

imperfect

imperfect 株式会社

2023年6月26日

「もったいない、を おいしいに。」
捨てられてしまうコーヒーの果実「コーヒーチェリー」を使用した
スイーツ・ドリンクの新商品3つを同時発売
～「コーヒーをまるごと楽しむ」をコンセプトに、地球にもからだにもやさしい
新たなコーヒーの楽しみ方を提案するコーヒーチェリーフェア開催～



*店舗ではドリンクは紙カップでご提供しています。

世界の食と農を取り巻く社会課題の解決を目指す imperfect (インパーフェクト) 株式会社 (所在地: 東京都千代田区、代表者: 佐伯美紗子) は、2023年7月1日(土)より、コーヒーチェリーまるごとを使用した3つの新商品を順次発売致します。

■imperfect がコーヒーチェリーを使用した商品を発売する理由

コーヒーをまるごと楽しんで「もったいない、を おいしい」に。

コーヒーの木は、アカネ科コーヒーノキ属に属する植物で、「コーヒーチェリー」と呼ばれる赤い果実が実ります。この果実の種子の部分が焙煎されたものがコーヒー豆となります。

一方で、果皮や果肉の部分は、ほとんどがコーヒー豆の精製過程で廃棄物として捨てられて

おり、その量は概算で毎年 2,000 万トン以上、東京ドーム約 21 杯分にもなるといわれています。また、適切に処理されずに廃棄されることで、腐敗・発酵してメタンガスが発生し温室効果ガスの原因となることや、使用した農薬や化学肥料の残留分が漏出し、地下水や河川を汚染することなど、大気や地下水などの環境に悪影響を与えているとも言われています。



赤く熟すと収穫されるコーヒーチェリー。捨てられてしまう果皮・果肉部分は、果実全体の約 40% を占める。

そのほとんどが廃棄されているコーヒーチェリーの果皮・果肉ですが、産地では果実を乾燥し、煮だして楽しむ文化が古くからありました。口にするとローズヒップのような甘酸っぱくてフルーティな香りとまるやかな甘みで、コーヒー豆とは全く異なるおいしさが楽しめます。また、抗酸化作用が高いとされるポリフェノールやカリウムを豊富に含むことから、海外を中心に近年では美容や健康にもよいスーパーフードとしても注目されています。

imperfect では、こうしたコーヒーチェリーの魅力が知らずに廃棄されている現状を「もったいない」ととらえ、コーヒーの新たな楽しみ方として、コーヒーをまるごと使った商品をおいしく提供します。

コーヒーチェリーの価値を広めることで、無駄になってしまう部分を減らし、生産国における環境負荷の低減とコーヒー農家の新たな収入源創出にもつながる循環を生み出し、コーヒーのサステナブルな生産の実現を目指します。



コーヒーチェリーの果皮・果肉部分の利用価値を広げることが、コーヒー生産におけるサステナブルな循環を生み出す。

■商品概要

①コーヒーチェリー香る コーヒークリームフラッペ



コーヒーの若木は日差しに弱いので、シェードツリー(日陰樹)があることで、木の寿命も延び、収穫量も安定するといわれる。パッションフルーツは、コーヒーの木を育てるシェードツリーとして栽培されることも。

発売日 : 2023年7月1日(土)

販売価格 : 950円(税込)

imperfect こだわりのコーヒーで作ったかき氷の深い苦みが、キャラメル風味のミルククリームの優しい甘さと絶妙にマッチ。コーヒーチェリーとパッションフルーツで仕上げたソースの甘酸っぱさがアクセントとなっています。コーヒーのおいしさを余すことなく丸ごと引き出した味わいをお楽しみください。

②コーヒーチェリーホワイトラテ



コーヒーの木は、初夏になると小さくて真っ白な花を咲かす。開花期間は2~3日とはかなく、雪景色の散ってしまい、その後に赤い果実が結実する。

発売日 : 2023年7月1日(土)

販売価格 : 750円(税込)

エスプレッソにコーヒーチェリーのフルーティな酸味と、濃厚なホワイトチョコレートの甘さがマッチしたやわらかな味わいのラテ。雪のように真っ白な花が咲き、赤いチェリーが実るコーヒーの木をイメージした、ふんわりミルククリームとドライコーヒーチェリーの織りなす華やかな見た目もお楽しみください。

③コーヒーチェリートニック with カカオフルーツソルベ



カカオの実「カカオポッド」を割ると、ライチのような甘酸っぱい味わいが特徴の白い果実が現れる。カカオ豆として知られる種子は、この果実に覆われている。

発売日 : 2023年7月5日(水)

販売価格 : 850円(税込)

コーヒーチェリーを煮出して作ったオリジナルシロップを、トニックウォーター割り、さっぱりと仕上げたドリンク。コーヒーチェリーの自然な甘さとフルーティな香りが、カカオフルーツソルベのさっぱりとした甘酸っぱい味わいにぴったり。コーヒーとカカオはフルーツであることを楽しめる爽やかな1杯です。



かねてより販売するコーヒーチェリーを使用した人気のドリンクも

(左：コーヒーチェリーティー 右：コーヒーチェリートニック)

販売価格：600円(税込)



いいことをして世界と社会をよくしていこう

Do well by doing good.

The world is imperfect, so do well by doing good.

世界の食と農を取り巻く社会課題に対しお客様と一緒に取り組む

imperfect は、「The world is imperfect, so do well by doing good. 不完全なこの世界。だから、いいことをして世界と社会をよくしていこう。」をブランド・ミッションに掲げ、この考えをとっても大切にしています。世界の食と農を取り巻く社会課題に対して、自分で 出来ることから少しでも世界と社会をよくしていこう、という想いのもと、ただ「おいしい」だけではなく、社会課題の解決を目指す「Do well by doing good.」活動に、お客様に楽しくご参加いただく機会をご提供しております。

「imperfect 表参道」店舗概要



名称	: imperfect 表参道
所在地	: 〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 4-12-10 表参道ヒルズ同潤館 1 階
営業時間	: 11:00~21:00 (日曜日のみ~20:00)
TEL	: 03-6721-0766
URL	: https://www.imperfect-store.com/
SNS	: https://www.instagram.com/imperfect_store_japan/

※当面、全ての営業時間を 20:00 までに短縮して営業しております。

会社概要

名称	: imperfect 株式会社
設立	: 2019 年 3 月 18 日
代表者	: 代表取締役社長 佐伯美紗子
所在地	: 〒100-8086 東京都千代田区丸の内二丁目 6 番 1 号
事業内容	: 飲料・食品・酒類の製造販売/日用雑貨・衣類の製造販売/飲食店の経営 /飲料・食品・日用雑貨・衣類の輸出入
URL	: https://www.imperfect-dowell.com/

【本件に関する報道関係者の方のお問合せ】

imperfect 株式会社 広報室 Tel : 03-3201-5660、Fax : 03-3210-6546、E-Mail : press@imperfect-dowell.com