

渋川海岸 砂浜珈琲

オレンジと
ミントの
フレーバーが
ほのかに香る

フルーツコーヒー 召し上がれ。



¥700-

「渋川海岸 砂浜珈琲」は、ダイヤモンド瀬戸内マリンホテルと、(公社)玉野市観光協会がコラボして企画した、渋川海岸の、ご当地コーヒーです。
監修：日本野菜ソムリエ協会認定 ジュニア野菜ソムリエ 池田敦子

「澁川海岸砂浜珈琲」のつくりかた

- ①クリームの上半分をスプーンでそっとすくい、珈琲に浮かべます。
- ②残りのクリームをその横に浮かべます。
- ③クリームの上にオレンジの皮と、ミントの葉を飾ります。
- ④最後にチアシードを珈琲の海に浮かべたら出来上がり。



ヘルシーフードとして注目を集めるチアシードを砂に見立て、生クリームで、澁川海岸の砂浜から見上げる空に浮かぶ、白い雲を描いてください。珈琲にフルーツのフレーバーをちょっと効かせるのはオレンジの皮。これに含まれるリモネンという香り成分にはリラックス効果とともに、脳をすっきりさせる効果が。同じくトッピングのミントにも鎮静効果があり、心身をリラックスさせてくれます。チアシードは悪玉コレステロールを減らす不飽和脂肪酸や、お腹をきれいにする食物繊維がたっぷり含まれています。アメリカの人気女優がダイエットのために愛用していることで有名になったチアシードと珈琲の組み合わせは、ちょっと新鮮かもしれません。チアシードのプチプチ感を楽しみながら、マリンホテルオリジナルブレンドの薫り高い珈琲 + オレンジ&ミントの爽やかな香りも楽しんでくださいね。

■ダイヤモンド瀬戸内マリンホテルと、(公社)玉野市観光協会は、「〇〇海岸砂浜珈琲」が広く国内外の各地で誕生することを願って「澁川海岸砂浜珈琲」のレシピをオープンにしています。詳しくは、ダイヤモンド瀬戸内マリンホテルまでお問合せください。