特別な事はない日でも、
こななで「美味しいを愉しむ」
特別な食事を。

こだわりのおだしに、味噌や醤油、豆乳、など日本ならではの味わいと、さらに“ひと手間”を加えた「和パスタ」は、
どこか懐かしいだけでなく、おだしの新しい愉しみ方を発見できる味わいに。
箸休めには、八雲豆乳を使用した自家製の豆腐やおばんざい、食後には和と洋が融合する優しい甘味がテーブルを彩ります。
お食事にも甘味にも合うオリジナルブレンドの「こなな茶」は、一口飲めばほっと心も落ち着きます。
おだしの香る空間に酔いしれて、お腹も心も満腹になる、そんなお店です。

こななの「おだし」こだわりと、美味しさの秘密。

こななの全てのパスタに使用されているおだしは、こななの要とも言えるこだわり。
料理を食べた際に感じる「美味しさ」は味と香りから構成されます。
こななのパスタが運ばれてきたら、まずはおだしの「香り」をお愉しみください。
鹿児島県枕崎産の鰹節で豊かな風味を、北海道産の3種類の昆布でまろやかさを出し、絶妙なバランスで仕上げています。
さらに超特選クラスの醤油でだしを引き立て、パスタに絡みやすいように、適度なとろみをつけています。
「パスタに負けない味にしたい！」
「他の食材も引き立たせたい。」
「麺に絡みやすくするには？」
「香りとうま味を残すためには？」
などなど・・・
たくさんの想いとこだわりから出来上がったおだしが「こななだし」。
だからパスタに合うんです！

おだしのパスタ

おすすめメニュー

① 博多明太子としらす　高菜添え

991円（税込1090円）

おだしの風味を愉しむ優しい味わいのパスタ。
明太子、しらす、高菜など和の食材をふんだんに使用しました。

② 梅しらすおくら　とろろと小えび

1082円（税込1190円）

梅しらすの爽やかな風味と、小えびの香ばしさがたまらないひと皿。
とろろと、おだしがパスタに絡み最後までさっぱりとお召上がりいただけます。

③ とろろと半熟卵　柚子胡椒風味

1228円（税込1350円）

おだし、とろろ、半熟卵が絶妙な組み合わせ。
まずはおだしととろろを味わい、半熟卵を絡めるとまろやかな味わいに。
ねぎや海苔、柚子胡椒がいいアクセント。

④ あさりだしバターのボンゴレビアンコ

1355円（税込1490円）

ふっくらしたあさりと風味豊かな舞茸。
あさりの旨味がぎゅっ詰まったあさりだしとバターのコクがやみつきになる一皿。

⑤ 豚肉とみぞれ大根の柚子風味

1364円（税込1500円）

おだしに溶け込んだみぞれ大根の甘みが、柔らかい豚肉の旨みを引き立てます。
シャキシャキの白ねぎと柚子の香りで爽やかに仕上げました。

こななのセットメニュー

おばんざいセット ＋455円（税込500円）

・お好きなパスタ
・本日の小鉢
・八雲豆乳の自家製豆腐

豆乳プリンセット ＋455円（税込500円）

・お好きなパスタ
・本日の小鉢
・本日の自家製豆乳プリン

セットドリンク　＋355円（税込390円）

・からり（温・冷）セイロン×ペパーミント
・ふわり（温・冷）ほうじ茶×オレンジ
・くらり（温・冷）ダージリン×イランイラン
・ゆるり（温・冷）アッサム×ジンジャー
・さらり（温・冷）緑茶×レモン
・らぶり（温・冷）アッサム×カカオ
・ほわり（温・冷）ルイボス×レモングラス

こなな茶はポットでのご用意です

・りんごジュース
・オレンジジュース
・アイスコーヒー

本格もちもち食感！「生パスタ」

こななの生パスタは、コシが強くもちもちとした食感。小麦の旨味と風味が凝縮された麺に、濃厚なクリームソースやミートソースがよく絡みます。

生パスタ

「生パスタ」マークがついた商品は生パスタでのご提供です。茹で時間の関係で提供が前後する場合がございます。予めご了承ください。

こななの白黒ボロネーゼ

淡路島の豊かな自然環境で育った淡路産牛を贅沢に使用したこななの白黒ボロネーゼ。
脂と赤身のバランス良いミンチを、生パスタと良く絡むボロネーゼに仕上げました。
生姜が効いた白ごま豆乳。コク旨な八丁味噌。あなたは白派？黒派？

⑥

淡路産牛の白ごま豆乳ボロネーゼ

1528円（税込1680円） 生パスタ

淡路産牛と白ごま、豆乳を合わせた、こななの“白”ボロネーゼ。
淡路産牛のしっかりとした旨味と生姜の香りが食欲をそそります。
もちっとした生パスタが白ごま豆乳のまろやかなソースとよく絡み、食べ応えのある贅沢な一皿。

⑦

淡路産牛の黒ボロネーゼ

1491円（税込1640円） 生パスタ

淡路産牛と八丁味噌を合わせた、こななの“黒”ボロネーゼ。
渋みや強い旨味が特徴の八丁味噌が、淡路産牛の旨味を引き立てます。旨味たっぷりのこななのボロネーゼは、オリジナルスパイス「こななのくろ」のピリッとした味わいと相性抜群です！

こななのセットメニュー

おばんざいセット ＋455円（税込500円）

- お好きなパスタ
- 本日の小鉢
- 八雲豆乳の自家製豆腐

豆乳プリンセット ＋455円（税込500円）

- お好きなパスタ
- 本日の小鉢
- 本日の自家製豆乳プリン

セットドリンク ＋355円（税込390円）

- からり（温・冷） セイロン×ペパーミント
- ふわり（温・冷） ほうじ茶×オレンジ
- くらり（温・冷） ダージリン×イランイラン
- ゆるり（温・冷） アッサム×ジンジャー
- さらり（温・冷） 緑茶×レモン
- らぶり（温・冷） アッサム×カカオ
- ほわり（温・冷） ルイボス×レモングラス

こなな茶はポットでのご用意です

- りんごジュース
- オレンジジュース
- アイスコーヒー

トマトのパスタ

おすすめメニュー

⑧
こななのナポリタン　982円（税込1080円）

トマトソースに味噌だしを加えた甘みと酸味が絶妙なこななのナポリタン。
ベーコンの旨み、根菜の食感、大葉の香りが好相性◎

⑨
鶏そぼろと茄子の味噌トマト　1182円（税込1300円）

こななのおだしに味噌を合わせた味噌だしに、トマトソースを加えた“味噌トマト”
味噌の甘みとトマトの酸味が好相性です。鶏そぼろと茄子がよく絡み満足度の高いひと品。

⑩
サーモンとアスパラの味噌トマトクリーム　1273円（税込1400円）

こななのおだし、味噌、トマトソースで作る“味噌トマト”に、さらにクリームを合わせることでまろやかに。
コクのあるこだわりのソースが、サーモンとアスパラによく絡む人気メニューです。

⑪
魚介のおだしペスカトーレ　1582円（税込1740円）

こななのおだしとトマトを合わせた魚介がベースのトマトパスタ。
たっぷりの魚介とお出汁とトマトが調和する贅沢な一皿。

こななのセットメニュー

おばんざいセット　＋455円（税込500円）

・お好きなパスタ
・本日の小鉢
・八雲豆乳の自家製豆腐

豆乳プリンセット　＋455円（税込500円）

・お好きなパスタ
・本日の小鉢
・本日の自家製豆乳プリン

セットドリンク　＋355円（税込390円）

・からり（温・冷）
セイロン×ペパーミント
・ふわり（温・冷）
ほうじ茶×オレンジ
・くらり（温・冷）
ダージリン×イランイラン
・ゆるり（温・冷）
アッサム×ジンジャー
・さらり（温・冷）
緑茶×レモン
・らぶり（温・冷）
アッサム×カカオ
・ほわり（温・冷）
ルイボス×レモングラス

こなな茶は
ポットでのご用意です

・りんごジュース
・オレンジジュース
・アイスコーヒー

「こなな」でしか
味わえない
特別なパスタ。

こななの醤油パスタは、醤油発祥の地、
紀州湯浅の醤油を使用しています。
じっくり二度の熟成を経て醸し出される
深みのあるコクと旨みが、素材を引き立て
特別な味わいをもたらします。
和の素材や調味料を取り入れる
「こなな」らしさが詰まった
他では味わえない醤油のパスタを
是非お愉しみください。

醤油のパスタ

⑫
山菜と鶏そぼろの醤油バター　1082円（税込1190円）

香ばしい醤油と風味豊かなバターを合わせた優しい味わい。
ほろ苦さが美味しい山菜と、おだしで味付けした鶏そぼろをトッピングしました。
蓮根チップの食感と、香りのいい大葉が良いアクセント。

⑬
合鴨と白ねぎの醤油ペペロンチーノ　1200円（税込1320円）

みずみずしい白ねぎとスプラウトが、合鴨の旨みを引き立てます。
甘醤油だれと“こななのくろ”も味の決め手。一度は食べていただきたい自慢の一品です。

⑭
海老とアスパラの醤油ペペロンチーノ　1391円（税込1530円）

ぷりぷりの海老と醤油の香ばしさ、青菜小えびの風味が好相性。
半熟卵をよく絡ませれば、まろやかな口当たりに。

クリームのパスタ

おすすめメニュー

⑮
蕪とほうれん草の海老だし豆乳クリーム　1219円（税込1340円）

ぷりぷりの海老とふっくらとした甘さの蕪、サラダほうれん草が好相性の豆乳クリームパスタ。
海老の旨みと豆乳のコクが口いっぱいに広がります。

⑯
蒸し鶏と枝豆の味噌クリーム　1091円（税込1200円）

こっくりと優しい味噌の風味が蒸し鶏とよく合います。
大葉と黒胡麻の香り、枝豆の食感がクセになる、こなな定番のひと品。

⑰
合鴨と舞茸の醤油豆乳クリーム　1255円（税込1380円）

ジューシーな合鴨と、旨味たっぷりの舞茸が食欲をそそる和パスタ。
コクのある醤油クリームは、豆乳を合わせることで、こなならしい味わいに仕上げました。
オリジナルスパイスの“こななのくろ”の山椒の風味と程よい辛味がアクセントに。

⑱
豚肉と舞茸のごぼう豆乳クリーム　1455円（税込1600円）

ごぼうの風味が香る豆乳クリームと、たっぷりとのせた豚肉や香り高い舞茸が好相性◎
揚げごぼうの食感と、“こななのくろ”がアクセント。

⑲
いくらととびこの明太クリーム　1691円（税込1860円）

生パスタ

明太子とおだし、豆乳を合わせた優しい味わいの明太クリームソースに
プチプチ触感のいくらととびこを贅沢に盛り付けました。
まろやかなソースにしっかりと絡むもちっとした生麺とはじけるいくらの塩気が
口いっぱいに広がる贅沢な一皿。

こななのセットメニュー

おばんざいセット　＋455円（税込500円）

・お好きなパスタ
・本日の小鉢
・八雲豆乳の自家製豆腐

豆乳プリンセット　＋455円（税込500円）

・お好きなパスタ
・本日の小鉢
・本日の自家製豆乳プリン

セットドリンク　＋355円（税込390円）

・からり（温・冷）
セイロン×ペパーミント
・ふわり（温・冷）
ほうじ茶×オレンジ
・くらり（温・冷）
ダージリン×イランイラン
・ゆるり（温・冷）
アッサム×ジンジャー
・さらり（温・冷）
緑茶×レモン
・らぶり（温・冷）
アッサム×カカオ
・ほわり（温・冷）
ルイボス×レモングラス

こなな茶は
ポットでのご用意です

・りんごジュース
・オレンジジュース
・アイスコーヒー

塩麹のパスタ

おすすめメニュー

⑳
蕪と茄子の塩麹だしペペロンチーノ　1200円（税込1320円）

合いびき肉の旨みと塩麹だしのまろやかさが、野菜の甘みを引き立てます。
蕪や茄子、枝豆など、たくさんの野菜を贅沢に。

㉑
しらすと小貝柱の塩麹レモン　1437円（税込1580円）

生パスタ

塩麹だしのまろやかさとレモンの酸味が、魚介の旨味を引き立てます。
もちっとした生パスタやケールの食感や、爽やかな酸味と旨味の
バランスも良く、是非味わっていただきたいおすすめの一皿。

山葵（わさび）のパスタ

㉒
たこと土佐甘とうの山葵だしペペロンチーノ　1291円（税込1420円）

弾力あるたこと、ほどよい苦みがクセになる土佐甘とう。
ピリッとした優しい辛さの山葵だしバターで愉しむ、
食感も風味もこだわったおすすめの一品。

㉓
帆立といかの山葵豆乳クリーム　1391円（税込1530円）

生パスタ

帆立とやりいかの魚介の旨味と山葵の辛さの中にあるコクを、
豆乳クリームが優しく引き立てます。
あおさのりの風味や刻み山葵の食感も楽しめます。

こななのセットメニュー

おばんざいセット　＋455円（税込500円）

・お好きなパスタ
・本日の小鉢
・八雲豆乳の自家製豆腐

豆乳プリンセット　＋455円（税込500円）

・お好きなパスタ
・本日の小鉢
・本日の自家製豆乳プリン

セットドリンク　＋355円（税込390円）

・からり（温・冷）セイロン×ペパーミント
・ふわり（温・冷）ほうじ茶×オレンジ
・くらり（温・冷）ダージリン×イランイラン
・ゆるり（温・冷）アッサム×ジンジャー
・さらり（温・冷）緑茶×レモン
・らぶり（温・冷）アッサム×カカオ
・ほわり（温・冷）ルイボス×レモングラス

こなな茶はポットでのご用意です

・りんごジュース
・オレンジジュース
・アイスコーヒー

「ペリーラ」って知ってる？

ミントの様な小さな葉は、大葉のベビーリーフ「ペリーラ」です。
大葉の成葉と比較するとてもまろやかな味わいで、青しそ特有
の強い香りはありませんが、柔らかく食べやすいのが特徴。

大葉のパスタ

㉔
海老と茄子の大葉ジェノベーゼ
1364円（税込1500円）

きのこ、茄子、ぷりぷりの海老が調和する大葉ジェノベーゼ。大葉や、ペリーラ、マッシュルームの香りを愉しむ一皿。

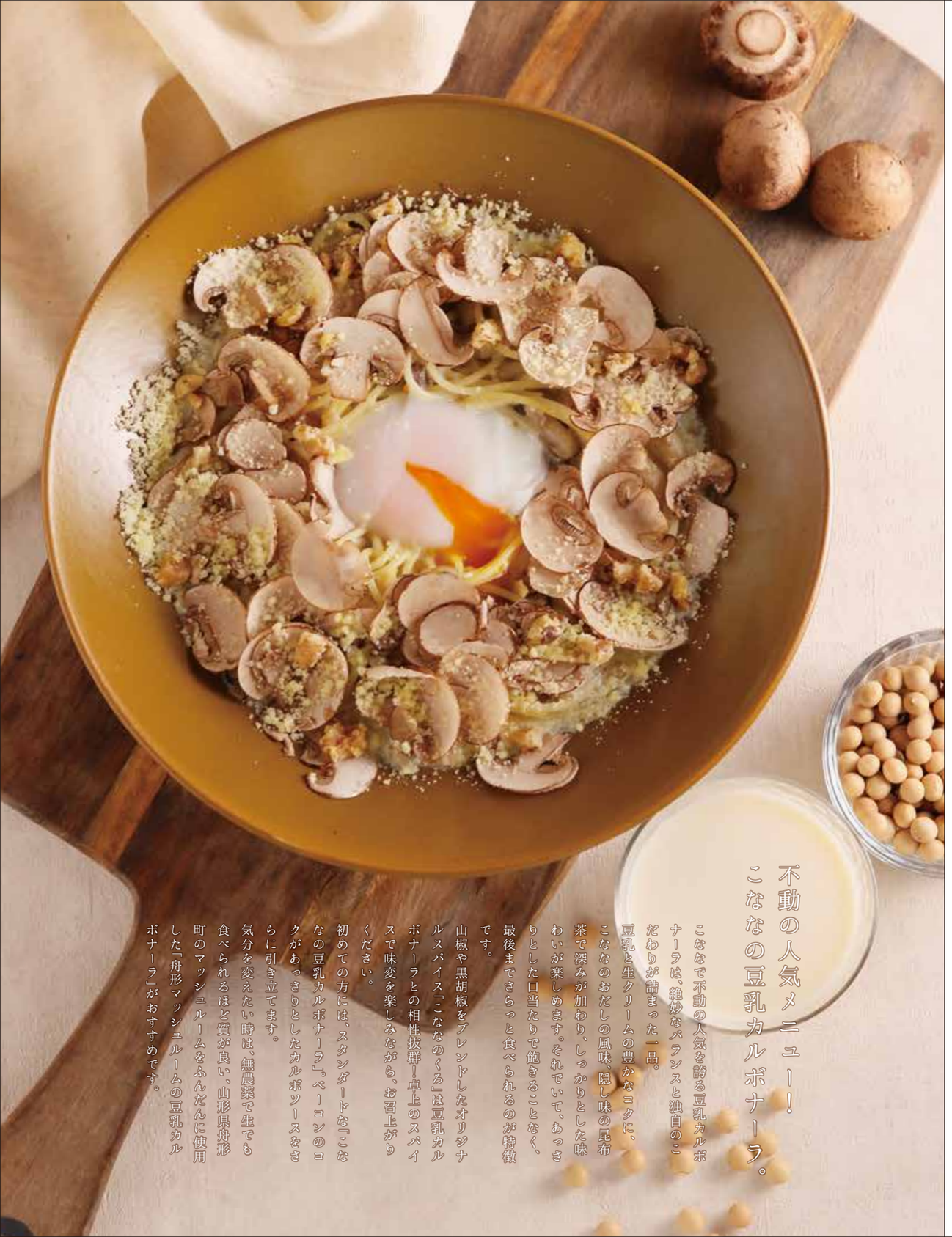
㉕
スモークサーモンと蓮根の大葉ジェノベクリーム
1491円（税込1640円）

大葉のバジルソースと豆乳で作る、優しい味わいの大葉ジェノベーゼクリーム。
サーモンのほどよい塩気が、クリームソースのまろやかな味わいをさらに引き立てます。

㉖
明太バターと大葉畑
1355円（税込1490円）

生パスタ

たっぷりの大葉と、大葉のベビーリーフペリーラが一面に広がるまさに大葉畑なパスタ。大葉の下にはみんな大好き明太バターのパスタが隠れています。もちっとした生麺で食べ応えも抜群な一皿。



不動の人気メニュー！こなのの豆乳カルボナーラ。

こなのでで不動の人気を誇る豆乳カルボナーラは、絶妙なバランスと独自のこだわりが詰まった一品。豆乳と生クリームの豊かなコクに、こなのおだしの風味、隠し味の昆布茶で深みが加わり、しっかりとした味わいが楽しめます。それでいて、あっさりとした口当たりで飽きることなく、最後までさらっと食べられるのが特徴です。

山椒や黒胡椒をブレンドしたオリジナルスパイス「こなのくろ」は豆乳カルボナーラとの相性抜群！卓上のスパイスで味変を楽しみながら、お召上がりください。

初めての方には、スタンダードな「こなの豆乳カルボナーラ」。ベーコンのコクがあっさりとしたカルボソースをさらに引き立てます。

気分を変えたい時は、無農薬で生でも食べられるほど質が良い、山形県舟形町のマッシュルームをふんだんに使用した「舟形マッシュルームの豆乳カルボナーラ」がおすすめです。

豆乳カルボナーラ

おすすめメニュー

㉗
こなのの豆乳カルボナーラ　1391円（税込1530円）

人気NO.1！こなの特製のおだしと豆乳で作ったカルボナーラ。
隠し味に昆布茶を入れることでソースに深みが感じられます。ベーコンの塩気とも好相性。

㉘
博多明太子とほうれん草の豆乳カルボナーラ　1200円（税込1320円）

ピリ辛明太子とほうれん草のあっさりとしたカルボナーラ。
溶けだしたとろろ昆布がよく絡みます。

㉙
小えびと小貝柱の豆乳カルボナーラ　1255円（税込1380円）

小えびの旨みと小貝柱のシンプルなカルボナーラ。
“こななのくろ”が味のアクセントになり、やみつきになる一皿です。

㉚
舟形マッシュルームの豆乳カルボナーラ　1482円（税込1630円）

香り高く甘みとうま味の強い山形県産の舟形マッシュルームを
ふんだんにのせたこなな特製の豆乳カルボナーラ。
半熟卵のまろやかさと、それを引き締めるブラックペッパー、仕上げのチーズで香りも味わいも
満足感のある一皿。

こなのセットメニュー

おばんざいセット　＋455円（税込500円）

・お好きなパスタ
・本日の小鉢
・八雲豆乳の自家製豆腐

豆乳プリンセット　＋455円（税込500円）

・お好きなパスタ
・本日の小鉢
・本日の自家製豆乳プリン

セットドリンク　＋355円（税込390円）

・からり（温・冷）
セイロン×ペパーミント
・ふわり（温・冷）
ほうじ茶×オレンジ
・くらり（温・冷）
ダージリン×イランイラン
・ゆるり（温・冷）
アッサム×ジンジャー
・さらり（温・冷）
緑茶×レモン
・らぶり（温・冷）
アッサム×カカオ
・ほわり（温・冷）
ルイボス×レモングラス

こなな茶は
ポットでのご用意です

・りんごジュース
・オレンジジュース
・アイスコーヒー

甘味とお飲み物

Cafe & Drink Menu

こななの自家製豆乳プリン

こななの自家製豆乳プリンは、ふんわり、なめらかな口溶けがクセになる美味しさです。兵庫県産のこく濃豆乳「八雲豆乳」を使用することで豆乳の豊かな風味が感じられます。こななに来たら一度は食べてほしい自慢の逸品。

Recommended

自家製豆乳プリン

八女抹茶の豆乳プリン ―――― 591円（税込650円）

温州みかんの豆乳プリン ―――― 591円（税込650円）

きなこと塩キャラメルの豆乳プリン ―――― 591円（税込650円）

ほうじ茶ティラミスの豆乳プリン ―――― 591円（税込650円）

アッフォガート

八女抹茶のアッフォガート ―――― 618円（税込680円）

八女ほうじ茶のアッフォガート ―――― 618円（税込680円）

西京味噌の焦がしレアチーズケーキ

レアチーズケーキに、風味豊かな西京味噌を練り込んだ、
和と洋の融合が生み出す新感覚の逸品。
表面をほんのりと焦がし、風味を引き立たせることで、
甘さと塩味、香ばしさのバランスが絶妙に調和し、贅沢な味わいをお届けします。

西京味噌の焦がしレアチーズケーキ ―――― 818円（税込900円）

ドリンクセットがおすすめ！

7種の個性豊かなオリジナルブレンドティー「こなな茶」がセットにできます。
ブレンドの内容や味わいについて詳しくはこなな茶のページをご覧ください。

Set Drink　+355円（税込390円）で下記ドリンクをセットにできます

- からり（温・冷）セイロン×ペパーミント
- くらり（温・冷）ダージリン×イランイラン
- さらり（温・冷）緑茶×レモン
- ほわり（温・冷）ルイボス×レモングラス
- ふわり（温・冷）ほうじ茶×オレンジ
- ゆるり（温・冷）アッサム×ジンジャー
- らぶり（温・冷）アッサム×カカオ
- りんごジュース
- オレンジジュース
- アイスコーヒー

豆乳ワッフル

お店でひとつひとつ丁寧に焼き上げる豆乳ワッフルは、
口の中に広がるきな粉のような香ばしい大豆の香りと、軽い食感が美味しさの秘密です。

苺とベリーのワッフル ―――― 1164円（税込1280円）

きなこクリームと黒蜜のワッフル ―――― 909円（税込1000円）

ショコラとあんこチーズのワッフル ―――― 991円（税込1090円）

大福

北海道産餡と苺ソイバターの大福 ―――― 618円（税込680円）

栗抹茶の大福 ―――― 618円（税込680円）

紅茶のシフォンケーキ

上品で芳醇な紅茶の香りが広がる、
ふんわりとした口当たりが特徴のシフォンケーキ。
爽やかな温州みかんのソースと黒蜜、上品な甘さのクリームを
たっぷり絡めてお召上がりください。

紅茶のシフォンケーキ ―――― 818円（税込900円）

Set Drink　+355円（税込390円）で下記ドリンクをセットにできます

- かるり（温・冷）セイロン×ペパーミント
- くらり（温・冷）ダージリン×イランイラン
- さらり（温・冷）緑茶×レモン
- ほわり（温・冷）ルイボス×レモングラス
- ふわり（温・冷）ほうじ茶×オレンジ
- ゆるり（温・冷）アッサム×ジンジャー
- らぶり（温・冷）アッサム×カカオ
- りんごジュース
- オレンジジュース
- アイスコーヒー

八女抹茶と ほうじ茶

こななでは、昭和15年創業
福岡県八女市の茶商〝大石茶園〟の
「八女抹茶」と「八女ほうじ茶」を使用しています。
香り高く濃厚な旨味をバランスよくブレンドした抹茶、
まろやかで香ばしいほうじ茶は、
至福の時間を与えてくれます。

八女抹茶/ほうじ茶の豆乳ラテ	591円（税込650円）
黒蜜と八女抹茶の豆乳ラテ	655円（税込720円）
キャラメルほうじ茶豆乳ラテ	655円（税込720円）
八女抹茶/ほうじ茶豆乳ラテフロート	636円（税込700円）
柚子レモネードの抹茶ソーダ	636円（税込700円）
りんご/オレンジジュース	500円（税込550円）
アイスコーヒー	500円（税込550円）
オリジナルブレンド「こなな茶」	500円（税込550円）

7種の個性豊かな「こなな茶」はポットでのご提供です。
ブレンドや味わいの詳細は次のページをご覧ください。

こなな茶

7つの味わいが愉しめる「こなな茶」は、
紅茶専門店のウーフがこななのためだけに作った
オリジナルブレンドティーです。
心より美味しいと感じたものだけを使用し、
食事にもデザートにも合うように
ブレンドされたこなな茶。
自然由来の香料は、
お茶の中にふわっと心地よく香り、
優しくいつまでも飲みたくなるような
お茶になりました。
個性豊かな味わいや香り、色や名前から、
お気に入りのお茶を見つけてみてください。

「からり」と晴れた空の様に
ペパーミントの清々しい清涼感。

茶葉:ニルギリ、セイロン
天然精油:ペパーミント、ベルガモット
ハーブ&スパイス:ペパーミント

旨み ―◆― 渋み
まろやか ―◆― すっきり

タミル語で「青い山」を意味するニルギリは、
爽やかな味わいとほのかな甘い香りの余韻が特徴。
合わせたのは、日本でも多く親しまれているセイロンティー。
どちらも癖がなく飲みやすい紅茶です。
鼻からスーッと抜ける爽やかなペパーミントと、
ベルガモットの柑橘系の香りで後味もすっきり爽やか。
活気と元気を与えてくれるのでお仕事や勉強、家事の合間など
リフレッシュしたい時におすすめです。

口いっぱいに広がる
フローラルな香りに「くらり」。

レモンの爽やかな香りに
「さらり」とした口当たり。

こなな茶 くらり
Kurari

茶葉：ヌワラエリア、ダージリン
天然精油：イランイラン、ラベンダー
ハーブ＆スパイス：コーンフラワー

旨み ―◆― 渋み
まろやか ―◆― すっきり

ヌワラエリアとダージリンをブレンド。
爽快感のある引き締まった渋みと、深いコクのある紅茶になりました。
イランイランのフローラルでエキゾチックな香りと、
リラックス効果が期待できるラベンダーの香りで
上品でクセになる味わい。
深みのある青色が美しく「マリーアントワネットが愛した花」
としても有名なコーンフラワーを散りばめて華やかな茶葉に。
日常から離れてゆったりと過ごしたい時におすすめです。

こなな茶 さらり
Sarari

茶葉：緑茶
天然精油：レモン

旨み ―◆― 渋み
まろやか ―◆― すっきり

鹿児島県産の緑茶を使用。
からだに優しい緑茶の深みある味わいが口いっぱいに広がり、
レモンのほどよい酸味が爽やかな後味。
緑茶は淹れるお湯の温度で味わいが変化します。
爽やかな香りとほどよい渋みを愉しみたい場合には、
やや熱めのお湯でさっと抽出するとよいでしょう。
逆に、お湯を７０度くらいまで冷ましてからじっくりと抽出すると
旨みや甘みを多く感じる味わいになります。
ご自宅で愉しむ際は、お好みの味を探してみてください。

爽やかなオレンジと
ほうじ茶の芳ばしい香りは、
気持ちを「ふわり」と穏やかに。

こなな茶 ふわり

Huwari

茶葉：ほうじ茶
天然精油：オレンジ、サンダルウッド
ハーブ＆スパイス：オレンジピール

旨み ◆ 渋み
まろやか ◆ すっきり

ほうじ茶とオレンジの美味しい出会い。
使用しているのは、鹿児島県産のほうじ茶。
お湯を注いだ瞬間から、ほうじ茶ならではの芳ばしい香りと
オレンジの爽やかな香りが立ち上がり、心がほっと落ち着きます。
更にウッディーで落ち着きのあるサンダルウッドの穏やかな香りが
リラックス効果を高めてくれます。
ほうじ茶は、苦みや渋み成分のカフェインやタンニンが少なく
胃やからだにも優しいので食後や就寝前にもおすすめです。

ほのかな甘みと爽やかな香りで
「ほわり」と和むティータイム。

こなな茶 ほわり

Howari

茶葉：ルイボス
天然精油：レモングラス
ハーブ＆スパイス：レモングラス

旨み ◆ 渋み
まろやか ◆ すっきり

ルイボスは、現地の言葉で「赤い茂み」を意味し、
その名の通り赤褐色がきれいなお茶。
発酵による特有のまろやかな風味と、渋みが少なく、
ほのかな甘みでスッキリとした後味が特徴です。
ブレンドしたのは、レモンのように爽やかで、
力強い香りのレモングラス。
レモングラスは胃腸の働きを刺激して、消化を促すことも
期待されるので、食後のティータイムにもおすすめです。

生姜とカルダモンの香りで
ぽかぽか「ゆるり」なティータイム。

こなな茶 ゆるり
Yurari

茶葉：アッサム
天然精油：カルダモン、ジンジャー
ハーブ＆スパイス：ジンジャー

旨み ―――◆――― 渋み
まろやか ―――◆――― すっきり

インドで出会った味わい。
まろやかな渋みとしっかりとした濃厚なコクがあります。
芳醇で甘い香りがあるのもアッサムの特徴です。
スパイスの女王と呼ばれるカルダモンは、
スパイシーで心地よいレモンのような香り。
ジンジャーの辛さと温かさのあるスパイシーな味わいと合わさり、
心もからだもほっと温めてくれる優しい紅茶になりました。

カカオやバニラの甘い香りは、
恋する乙女の「らぶり」な気持ち。

こなな茶 らぶり
Raburi

茶葉：アッサム、ヌワラエリア
天然精油：カカオ、バニラ
ハーブ＆スパイス：カカオニブ、ピンクローズ

旨み ―――◆――― 渋み
まろやか ―――◆――― すっきり

コクと甘みを感じるアッサムに、爽快な渋みのヌワラエリアをブレンド。
カカオ豆から抽出した貴重な精油は、チョコレートのような
リッチな香りで、特別な高揚感を与えてくれます。
甘く幸せなバニラの香りとも好相性。
一口ふくむと甘い香りがふわっと広がり後から紅茶のコクを
しっかり感じて、華やかな気持ちになれる絶妙なバランス。
緊張が続いた後や疲労感を感じている時には、こなな茶「らぶり」の
ビターな甘さで癒しの時間をお過ごしください。