



おいしい淹れ方

①準備
カップは予めお湯で温めてください。
カップが温まったらお湯を捨てます。
バッグ上部のミシン目部分を矢印に
そって切り取ってください。



②バッグのセット
バッグの左右のフックを広げ、上部を
内側に押し込みます。コーヒー粉を
こぼさないようにご注意ください。



③お湯を注ぐ
バッグの3カ所のフックをカップにかけ、
熱湯を少量注ぎます。そのまま10~20
秒蒸らしてください。その後、粉がこぼ
れないようにコーヒーカップ1杯分の
熱湯を2,3回に分けて注いでください。
ゆっくり注ぐことで濃く抽出できます。



※抽出後のバッグはしずくを切って捨ててください。

〈ご注意〉火傷する恐れがありますのでカップは手で
持たず、図のとおり組み立て、正しくカップにのせ
ペーパードリッパーが倒れないよう安定した場所で淹れ
てください。熱湯の取り扱いには十分ご注意ください。
開封後は出来るだけお早めにお召し上がりください。

こんな方に

- 妊婦・授乳中の方
- 健康管理のためカフェインを控えている方
- ファスティング中にリフレッシュしたい方
- 夜でも気にせずコーヒーを飲みたい方
- 穏やかに気分をリセットしたい方
- 有機栽培の食品にこだわりたい方
- カフェインレスでも本格的なコーヒーを飲みたい方

味わいの特徴

酸味 ●●●●●● 苦味 ●●●●●●
 コク ●●●●●● 香り ●●●●●●

森林農法による有機JAS認定を取得した豆を100%使用。
 カフェイン約99.9%カットのドリップコーヒー

オーガニック カフェインレス ドリップコーヒー グランプロ

8袋入 価格 1,320円(税込 1,426円)
 内容量:64g(8g×8袋) 賞味期限:製造より2年(未開封時)
 原材料名:有機コーヒー豆 生豆生産国名:メキシコ 挽き方:細挽き

有機栽培	森林農法
カフェインレス	マウンテンウォーター製法
フェアトレード	MADE IN JAPAN



1パック
個包装



■お申し込み・お問い合わせは

サロン専売



本製品は正規取扱店での
 対面カウンセリングを経て
 お使いいただくサロン専売品
 であり、施術効率サポートを
 目的としています。



【加盟団体】(一財) 内面美容医学財団、(公財) 日本健康・栄養食品協会、NPO法人 日本酵素栄養学協会、
 NPO法人 発酵文化推進機構、(一社) アジアアンチエイジング美容協会
 総発売元:株式会社 プロラボ ホールディングス URL <https://www.esthepro-labo.com/>

MADE IN JAPAN
 OCDC_202211

Copyright© Pro Labo Holdings Co., Ltd. All rights reserved.
 著作権法等に基づき、当リーフレットに掲載のコピー、画像等のデータを当社に無断で複製・スキャン・転載することを固く禁じます。

Esthe Pro
 Labo®
 for esthetic professional use



ORGANIC
 CAFFEINLESS
 DRIP
 COFFEE
 GRAN PRO.



Its caffeine had been removed by "Mountain Water Process"
 which uses Mexican natural water instead of any chemicals.

有機JAS認定取得。

森林農法によるフェアトレード豆を100%使用した
 カフェイン約99.9%カットのドリップコーヒー

オーガニック カフェインレスドリップコーヒーグランプロ

ORGANIC CAFFEINLESS DRIP COFFEE GRAN PRO.®



森林農法による有機JAS認定を 取得した豆を100%使用。 カフェイン約99.9%カットのドリップコーヒー

「オーガニック カフェインレスドリップコーヒー
グランプロ」は、メキシコのオーガニックコーヒー豆を
100%使用。カフェインの除去にはメキシコの
最高峰・オリサバ山の雪解け水を使った
「マウンテンウォーター製法」を採用し、化学薬品を
一切使用していません。カフェインレスでありながら、
妥協のない深い味わいと豊かな香りを追究。
気軽に本格的なコーヒーを楽しむ
ドリップ式を採用しました。

MEXICO

Cuetzalan, Puebla

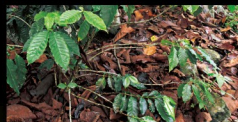
プロフェッショナル品質のオーガニック カフェインレスコーヒーを実現する取り組み

コーヒーの生育に適した森林農法

コーヒーの木は森林農法（アグロフォレストリー）という
原生植物の生態系を破壊しないメキシコの伝統的な農法で
栽培されています。森林農法の基本はその土地の自然を
活かすこと。木陰を好むコーヒーの木は背の高い原生林の
そばに植えられ、バナナなどの落葉樹から落ちた葉が腐葉
土として肥料になります。こうした豊かな生態系の中で作物
が生育されます。



「森林農法のイメージ」樹々が高低を持ち、
それぞれの特性が活かされた森は豊かな
生態系を形成し有機栽培にも適しています。



豊富な腐葉土がつくる
肥よくな土壌



自然豊かな環境の中、
赤く色づくコーヒーの実



コーヒーの実を手作業で収穫

全工程で有機JAS認定がなされているコーヒー

コーヒー栽培のために森を切り開いた単一栽培は多くの収益をあげる一方、化学
肥料や農薬の使用が一般的。しかし植物、益虫、微生物などの生態系が豊かな
森林農法は、化学肥料や農薬を使わない有機栽培が可能となります。
また生育、カフェイン除去、焙煎や製品化まで、全工程で有機
JAS認定がなされており、コーヒー栽培をしているメキシコの農業
組合は欧州の有機認定も取得しています。



認定証

化学薬品を使わずカフェインをカットする 「マウンテンウォーター製法」

カフェイン除去には標高5,500m以上を誇るオリサバ山の雪解け水を使
った「マウンテンウォーター製法」という特許技術を採用。カフェイン
以外のコーヒー成分が飽和状態になっている水にコーヒー生豆を浸す
ことで、カフェインを約99.9%カットすることに成功しました。化学薬品
を使わない安全性の高い製法です。



カフェイン除去
特許技術証明書

カフェイン含有量
分析試験成績書

フェアトレードが支える有機栽培
コーヒーはメキシコの農業組合と適正価格で
取引引きされます。こうして生産者は森林環境
と生活を守り、質の高い有機栽培を持続できる
のです。

