この夏は『お酢トニ』で健康に！！お酢とエスプレッソトニックを合わせた「新しいコーヒー体験」！？tote coffeeのこの夏の新作ドリンク！

『新しいコーヒー体験をお届け』する、スペシャルティコーヒー専門カフェキッチンカー「tote coffee（トートコーヒー）」（拠点：兵庫県高砂市、代表：村上貴昭）が、この暑い夏を健康に過ごすための新商品「お酢トニ・ざくろ」、「お酢トニ・パイナップル」を2023年7月23日 より期間限定で販売いたします。

オープンして以来、『新しいコーヒー体験をお届けします』をテーマに、様々なフルーツフレーバーと、コーヒー鑑定士の代表が選定するシングルオリジンのエスプレッソを組み合わせ、すっきり炭酸のトニックウォーターで割った「エスプレッソトニック」を、通称『エストニシリーズ』としてシリーズ化したり、コーヒーの実の部分を紅茶にした「コーヒーチェリーティー」と、たった２日しか咲かない「コーヒーのお花」から採れたはちみつを使用し、コーヒーの味は一切しない「コーヒーチェリーのロイヤルミルクティー」など、常にコーヒーの新しい体験を追求してきたtote coffeeが、この暑い夏を健康に乗り越えるための「新しいコーヒー体験」をご用意しました。

《コーヒー鑑定士だからこそ、おすすめできる組み合わせ！コーヒーの持つ抗酸化作用の高いポリフェノール「クロロゲン酸」と、クロロゲン酸の働きを助け、血圧を下げる作用もある酢の「酢酸」がこの夏を健康に乗り切る秘訣！》

全日本コーヒー協会のHPにもあるように、コーヒーの「クロロゲン酸」は病気や老化の元となる「活性酸素」を除去する抗酸化作用や抗菌作用があり、夏の紫外線から肌を守りシミなど肌の老化を防ぐ効果があります。また腸内環境を整え、様々な病気のリスクを予防できる効果も期待できるとされています。そしてコーヒーの「カフェ酸」にはリラックス効果があり、ただでさえストレスのかかるこの時期にはピッタリです。
その他にも「高血圧予防」、「癌予防」、「肥満予防」、また「認知症」のリスクも低減できると言われています。
そしてお酢の「酢酸」はそれ自体も高い抗菌作用があり、腸内では悪玉菌を減らすことで様々なびょきのリスク低減の効果が期待できますが、コーヒーのクロロゲン酸と同時に摂ることで相乗効果により、これらの効果をより高めることができると研究で分かっています。

紫外線からお肌を守り、ダイエット効果もあり、血圧を下げたり、いろいろな病気のリスクを低減でき、ストレスも減らすことができる。
そんなお酢とコーヒーを一緒においしく飲めるtote coffeeの「お酢トニ」。今回は「ざくろ」と「パイナップル」２種類ののフレーバーにコーヒー鑑定士の代表がそれぞれによく合うコーヒーを選定しました。
お酢を「エストニ」と合わせることですっきり飲みやすく、そして何よりコーヒー鑑定士が追求したその味を、ぜひご賞味ください。

『お酢トニ・ざくろ』　７８０円
ざくろフレーバーのお酢と、甘酸っぱいベリー系の酸味のあるエチオピア・ナチュラル（７月２３日現在）のエスプレッソをすっきり炭酸のトニックウォーターで割ったエスプレッソトニック、通称「エストニ」と合わせて『お酢トニ・ざくろ』にしました。
紫外線からお肌を守り、ダイエット効果もあり、血圧を下げたり、いろいろな病気のリスクを低減でき、ストレスも減らすことができる。この暑い夏を乗り越えるための、おいしく元気の出るtote coffeeのイチオシドリンクです！

『お酢トニ・パイナップル』　７８０円
パイナップルフレーバーのお酢と、トロピカルでジューシーなパプアニューギニア・ウォッシュド（７月２３日現在）のエスプレッソをすっきり炭酸のトニックウォーターで割ったエスプレッソトニック、通称「エストニ」と合わせて『お酢トニ・パイナップル』にしました。
紫外線からお肌を守り、ダイエット効果もあり、血圧を下げたり、いろいろな病気のリスクを低減でき、ストレスも減らすことができる。この暑い夏を乗り越えるための、おいしく元気の出るtote coffeeのイチオシドリンクです！

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com