

2025 年 11 月 20 日

報道関係各位

株式会社トーホー

プロの食材の店「A-プライス」 新商品「ドリップカフェ・フェアトレード有機珈琲」 の販売を開始

当社（本社：神戸市東灘区、社長：奥野邦治）は、このたび、自社焙煎 toho coffee の新商品として、プロの食材の店「A-プライス」等*で取り扱う「ドリップカフェ・フェアトレード有機珈琲」を開発し、販売を開始しましたのでお知らせいたします。

ドリップカフェはカップにセットしお湯を注ぐだけで、本格的なレギュラーコーヒーを手軽に一杯ずつ抽出できる商品です。A-プライスにおいて、フェアトレード有機珈琲をドリップカフェタイプで販売するのは今回が初めてとなります。

*プロの食材の店「A-プライス」等とは

株式会社トーホーキャッシュアンドキャリー（本社：神戸市東灘区、社長：蓑毛隆行）が地域の飲食店向けに運営する業務用食材専門店。関東以西でA-プライス 87 店舗を展開するほか、せんだば（1 店）、ニッショク（4 店）、こまつや（2 店）も展開。

toho coffee

■商品概要（ドリップカフェ）

商品名	フェアトレード有機珈琲 モカ・イルガチェフェ（左）	フェアトレード有機珈琲 グアテマラ（右）
特長	紅茶のような華やかな香りと酸味が特長。さわやかな朝に飲みたくなるような味わいです。	甘い香りと芳醇なコクが特長の深煎りコーヒー。読書やデスクワークなど集中したいときにおすすめです。
入数	5 個入り/袋	
発売日	2025 年 11 月 1 日	
販売店	・ 当社グループが運営する業務用食材店～A-プライス、せんだば、ニッショク、こまつや等 ・ A-プライス オンラインショップ https://a-praice.jp	



■toho coffee とフェアトレード認証コーヒーについて

当社は 1951 年の戦後の輸入解禁とともに「toho coffee」のブランドとして自社焙煎を開始。カフェ、レストラン、ホテルなど外食産業を営むプロのお客様のこだわりにお応えするコーヒーを、神戸市の六甲アイランドコーヒー工場で自社焙煎しお届けしています。

2003 年からは、コーヒーの小規模生産者に最低買入価格を保証し、公正な取引によって生産者の継続的な生活の向上と自立を支援するフェアトレードの趣旨に賛同し、フェアトレード認証コーヒーの焙煎、販売を開始。2025 年には国内上場企業としては初めて、認定 N P O 法人フェアトレード・ラベル・ジャパンとの間で、開発途上国の生産者支援及び気候変動対策を目的に「フェアトレード認証コーヒーの戦略的パートナーシップ」を締結、2035 年 1 月期までにフェアトレード認証コーヒーの調達量を現状の 1.5 倍（2025 年 1 月期比）に拡大する目標を掲げ取り組んでいます。

【本件に関する報道関係者様のお問い合わせ先】

株式会社トーホー コーポレート・コミュニケーション部 広報・IR グループ

山下・矢野 TEL : 078-845-2523 FAX:078-857-1745