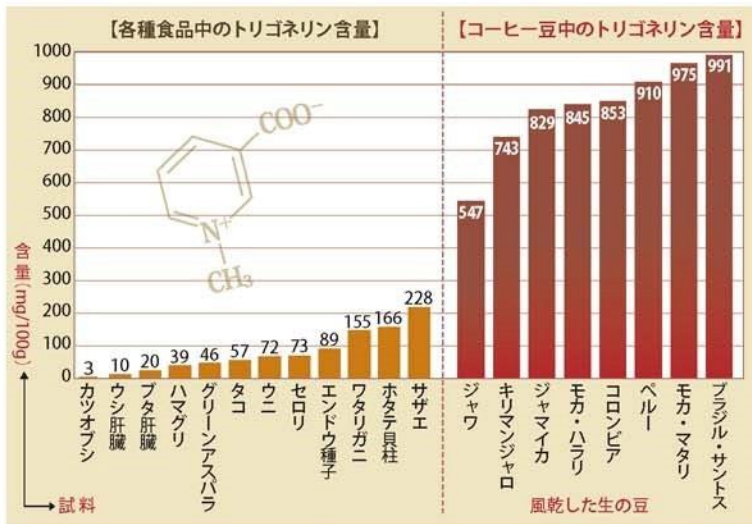
## ☘ コーヒー由来の天然素材 ☘ トリゴネリンを配合

アラブやヨーロッパでは、薬として利用されていたコーヒーですが、今、新成分として注目されているのがトリゴネリンです。コーヒーの生豆には、カフェインとほぼ同量のトリゴネリンが含まれており、健康成分として期待されています。

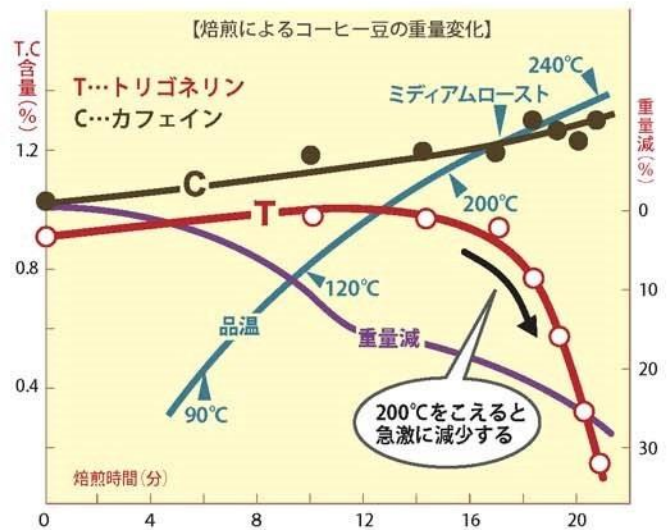
### トリゴネリンは焙煎で失われがち

しかし、コーヒーは焙煎してから飲まれるもの。200℃をこえる温度で豆が焙煎されることによってトリゴネリンは、そのほとんどが分解されてしまいます。

トリゴ・ネージ コーヒーは、生豆の状態からトリゴネリンを特別な製法で抽出することに成功しました。そして、ブラジル、コロンビア、グアテマラの格付け最高級豆をブレンドしたレギュラーコーヒーに加えることによって、豊かなアロマとコクのあるコーヒーに仕上がりました。



出典：田口 寛 ビタミン 62, 549-557 (1988)



出典：中林敏郎、政野光秋、焙煎によるコーヒー豆のトリゴネリンとカフェイン含量の変化、日食工誌, 33, 725-728 (1986)

健康に気をつけたい

覚えたいことがたくさんある

手軽においしいものを味わいたい



## トリゴ・ネージ コーヒー

1箱 [300g (10g×30袋) 入]



真誠会グループ (有) メディカルフロンティア  
生活支援隊 TEL 0859-24-4652

<http://seikatusentai.com>



# トリゴ・ネージコーヒーのおいしさの秘密

- ① フローラルな甘い香りを持つアラビカ種100%の高品質
- ② ブラジル、コロンビア、グアテマラの格付け最高級豆を贅沢に使用
- ③ 絶妙のブレンドで芳醇な味わいを実現

「コーヒーベルト」と呼ばれる赤道をはさんだ一帯は、コーヒーを栽培するのに適した環境を有しています。



## おいしいコーヒーの淹れ方講座

コーヒーは、同じ銘柄の豆でも淹れ方を変えるだけで、味はガラリと変わります。おいしいコーヒーの淹れ方のポイントをマスターして自分好みの味を探してみましょう。



### 1 決め手は、お湯の温度にあり

適温は、沸騰したお湯をポットに移し替えて30秒程たったくらいの90℃。少し冷ましてから入れるのがポイントです。沸かしたての熱いお湯だと苦味が強く、雑味まで抽出してしまいます。90℃くらいのお湯でゆっくり抽出すると、甘味とコクが強く、まったりとした味わいになります。



### 2 お湯を注ぐ時は、ゆっくりと

粉の中心に、お湯を細くゆっくりと置くような気持ちで注ぎます。粉がお湯を吸収して中心部から次第に膨らんでいきます。粉全体に行き渡ったらそこでストップ。



### 3 ここでじっと我慢。少し蒸らす

ここで約30秒、そのままにして蒸らしましょう。粉は湿ることで膨張し、お湯に触れる面積が増えて浸透しやすくなり、成分がしっかりと抽出されます。酸味と苦味のバランスがよく、甘味も出てきます。



### 4 中心から円を描くように

中心から外にむかって、円を描くように注ぎましょう。ムース状に盛り上がった状態を保ち、平らになる前に次のお湯を注ぎます。コーヒーが落ち始めたら、円をやや大きくしながら周辺にもゆっくり数回に分けて注ぎ、カップに適量になったところでドリップバッグをカップからはずせば完成です。

## ご愛飲者の皆様から、喜びの声が続々！

### ○美味しいので続けられます



(坂本様 73歳 東京都江東区)

普段からコーヒーは好きで、良く飲んでいました。コーヒーを楽しみながら健康にも気をつけられると知って、いつものコーヒーをトリゴ・ネージコーヒーにかえました。ブレンドが良いのか、バランスのとれた味わいで美味しく、すっかり気に入ってしまいました。ドリップバッグで手軽にいられるのも魅力ですね。

### ○集中できるので将棋も楽しめます

(富山様 65歳 神奈川県大磯町)

ぼけーっとしないように将棋を始めましたが、歳のせいかなかなか思い通りにいなくて…食後にトリゴ・ネージコーヒーを飲み始めました。なんだか集中力が増したような気になって楽しんでおります。早速、休憩時間に仲間にも薦めました。