



IROACE

コーヒーチェリーティ(カスカラティ)のご提案

～コーヒーが苦手な消費者も取り込む
高ポリフェノール・低カフェインの飲料～



..... What is Cascara Tea

- カスカラティ（コーヒーチェリーティ）とは！？

完熟したコーヒーチェリーの外側の果皮を乾燥させたもの。
果皮を乾燥させ、種子（珈琲豆）除去後のため、こげ茶で
中が空洞になっている

- からだ思いの優しいお茶

当社の取り扱うカスカラティは、無添加です。また**高ポリフェ
ノール、低カフェイン**、抗酸化作用のあるクロロゲン酸も含有
しているといわれるため、**アンチエイジング**！

- 甘さと酸味を兼ね備えた絶妙な味

ほんのりと酸っぱい香り。**フルーティな味わい**で、どこことなくプラ
ムやチェリー、ルイボスを感じる。コーヒーとは全く違う味のため、
コーヒー売り場に来ない客層も新たに取り込み！

- SDGsに貢献

本来は廃棄されるものであるため、**環境汚染対策に貢献**。
また、カスカラティが**農村の新たな収入源**にもなる



..... Production Process



..... Secret Story behind R&D

廃棄されていた果皮が、誇りある商品になるまで



取引先の農園ではCascaraの活用はされていませんでした。廃棄される果皮を再利用することで、SDGsへの貢献と新たな収入源になることを何度も説得しました。



Cascaraもコーヒー豆と同様、原料や産地により味わいが異なります。そのため、何度もブレンドの挑戦の日々が続きました。

農園にとっても初の挑戦であり、その試行錯誤が彼らに新たな経験と収益をもたらし、今では誇りある商品に仕上がっています

..... How to Drink

ホットの場合

1. 本品2g程をティポットに入れる
2. 水温85~90℃のお湯を200~250ml用意する
3. ティポットにお湯を注いだら、3分程蒸らす
4. 蒸らしたのち、お召し上がりください



アイスの場合

- ・ コールドブリュー：本品2~5g程度に対し、200ml程の水を入れ5~12時間冷蔵庫に保管したのち、お召し上がりください
- ・ 急冷式：本品7g程に対し、200ml程の熱湯をティポットに入れ、5~10分程蒸らしたのち、氷の入ったグラスに注ぎ、お召し上が下さい



Package & SKU

充填量	40g/袋 (tea bagなし) 40g/袋 (20 tea bags)
梱包量	60袋/カートン
カートンサイズ	360 x 430 x 340 mm
配送ロット	2カートン～ (予定)
リードタイム	約1か月 (初回のみ)
賞味期限	製造後18か月
参考上代	応相談



Example of Display Shelf

1. 消費者への新しい体験を訴求
2. 御社でしか買えない点を強調
3. 健康面への配慮
4. SDGsへの貢献をPR



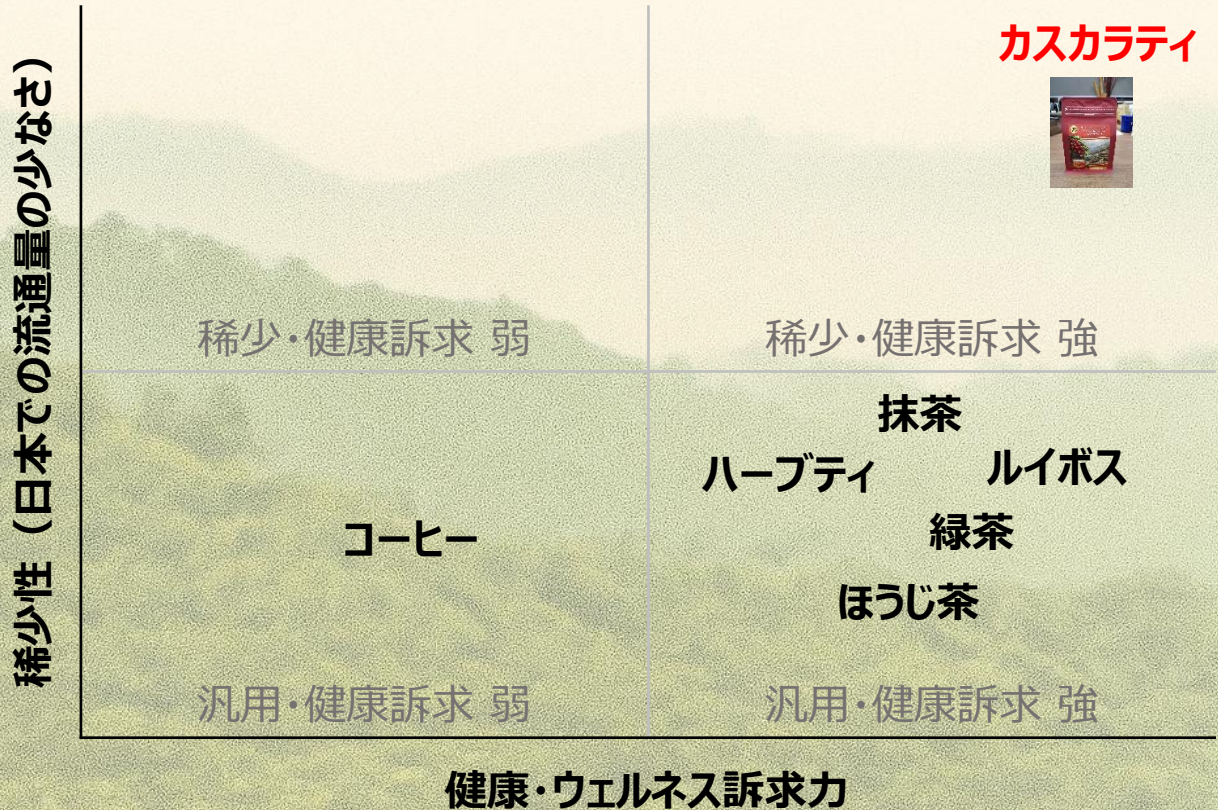
Flow of Implementation

STEP1	無料サンプルのお試し
STEP2	ご要望のヒアリング、お見積り
STEP3	小ロットからのスタート
STEP4	本格導入



Positioning Map

稀少性が高く、健康イメージもよい商品



* Excellcia独自調査によるものです

About us

- 捨てられていたコーヒーチェリーに新たな命を吹き込み、農家と正当な価格で向き合うことから、IROACEは生まれました。
- 「本来あるべき価値を、世界へ。」——その信念のもと、日本の逸品の輸出から中小企業の成長支援まで、関わるすべての人の明日を彩ります。

