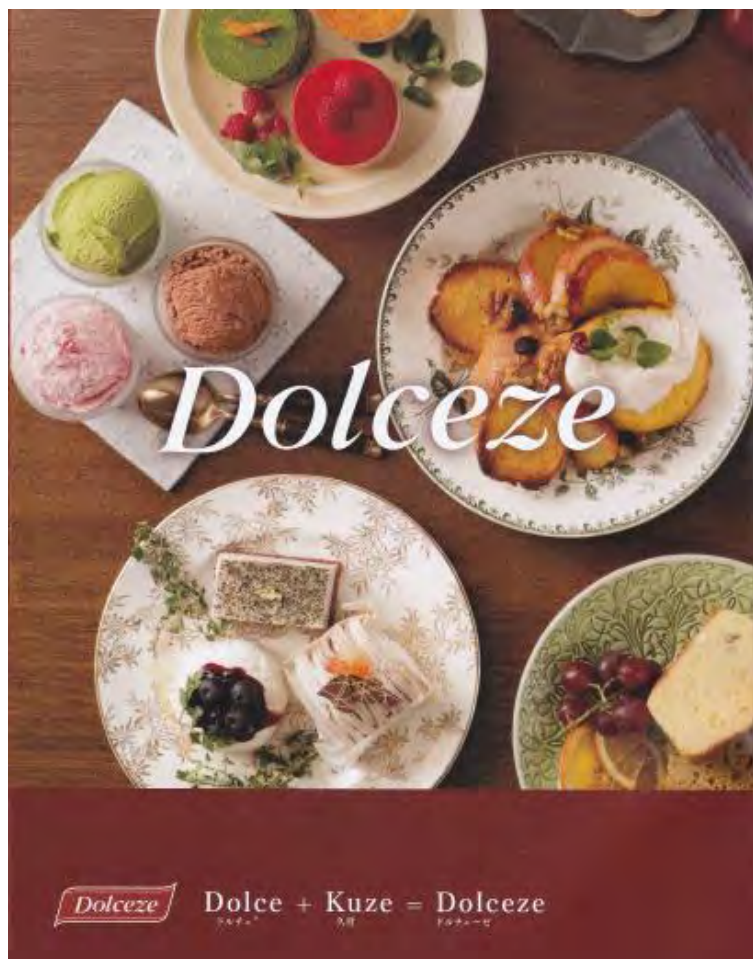


# 「DOLCEZE(朵露七滋)焙炒咖啡粉」



出于丰富产品结构，加强甜点类食材为目的而被创造出来的kuze自有品牌『Dolceze』，因其品质，味道及便利性，在日本当地受到外餐厅，酒店等一致好评。而作为kuze子公司的久华世为了追求商品差别化，旨在将日本优质食材带入中国市场，自2015年起将『Dolceze』系列带入中国。

随着中国改革开放之后，西方文化的迅速渗透，中国经济的迅猛发展以及都市生活质量的提高和生活节奏的加快，咖啡休闲这种高雅，时尚，浪漫的休闲生活方式越来越受到人们，尤其是自国外留学或旅游回来的年轻人们的青睐，加之近年来麦斯威尔，雀巢，哥伦比亚等国际咖啡公司纷纷在中国设立分公司或工厂，以及星巴克等世界著名咖啡品牌相继进入中国市场，其中星巴克自1999年在北京设立第一家门店起，到2012年为止，13年间店铺数增加到700多家。由此可见，中国咖啡市场正在快速增长。

因此我们将『Dolceze』中的咖啡首先带入中国市场！

**【商品特征】**

**100%使用了被称为高地贵妇的“阿拉比卡”品种咖啡豆！**  
为了展现出多重风味，使用了**3**国产咖啡豆原材料！！  
「**Aroma**(香味)」丰富的焙煎混合咖啡！！



IT IS DELICIOUS COFFEE  
THAT KUZE JOINTLY DEVELOPED  
WITH FIGARO COFFEE

焙炒咖啡粉

净含量 / 规格：100 克  
产品等级：一级

①使用了考究的原料，成就高品质的美味咖啡。

**100%使用了高品质的进口咖啡豆**

②“滴落式咖啡”的灵感进行出来的商品设计  
可以更便利的畅饮，同时享受咖啡本身自有的风味。

③更便于使用的包装形态

可以立即使用的“粉”的小容量包装

④初期投入成本小且可节约空间

不需要投入既占空间又高价的相关器械。

# ①100%使用了极具考究的高品质进口咖啡豆！

Dolceze De Coffee

原材料是100%产自**巴西，哥伦比亚，危地马拉**的“阿拉比拉”品种。将原材料的各种生豆按照各自的特性分别进行适度的焙煎后混合，将焙煎程度和自身的独特风味中和到最平衡状态后的混合型咖啡。

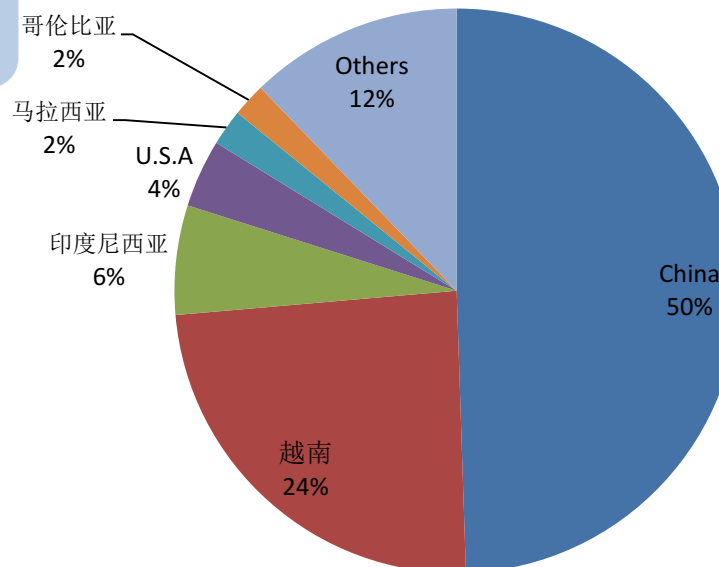
咖啡小知识：咖啡的主要品种

大致可分为阿拉比卡品种和卡内佛拉（罗布斯塔）品种两周。

阿拉比卡：栽培起来尤为困难，但是风味独特，品质优良，因此在全球咖啡市场中以高价进行交易。

卡内佛拉：栽培起来更方便，但是风味更单调，相较起来价格更优惠。

在中国使用的咖啡中15%  
不到是使用的贵重的高品质进口原材料。



对原材料极其考究

既顺滑有可以通畅饮用且口感复杂，能够让饮用者享受到醇厚香甜的香甜味。



## ②为了“滴落咖啡”的商品设计

Dolceze De Coffee是为了能够尽情的享受滴落式咖啡而做出的商品设计。

1. 当作滴落式咖啡进行最美味的焙煎火候焙煎后完成的。
2. 磨制出作为滴落式咖啡最合适的粉末(粉末粗)后完成的。

### ●滴落式咖啡

中度磨制后的咖啡粉中缓缓加入开水，经过过滤纸的过滤后提取出咖啡液。

因为有可以畅饮的特征，即便是作为最普通的黑咖啡也十分美味。

根据饮用者的喜好加入牛奶，白糖等候即可享用。

虽然在中国此形式咖啡存在比较小规模，但是近几年有考究的咖啡被越来越多的使用起来。



### ●意大利浓缩咖啡

使用意大利浓缩咖啡机，将咖啡豆磨制成极细的粉末后加入高压烧制的开水，短时间内提取出少量的口味偏浓的咖啡液。

配合的焙煎火候程度一般。

更多的场合是将牛奶加入其中，制成咖啡拿铁或者是卡布奇诺来享用。

在中国普遍使用此方法提取咖啡液。





### ③更便于使用的包装形态

粉和豆哪个更好？为什么朵露七滋是粉状？

①因为更便于操作。

不需要从咖啡豆到咖啡粉磨制的工序，只是加入热水后即可提取出咖啡液。  
也不需要调整磨制工具的合适尺寸，更不必担心或为合适的粉末粗细程度设定而烦恼。

②为了确保新鲜度，采用小容量包装

咖啡粉一旦接触氧气就会加快其氧化速度，也就是劣化速度增快。

将咖啡以咖啡豆的形式保存，或是磨制成粉制品后如何使之杜绝接触空气的保存方法是咖啡美味与否的秘诀与关键。

Dolceze De Coffee 虽然是粉制品，但是为了保证其新鲜度，加入氮气密封后保留并锁定了咖啡自身的风味。

另外为了使开封后尽早使用完毕，设计了**100g**为单位的小容量包装形态。

与此对比的是，咖啡市场上很多的咖啡制品都是以**250g**或者**500g**的规格销售，开封后与氧气接触无法防止咖啡本身的风味劣化。

Dolceze De Coffee 是事先将混合平衡后的焙煎豆磨制成粉末状态后装袋。

## ④不需要高价且大件的机械导入！

Dolceze De Coffee

- 事先将混合平衡后的焙煎豆磨制成粉末状态后装袋。
- 为了能够尽情的享受滴落式咖啡而做出的商品设计。

**因此，不需要投入既占空间又高价的咖啡器械！**

### ●磨粉机、磨床

不需要研磨咖啡豆的磨粉机或磨床。

### ●抽出器具

意大利浓缩咖啡机不需要。

有手动滴落式咖啡器具即可提取咖啡液。

※电动滴落式咖啡机也可提取。

**【不要】**



手动磨粉机



电动磨粉机，磨床



意大利浓缩咖啡机

**【必要】**



过滤杯



过滤纸



咖啡热水壶



咖啡壶

品名	「朵露七滋」 焙煎咖啡粉
规格	100g × 100袋
商品编码／GRP	07102116
原材料	咖啡豆
使用方法	1袋咖啡粉（100g）中加入1700ml的水，约可提取1.5L左右的热咖啡。 1袋咖啡粉（100g）中加入1500ml的水，约可提取1.3L左右的咖啡， 加入200g冰块可制成冰咖啡。
保质期	1年
外箱尺寸	535mm *300 mm *260 mm
重量	12kg
条形码	6934634100017
原材料产地	巴西，哥伦比亚，危地马拉
加工地	上海