

～フェアトレードが変わる、一杯の価値～

toho coffee が届ける 「一杯の幸せ、世界の笑顔」

美味しいコーヒーを 未来までお届けするために

私たちの日常に欠かせないコーヒー。しかし、その原料を生産している開発途上国では、今なお社会的な課題が残されています。それは、

- ・ 正当な対価が支払われない
- ・ 子どもたちが学校に行けず、過酷な労働を強いられている
- ・ 必要以上の農薬が使用されることによる環境破壊や健康被害

こうした課題を解決するのが「国際フェアトレード認証」です。この認証は、「適正な価格と奨励金（プレミアム）の支払い」「長期的な取引」「児童労働の禁止」「環境に優しい生産」などを基準として定め、生産者の生活改善と自立を支援しています。**toho coffee** は、美味しいコーヒーを未来までお届けするために、フェアトレードコーヒーを長年にわたり取り扱っています。



フェアトレードとは



開発途上国の原料や製品を適正な価格で継続的に購入することにより立場の弱い開発途上国の生産者や労働者の生活改善と自立を目指す「貿易のしくみ」です。

フェアトレードコーヒーを導入する 3つのメリット

1 品質の安定と向上

適正価格での取引は生産者の意欲を高め、結果として高品質な豆の安定供給、ひいては“美味しいコーヒー”の提供に繋がります。

2 お店の価値向上 (CSR・SDGs への貢献)

「社会貢献に取り組む店」としてのお店の姿勢が、信頼感を生みます。

3 エシカル消費への対応[※]

フェアトレードコーヒーを提供することで近年高まるエシカル消費に対応することができます。

※ エシカル消費とは、人や地球環境（動物・生き物を含む）、社会や地域に配慮した製品やサービスを選び、購入・利用することです。

toho coffee

カフェ 通信 vol.39 喫茶



フェアトレード有機コーヒーを使った コーヒーアレンジ

- ・ サマーカフェミント
- ・ アイス塩キャラメルクリームラテ
- ・ ストロベリーベリーラテ
- ・ ココナッツのアイスラテ

フェアトレードと有機JASのダブル認証 コーヒーラインアップ[°]

～フェアトレードが変わる、一杯の価値～

toho coffee が届ける 「一杯の幸せ、世界の笑顔」

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：2026年6月15日
発行者：(株)トーホー コーヒー部
掲載内容は発行時の内容です。

フェアトレード有機コーヒーを使った コーヒーアレンジ

今回のカフェ喫茶通信では、フェアトレード有機コーヒーを使ったアレンジレシピを4つご紹介いたします。

toho coffee のフェアトレードと有機 JAS のダブル認証のコーヒーラインアップの中からミルクとの相性が良い
深煎りの商品をピックアップしております。定番メニューに“付加価値のある一杯”を加えてみませんか。



サマーカフェミント

所要時間
8分



エスプレッソのしっかりとした
味わいに、ほのかに感じる
爽やかなグリーンミントが、
夏にぴったりです。

使用したコーヒーは
こちら！



【材料 (1人分)】

- エスプレッソ (有機フェアトレードダーク) 30ml
- 豆乳 (マルサンアイ 有機豆乳無調整) 50ml
- ミントシロップ (モナン グリーンミント・シロップ) 5ml
- EAST BEE** フローズンホイップエアリー 適量
- EAST BEE** チョコレートシロップ 適量
- EAST BEE** ガムシロップ 10ml
- 氷 適量

【レシピ】

- 抽出したエスプレッソを用意する。
- グラスにミントシロップ、ガムシロップを入れる。
- 氷を入れ、豆乳、エスプレッソの順に、氷に沿わせるよう
ゆっくり注ぐ。
- ホイップクリームを絞り、チョコレートシロップをかける。

アイス塩キャラメルクリームラテ

所要時間
8分



濃厚な塩キャラメルの甘さと
ソルティーさを、エスプレッソの苦味が
引き締めます。トッピングのピスタチオの
ザクザク食感がアクセントに。

使用したコーヒーは
こちら！



【材料 (1人分)】

- エスプレッソ (有機フェアトレードエスプレッソ) 30ml
- アーモンドミルク (カゴメ アーモンド・ブリーズバスタブレンド) 110ml
- 塩キャラメルシロップ (トラーニ フレーバーシロップ 塩キャラメル) 20ml
- EAST BEE** フローズンホイップエアリー 適量
- ピスタチオ (サンナツツ食品 ピスタチオ生ムキ実) 適量
- 氷 適量

【レシピ】

- 抽出したエスプレッソを用意する。
- グラスに塩キャラメルシロップ、エスプレッソ、氷を入れ、
氷に沿わせるようにアーモンドミルクをゆっくりと注ぐ。
- ②の上にホイップクリームと砕いたピスタチオをトッピングする。

ストロベリーベリーラテ

所要時間
6分



ふわっと広がるストロベリーの甘さに、
エスプレッソのコクが重なることで、
甘さと深みのバランスが絶妙な一杯に
仕上がっています。

使用したコーヒーは
こちら！



【材料 (1人分)】

- エスプレッソ (有機フェアトレードダーク) 30ml
- オーツミルク (アルプロ バリスタシリーズオーツミルク) 100ml
- ストロベリーシロップ (モナン ストロベリー・シロップ) 15ml
- ホワイトチョコレートソース
(トラーニ ホワイトチョコレートソース) 5ml
- ストロベリーパウダー (正栄食品 FD ストロベリーパウダー) 適量

【レシピ】

- カップにホワイトチョコレートソースを入れる。
- 抽出したエスプレッソを用意し、①に注ぐ。
- オーツミルクとストロベリーシロップをよく混ぜ、
フォームドミルクを作る。
- ③をカップに注ぐ。
- 仕上げにストロベリーパウダーを振りかける。

ココナッツのアイスラテ

所要時間
5分



しっかりとしたエスプレッソと、
やさしいココナッツの自然な風味。
南国を思わせる、満足感のある
一杯です。

使用したコーヒーは
こちら！



【材料 (1人分)】

- エスプレッソ (有機フェアトレードエスプレッソ) 30ml
- 豆乳 (マルサンアイ 有機豆乳無調整) 120ml
- ココナッツピューレ
(アスク 冷凍ポーション・ピューレ ココナッツ) 7個
- EAST BEE** ガムシロップ 10ml
- 氷 適量

【レシピ】

- グラスに氷、ココナッツピューレ、ガムシロップを入れ、豆乳を注ぐ。
- 抽出したエスプレッソを用意し、①にゆっくり注ぐ。

フェアトレードと有機 JAS のダブル認証コーヒーラインアップ

Specialty Coffee



ETHIOPIA
YIRGACHEFFE FAIR TRADE
エチオピア イルガチエフェ フェアトレード&オーガニック

明るい柑橘系のフレーバーが
はっきりと感じられます。
口当たりの良い酸味と、
長く続く余韻が特長です。

コク ●●●●○
酸味 ●●●●○
苦み ●●●●○

商品 CD : 138150

ETHIOPIA
YIRGACHEFFE FAIR TRADE
エチオピア イルガチエフェフェアトレード&オーガニック
(アイスコーヒー用)

ブラッドオレンジを思わせる
濃厚な香りが広がります。
苦味まろやかで上品な口当たりです。

コク ●●●●○
酸味 ●●●●○
苦み ●●●●○

商品 CD : 138135

【規格】150g×10 袋入り / ケース (各種) ※受注生産品となります。

有機フェアトレード ブレンド



**有機フェアトレード
Dark**

芳醇な香りとまろやかな余韻
コクのある味わいが特長です。

コク ●●●●○
酸味 ●●●●○
苦み ●●●●○

商品 CD : 138306 規格: 豆 300g / 20
商品 CD : 138304 規格: 粉 100g / 30

有機フェアトレード Floral

しっかりとしたコクがあり、
華やかな余韻が特長です。

商品 CD : 138050 規格: 豆 300g / 10
商品 CD : 138168 規格: 粉 100g / 30

有機フェアトレード Espresso

苦味、コクのバランスが良く
しっかりとしたクレマと濃厚な
ボディ感のある味わいが特長です。

商品 CD : 139378 規格: 豆 300g / 20

有機フェアトレード City

豊か柔らかな香りとコク、ふくよか
で量感のある味わいが特長です。

商品 CD : 139344 規格: 豆 300g / 20
商品 CD : 139360 規格: 粉 100g / 30

有機フェアトレード アイス

キレのある味わいの中にほのかな
甘みを感じる味わいが特長です。

商品 CD : 138106 規格: 粉 100g / 30