

# toho coffee

## カフェ通信

# | vol.28 |

発行日：2022年10月1日

発行者：株式会社トーホー マーケティング本部

今回のお題

## コーヒーとカフェインレス



10月1日は  
コーヒーの日



## コーヒーの「苦味」を「おいしい」と感じるのはなぜでしょう？

人が感じる味覚には、甘味・苦味・酸味・塩味・うま味の5つの基本味があると言われています。自然界では甘味・塩味・うま味は、生きていくうえで必要不可欠な栄養素を見抜くサインとして「好ましい味」と認識されます。反対に苦味・酸味は、危険なものであるサインとして「忌避される味」と認識されます。そのため子どもが甘いものを好むのは、この本能によるものだと言われています。ところが大人になると忌避しているはずの「苦味」を好むようになってきます。これは食体験の中でその食品が安全だと学習する事により、「苦味」を味の変化の

ひとつとして楽しむようになるからだそうです。コーヒーやビール、ビターチョコレートなどがその代表的な例です。ちなみにコーヒーの苦味成分として一番に思い浮かぶのが、カフェインだと思いますが、実はカフェインは苦味成分の10~30%程度しかないと言われています。コーヒー独特の苦味は、コーヒーを焙煎することにより苦味物質が発生することによってつくられるのです。カフェインレスは物足りないのでは？と聞いていらっしゃる方には、toho coffeeの焙煎技術が詰まった、おいしいカフェインレスコーヒーをお試しいただければと思います。

# コーヒーのメーカーだからこそ、 すべての人にコーヒーを楽しんでもらいたい。

表紙にも書いていますが10月1日は国際コーヒーの日です。

コーヒー業界で企画されたイベントなどに参加された方もいらっしゃるのではないのでしょうか？

しかしながら中には、「コーヒーは大好きけども、カフェインの摂取を控えているのでコーヒーが飲めない」そんな思いをされている方もいらっしゃるかもしれません。toho coffee では、コーヒーのおいしさはそのままにカフェインを90%以上カットした「カフェインレスコーヒー」をご用意しております。

カフェインレスとは思えないほどの、コク・余韻に優れた味わいです。

健康上カフェインの摂取を控えている方やカフェインが気になる方は是非一度、toho coffee 自慢のカフェインレスコーヒーをお試しください。



## Quintet シリーズ カフェインレス

豆 300g/20



豆タイプ



粉タイプ



コーヒーバッグ  
タイプ



## おいしさそのまま カフェインレスコーヒー

粉 100g/12 袋 5g×8袋/24



CHECK



カフェインレスコーヒーと聞くと、病院での飲用イメージが強いかもしれませんが、実はホテル業態のお客様にも非常に支持されています。さまざまなお客様が集まるホテルという空間だからこそ選ばれるコーヒーなのかもしれません。

このような業態のお客様に人気です ▶

ホテル

病院給食

喫茶

※弊社の販売量を基にしております。

# そもそも カフェインレスコーヒーって どんなコーヒー？



カフェインレスコーヒーって、どんなコーヒー？ どうやってつくるの？ 市場はどうなっているの？など、カフェインレスコーヒーに関する疑問にお答えします。



**A.** カフェインレスコーヒーとは、ひと言で言うと「コーヒーからカフェインの成分を取り除いてつくった、カフェイン含有量が少ない飲み物」を表しています。ちなみに日本では、カフェインを90%以上取り除いたものだけが「カフェインレス」と表示できます。



**A.** カフェインレスコーヒーのつくり方は、「二酸化炭素を使う」「水を使う」「薬品を使う」の大きく3つに分類されます。

二酸化炭素を使う	水を使う	薬品を使う
二酸化炭素を使ってカフェインを除去する方法には高温・高圧力をかけて抽出する「超臨界CO <sub>2</sub> 抽出法」とそれよりも低温・低圧力で豆へのダメージを減らした「液体CO <sub>2</sub> 抽出法」があります。	「スイスウォーター製法」とも呼ばれる、コーヒーをカフェイン以外の成分で飽和させた水にコーヒー生豆を浸すことで、カフェインだけを水に抽出させ、カフェインを抜いた豆をつくる方法です。	有機溶剤を使って、カフェインを除去する方法です。海外ではこの方法が主流のようですが、日本では禁止されています。



Quintetシリーズのカフェインレスは  
液体CO<sub>2</sub>抽出法を採用  
おいしさそのままカフェインレスコーヒーは  
スイスウォーター製法を採用  
しています。



液体CO<sub>2</sub>抽出法



スイスウォーター製法

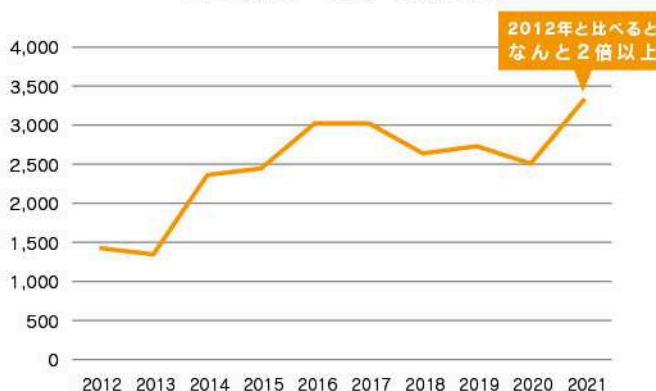


**A.** 気になるカフェインレスコーヒーの市場ですが、残念ながら日本の市場はそこまで大きくはありません。日本のコーヒーの輸入量全体と比較しても、脱カフェイン製品はわずか1%にも満たない取り扱いです。しかしながらここ数年の市場の推移を見ると少しずつですが伸びている事がわかります。健康を意識する人が増えている事から考えても、カフェインレス市場は今後拡大していく可能性があります。

コーヒー輸入量と脱カフェイン製品の比較

年度	輸入量(ト)	脱カフェイン(ト)
2012	421,687	1,426
2013	503,137	1,347
2014	459,708	2,360
2015	483,981	2,446
2016	481,764	3,023
2017	458,961	3,020
2018	452,585	2,636
2019	482,596	2,728
2020	439,279	2,506
2021(推定)	453,418	3,335

生豆(脱カフェイン)の輸入量推移



2012 2013 2014 2015 2016 2017 2018 2019 2020 2021  
日本のコーヒーの輸入量の推移※より抜粋  
※出典：全日本コーヒー協会 (<https://coffee.ajca.or.jp/data/statistics/>)

## オリジナルドリップバッグ作成プランのご紹介

専用の器具がなくてもお湯を用意すれば  
気軽においしいコーヒーが楽しめる  
ドリップバッグコーヒー。  
オリジナルでつくってみたいけど、  
何を決めたらよいのかわからない・・・  
そんなお客様の声から生まれた、  
2つの作成プランをご紹介します。



## オリジナルドリップバッグ 選べる2つの作成プラン

フリープラン

組み合わせ数  
**5,400通り**

ベーシックプラン

組み合わせ数  
**9通り**



※組み合わせ数は形状やデザインパターンを算出したものです。

フリープラン



こだわったドリップバッグを  
つくりたい場合にオススメ

形 状	ドリップ式 (3点フック・2点フック)・ティップ式
挽 き 目	粗挽き・中挽き・中細挽き・細挽き・極細挽き
内 容 量	10g～12gの間のお好きな量
作成数量	1,000個・2,000個・3,000個・4,000個・8,000個
カ ラ ー	フィルム (8色)・インク (7色)
デザイン	お客様によるデータの作成をお願いいたします

ベーシックプラン



簡単にドリップバッグを  
つくりたい場合にオススメ

形 状	ドリップ式 (3点フック)
挽 き 目	中細挽き
内 容 量	10g
作成数量	1,000個
カ ラ ー	フィルム (4色)・インク (5色)
デザイン	お客様にはお店のロゴデータを提供いたします

コーヒーはどちらのプランでも toho coffee のドリップ用のコーヒーの中からお選びいただけます



もちろん

今回ご紹介した

**カフェインレスコーヒー**でも

おつくりいたします。



パンフレットをご用意しております。  
詳しくは弊社営業担当者までお問い合わせください。

**toho** 株式会社 **トーホー**

〒658-0033 神戸市東灘区向洋町西5丁目9番  
TEL 078-845-2400  
ホームページ <https://www.to-ho.co.jp>

発行日：2022年10月1日 (コーヒーの日)  
発行者：株式会社トーホー マーケティング本部

次号は2023年1月発行予定

※掲載内容は発行時の情報になります。