

### 上品な酸味を残した 香り高い珈琲

果実の種には、リンゴ酸やクエン酸、酢酸などの酸味成分が含まれています。珈琲の中でも通好みと言われるキリマンジャロやブルーマウンテンのように後味にほのかな酸味を残せるのは、果実の種から作られる珈琲だけの特徴です。焙煎の専門家と共に二年間の研究を重ね、渋みや苦味を抑えたすっきりとした味に仕上げました。

### ハリヨの珈琲 私たちの想い

ハリヨの珈琲とハリヨの柿酢は、規格外の柿を原料に作られています。柿の実と同様、栄養成分を豊富に含む柿の種。捨ててしまうことが当たり前と思われている未利用資源の隠れた価値に目を向け、新たな商品として生み出された商品です。

リバークレスは、“未利用資源の有効活用・循環社会”をテーマにこれからも取り組んでまいります。

株式会社 リバークレス  
岐阜県海津市南濃町津屋 2751-2

ハリヨの柿酢



ホームページ



# ハリヨの珈琲

HALIYO'S  
NON-CAFFEINE  
COFFEE



### “柿の種”を焙煎して作られた珈琲

この珈琲は、『ハリヨの柿酢』の製造過程（仕込みの段階）で、原材料の富有柿から一つ一つ手作業で取り出される“柿の種”を焙煎して作られています。天日で2か月以上干した後、オリジナルの焙煎技術で香り高い美味しい珈琲に仕上げました。

### ハリヨの珈琲はノンカフェイン(※)

カフェインを抑えたい方、カフェインが苦手な方、寝る前のホット一息つきたい時間にも、お召し上がりいただけます。

※日本食品分析センター測定



Made from  
Persimmon Seeds