

世界初！スーパーフード「コーヒーピールパウダー」を使用したどら焼き  
老舗和菓子屋とこだわり焙煎屋が共同開発  
スーパーフードら 新発売！！

世界のセレブたちが着目しているコーヒーピールパウダーは、栄養価抜群でスーパーフードとして注目され、人気上昇しています。愛知県岡崎市



にある自家焙煎珈琲豆専門店 樹の香（このか 店長・小野賢次）が、このコーヒーピールパウダーをふんだんに使用したどら焼き「スーパーフードら」を6月27日より発売します。

■トレンド 赤ワインの15倍のポリフェノール。スーパーフードがセレブの心を掴む。

コーヒーピールパウダーは、コーヒー生豆を精製する際、脱穀で取り除かれる果肉及び果皮を乾燥させて出来たパウダーです。コーヒー生豆の果肉と果皮には、キャベツの27倍の食物繊維、赤ワインの15倍のポリフェノールが含まれています。

2015年にTEDで紹介されたことで、健康志向の高い人たちの間でブームとなっています。これまでコーヒー生豆の果肉や果皮は産業廃棄物として処分されていましたが、食品として再利用することで、環境浄化・保全に貢献できるエシカルな点も人気を集めています。

■背景 コーヒー業界が長年抱えてきた産業廃棄物の問題を解決したいという想い。

処理システムの整っていないコーヒー生産国では、脱穀されたコーヒーの果肉・果皮が河川などに長期間放置され環境汚染の原因となっているということが、コーヒー業界の抱える大きな問題でした。廃棄されていたものを再利用することで雇用の創出にもつながり、地球環境浄化にも貢献できるということで、意識の高い人々に注目されています。

■商品誕生の経緯 生産者の情熱に共感した焙煎屋が、想いを老舗和菓子屋に伝えた。

ネパールコーヒー豆の取引先（生産・卸元）で新商品「コーヒーピールパウダー」を見かけ、コーヒー生産者の“伝えたい”という想いに共感し、自分にできることはないかと岡崎市老舗の和菓子屋「小野玉川堂」の店主、小野悟氏に相談を持ち掛けたところ、快く引き受けてくれ「どら焼きではどうか」と話が進展、数ヶ月に及ぶ試作を経て、世界初のコーヒーピールパウダー入りのどら焼きが出来上がりました。



## ▼▼▼商品概要▼▼▼

商品名：「Super Foodra（スーパーフードら）」

発売日：2019年6月27日

特長：

- ・使用されているコーヒーピールパウダーが世界唯一のオーガニック。
- ・ハンドドリップで丁寧に抽出した濃厚なコーヒーを生地に練りこみ風味をアップ。
- ・創業以来100年余りこだわり続ける薪で炊いた小野玉川堂の小豆餡。
- ・小豆餡とコーヒーのポリフェノールの相乗効果。
- ・通常のどら焼きに比べグルテン含有量が少ない。

店頭価格：250円（税抜）

## 事業主概要

店長 小野 賢次

2001年に岡崎市で自家焙煎珈琲豆専門店 樹の香（このか）創業。出張珈琲教室、コーヒーマシンレンタルは常に人気があり、繁忙期には予約が取れないこともあります。

2017年からは地球環境浄化・再生に関することに目覚め、創業以来独学で培った焙煎に、それら環境浄化に役立つ商材を積極的に取り入れ、また業種を超えた同じ想いを持った仲間と共に活動しています。

---

## 問い合わせ先

店名：自家焙煎珈琲豆専門店 樹の香（このか）

住所：愛知県岡崎市東大友町郷東19-1

電話：0564-34-4313

ウェブサイト：<http://konokacoffee.com>