

Turmeric Latte

Black Coffee

Oil Latte

Coffee Coconut

ヘルシー志向のあなたへおくる

「コーヒー」×「ココナッツ」の新提案

温かいドリンクが体にしみる季節がやってきました。今回、京都の老舗店「小川珈琲」が弊誌初登場！ココナッツ専門店「ココウェル」とコラボして、この秋冬に試したいアレンジレシピを紹介します。

コーヒー&ココナッツオイルで
MCTをおいしくチャージ！

心をホッとほぐしてくれる香ばしい香りと風味のみならず、コーヒーには嬉しい効能がたくさんあります。そんなコーヒーを多くの方に楽しんでもいただくために、ここでは苦いのがちよつと……という人にもおすすめの飲み方を2つご紹介しましょう。

まずは写真手前の「オイルラテ」。一見カフェラテのように見えますが、実はコーヒーにココナッツオイルを入れてミキサーにかけてもの。ココナッツオイルに豊富に含まれるMCT(中鎖脂肪酸)は体脂肪になりにくく、脳や体のエネルギー源となる「ケトン体」を作り出す、近年注目の脂肪酸。攪拌して乳化させることで、オイルを入れてただけの場合よりも口当たりがぐつとまろやかに、ほのかな甘みも生まれます。このワザを教えてくださいましたココウェルの水井裕社長が「ココナッツオイルを最もおいしく摂取できるのはこのオイルラテでしょう」とおっしゃるのも納得です。

もう一つは、ココナッツミルクを使用した、色鮮やかなイエローの「ターメリックラテ」。ターメリックやシナモンなどのスパイスが効いた味わいが特長で、SNSを中心に話題を呼んでいます。

「美活」にも「脳活」にもおすすめのドリンクを、是非ためしてみてください。

Coffee And Body

今改めて知りたい、コーヒーのこと

コーヒーとからだのおいしい関係

コーヒーが健康に与える影響については多くの研究がなされ、その効能は美容に関するものから病気の予防にいたるまで多岐にわたります。その一方で、カフェインが及ぼす影響などから「本当にコーヒーは体にいいの?」と思っている人もいるかもしれません。

実際のところ、コーヒーの適量やカフェインに対する感受性は人それぞれ。また、どんなによい効能がたくさんあるからと言って、とり過ぎると逆効果になりかねません。自分の体に心地よい量を楽しみましょう。

何よりコーヒーには、疲れたとき、ほっと一息つきたいとき、他に代えられない安らぎを私たちに与えてくれる—そんな不思議な力がありますよね。



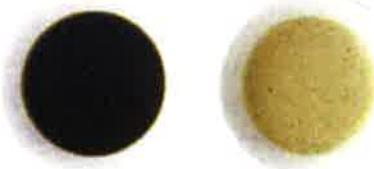
★ダイエット効果
★美肌・美白効果
★アンチエイジング
★血栓予防

The Efficacy Of Coffee

Oil Latte オイルラテ

コーヒー1杯(150cc)に対し
ココナッツオイルを
大さじ1入れて
ミキサーにかける。

Best Delicious
Recipe Ever



Before → After

一瞬でクリーミーに!



ワンランク上のコーヒーを
淹れてみよう

- 1 ドリッパーとフィルターを密着させ、お湯で湿らせる。
 - 2 フィルターにコーヒーの粉を入れて平らにする。
 - 3 全体が湿るように熱湯を注ぎ、30秒待って蒸らす。
 - 4 中心から円を描きながらお湯を注ぐ。これを3回繰り返す。
- ※次のお湯を注ぐときは、前のお湯が落ち切る前に行う。

Check!!

Turmeric Latte ターメリックラテ

ココナッツミルクを鍋で温め、沸騰直前にターメリックパウダーを入れてミルクウォーマーで泡立てる。ドリップコーヒーの上のせ、シナモンパウダーをふりかけて完成。甘味を加えると飲みやすくて good!

より詳しい方法は小川珈琲のホームページをご覧ください。

小川珈琲 & ココウェル特別セットを50名様 にプレゼント!

Special Collaboration Set



安心のデカフェ!

お試しバック!



「小川珈琲店 有機珈琲 カフェインレスモカ ドリップコーヒー7杯分」1個とココナッツオイル(プレミアム・エキストラバージン・リキッド)3P」2個のセットです。郵便はがきに①住所、②氏名、③年齢、④性別、⑤電話番号をご記入の上、『小川珈琲株式会社 veggy11月号プレゼント係』までご応募ください(住所は下記参照)。応募締切:12/27必着

Present!!

Information

小川珈琲のデカフェを使ったオイルラテを
ココウェルカフェで提供します!

提供期間:11/15~12/29

ココウェルカフェ 北堀江店
大阪市西区北堀江1-13-21 1F TEL:06-6351-5572
営業時間 11:30~19:00 定休日:水

「あなたと小川珈琲、あなたと京都」

フォトコンテスト開催中!

詳細は小川珈琲のホームページにてご確認ください。

応募期間:2018/11/2~2019/1/15 10:00