



最新のコーヒートレンドと、業界予想



今回はコーヒー市場で注目度の高いトピックをいくつかピックアップしてみました。

1) コールドブリュー & ナイトロコーヒー人気の行方

近年「コールドブリュー（水出しコーヒー）」の人气が急上昇しています。市場規模は2024年におよそ5億1920万ドルに達すると予測され、年平均成長率（CAGR）は8.4%と高い伸び。特にアメリカではコーヒー市場の2割がコールドブリューになるともいわれ、若年層や健康志向層が支えています。

「コールドブリュー」とは、お湯ではなく冷水で長時間かけてコーヒーを抽出する手法です。熱を加えないので、苦みが少なくスッキリした味わいになりやすく、カフェイン量のバランスが独特という特徴があります。中には更に発展させて氷だしコーヒーなども。そして、「ナイトロコーヒー」も注目度が高まっています。これは窒素ガスを添加してつくられるコーヒーで、泡立ちがクリーミーかつ香りが豊か。ビールのギネスをイメージするとわかりやすいかもしれません。2024年にはコールドブリュー市場全体の約15%を占めるとも言われ、SNS映えするビジュアルと新食感が人気の秘密です。

これらが流行する背景には、「苦みが少ないから飲みやすい」「健康的で味のバリエーションが豊富」などの理由があります。カフェでもコールドブリューを常設メニューに加える店舗が増えており、氷を使わずにそのまま飲むスタイルも定番になりました。いずれにせよ、「冷たいコーヒー＝夏限定」という常識が崩れ始めており、オールシーズンで人気が続く可能性が高いです。SNS世代にとっては映える映像・写真が撮れるのも大きな魅力です。

2) 「家カフェ」のハイエンド化、家庭用高級マシンの波

コーヒーを家で淹れるシーンも、どんどん進化しています。家庭用コーヒーマシンの市場は2024年の市場規模が102億2000万ドル、2029年には123億1000万ドルに達する見込みとの予測があります。とりわけヨーロッパではネスプレッソやラバツツアなどのブランドが牽引していて、高級エスプレッソマシンが前年比10%程度増という話も。

エスプレッソマシンは、短時間で高圧力をかけて抽出するタイプのコーヒーメーカーです。カプセルを使う方式で有名なブランドのものはボタンを押すだけで濃厚なエスプレッソが再現できます。日本では「ドリップポッド」や「簡易抽出型マシン」が人気。手間なく本格的な味わいを楽しめるので、「自宅でもカフェのようなクオリティを追求したい!」という需要が高まっています。最近ではアプリ連動で抽出プロセスを自動制御したり、AIが粉の粒度やお湯の温度を最適化するハイテクなモデルも登場中です。実際、世界的にも「AIバリスタ」なるキーワードが注目されており、豆の種類に合わせて抽出条件を変えたり、ユーザーの好みを学習したりするマシンが研究・開発されています。こうした高級マシンは価格も高めですが、ラグジュアリー志向のコーヒーファンを中心に需要が伸びそうです。

3) 植物性ミルク普及とコーヒーの新しい飲み方

植物性ミルクとは、牛乳以外の原料から作った“ミルク代替飲料”の総称です。代表的なのは「豆乳（ソイ）」「アーモンドミルク」「オーツミルク（オーツ麦）」「ココナッツミルク」など。植物性ミルクを選ぶ理由は、乳糖不耐症やアレルギーへの配慮、あるいはビーガン・ベジタリアン志向によるものが中心ですが、最近は「健康に良さそう」「ダイエットに向いていそう」というイメージから選択する人も増えています。また、オーツミルクは泡立ちが良く、ラテアートとの相性も抜群。牛乳と比べて甘みが控えめなので、コーヒー豆の個性が活きやすいという評価もあります。「ミルク由来の動物性タンパクが苦手」な人だけでなく、「カロリーを抑えたい」「地球環境にやさしい農法を応援したい」という層にもマッチしており、拡大は今後も続くと考えられています。

4) カフェインレスが主役に躍り出る？健康志向の台頭

日本のカフェインレスコーヒー市場は2019年比で1.4倍に成長し、2023年時点で約46億円を突破。レギュラーコーヒータイプとインスタントタイプの両方で需要が高まっており、とくに妊娠・授乳期の女性や健康リスクを気にする中高年層が利用するケースが増えています。

「カフェインレス」は、完全にゼロではなくてもカフェイン含有量を大幅にカットしたコーヒーの総称です。欧米では「デカフェ（Decaf）」とも呼ばれ、味の再現性を高めるためさまざまな技術が使われています。一昔前は「カフェインレス＝味気ない」というイメージもありましたが、今では品質が格段に向上していて、通常のコーヒーと区別がつかないレベルのものも多いです。カフェチェーンでも「デカフェが選べる」店が増えており、夜でも安心してコーヒーを楽しみたい方や、睡眠の質を落とさない方にとって頼もしい選択肢となりました！さらに、スポーツ選手や筋トレ愛好家が「運動後はカフェインレスでミネラル補給を邪魔しない」など、目的別に使い分ける例も出ています。「朝は普通のコーヒー、夜はデカフェ」みたいな“デュアルスタイル”が広がるかもしれません。

<https://note.com> より参照（一部抜粋）

編集後記

そろそろ桜の開花予想が気になりはじめる時期ですね。

今年は平年より寒い印象の2月でしたが、その影響か今年の桜の開花は平年並みか平年より遅い予報のところもあるようです。春が待ち遠しい今日この頃です。（S.H）

Vol.547

発行日/毎月1回1日発行
/2025年3月1日通常 第547号
発行所/富士コーヒー株式会社・営業販促課
HP/<http://www.fujicoffee.co.jp>
名古屋市中川区舟戸町6-18
TEL (052) 362-1161 FAX (052) 362-1801
ホームページ/ <https://www.fujicoffee.co.jp/>

MARCH
2025
3月号
Vol.547

FUJI
COFFEE NEWS



タイ 農園風景（左）（中央左） コーヒー袋（中央右） コーヒーチェリー（右）

【営業日カレンダー 3月】

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
						1先負
2仏滅	3大安	4赤口	5先勝	6友引	7先負	8仏滅
9大安	10赤口	11先勝	12友引	13先負	14仏滅	15大安
16赤口	17先勝	18友引	19先負	20仏滅 春分の日	21大安	22赤口
23先勝	24友引	25先負	26仏滅	27大安	28赤口	29先負
30仏滅	31大安					休業日

シリーズ
SERIES



The Kingdom of Thailand

MONTHLY COFFEE INFORMATION

マンスリーコーヒーインフォメーション vol.216

タイ～サイアム レッドムーン～中深煎り～

標高の高いエリアで熟した赤色と黄色の果実を中心に現地アカ族やリソー族の方々が収穫しています。

姉妹品のブルームーン同様に丁寧に仕上げられたレッドムーンはナチュラルらしい柔らかな口当たりとフルーツ感があります。

タイ国民のような優しい印象のこのコーヒー、アジアの新しいラインアップにいかがですか。

最近のタイ人は比較的浅煎りで酸味とフルーティーさがある分かなりやすい特徴のコーヒーがお好きな傾向にあるようです。国内使用としてもナチュラルのコーヒーが増加しておりこれまでと違った風味を楽しんでいます。日本でもブルーとレッドの違いを感じていただき、タイにも「様々なコーヒーがある」と知っていただけたら嬉しいです。

＊サイアム＝旧国名、現在のタイ

【焙煎度合】

■■■■■□□□

（シティロースト 中深煎り）

今日のコーヒー、味の特徴は？

- ・ 焼き栗や黒飴のような甘み
 - ・ バターのような滑らかな液質
 - ・ 後味に、チョコレート感とアルコール感ある
 - ・ しっかりとしたコク
- が特徴のコーヒーです。

《タイ～サイアム・レッドムーン～概要》

地 域：チェンライ
標 高：1,000m-1,300m
精 選：ナチュラル
規 格：S15UP
品 種：カトゥアイ、フルボン

いつも
ありがとうございます!!

2025 春の感謝特売 キューピーフェア

特 売 期 間

2025年3月10日(月) ▶ 2025年4月18日(金)



食材にのっかる! メニューひろがる! NEW 具たっぶりソース

たっぷりの具材を特殊製法ですりおろした手作り感のあるソースです!!



QP 具たっぶりソース トマトガーリック 1L

トマトの鮮やかな赤い色調がメニューに映えます。フレッシュなトマトの様な香りと、肉や魚に合うにんにくやオレガノの風味が特長です。かけてもつけても、作り置きにもご使用いただけます。



QP 具たっぶりソース 焼肉のたれ 1L

刻みたまねぎやりんごビューレーの甘味に、にんにくのうま味やみそのコクで深みを出しました。かけてもつけても、作り置きにもご使用いただけます。



■チキンカツ トマトガーリック仕立て



がつんとしたチキンカツに、具たっぶりソーストマトガーリックを合わせます。トマトの鮮やかな赤い色調がメニューに彩りをプラスします。

材料(1皿分)

チキンカツ	150g
キャベツ(千切り)	50g
紫たまねぎ(スライス)	10g
QPエルドレッシング	
すっきりレモン	15g
具たっぶりソース	
トマトガーリック	50g

作り方

1. チキンを揚げ、短冊にカットする。
2. キャベツを千切りにカットし、スライスした紫たまねぎを混ぜ合わせ、皿に盛る。
3. (1)に具たっぶりソーストマトガーリック、(2)にQPエルドレッシング

■スパニッシュオムレツ トマトガーリックソースがけ



ベイクドエッグに、たまごと相性のよい具たっぶりソーストマトガーリックを添えました。作り置きメニューとして最適です。

材料(1人分)

スノーマン	
スペイン風 ベイクド エッグ	
具たっぶりソース	
トマトガーリック	
パセリ	

作り方

1. スノーマン スペイン風 ベイクド エッグを凍った袋のまま、95℃湯中で20分加熱する。
2. (1)を三角形にカットする。
3. (2)を更に盛る。
4. (3)の上から具たっぶりソーストマトガーリックをかけ、パセリを散らす。

■焼肉の生春巻き



焼肉と野菜を生春巻きの皮で包んだ、和風生春巻きです。甘味とうま味が効いた、具たっぶりソース 焼肉のたれをたっぷりつけていただきます。

材料(4個分)

牛カルビ肉(焼肉用)	40g
塩	1g
こしょう	1g
サニーレタス	80g
長ねぎ	10g
にんじん	10g
きゅうり	10g
具たっぶりソース	
焼肉のたれ	30g
生春巻きの皮	30g

作り方

1. 人参、きゅうりは千切りにする。
2. サニーレタスは適当な大きさにちぎり、長ねぎは白髪ねぎにし水にさらす。
3. 牛肉はフライパンで焼き、塩とこしょうで下味をつける。
4. 生春巻きの皮は水でぐらさせ、柔らかくなってきたら(1)と(2)を巻く。
5. (3)を4等分にカットし、具たっぶりソース 焼肉のたれを添える。

■牛カルビ丼 焼肉のたれ



具たっぶりソース 焼肉のたれでいただく牛カルビ丼です。香りのよいソースが食欲をそそります。

材料(1皿分)

ご飯	250g
牛ロース肉	150g
にんにくの芽	15g
糸唐辛子	0.2g
具たっぶりソース	
焼肉のたれ	50g

作り方

1. 牛肉を焼き、にんにくの芽を炒める。
2. ごはんを器に盛り、焼肉を並べ、にんにくの芽を盛り、糸唐辛子を添える。
3. (2)に具たっぶりソース 焼肉のたれをかける。

キューピーおすすめドレッシング&レシピ



QPイタリアンドレッシング ショルダーベーコン入り 1L



オリーブオイルのkokにベーコンの風味、干しいたけのうま味を効かせました。サラダだけでなく、パスタや肉料理等、さまざまな料理に幅広くご使用いただけます。

サーモンとシトラスのイタリアンマリネ

ベーコンのうま味がきいたドレッシングに、さわやかな柑橘類をプラス。すっきりと香りのよいマリネ液が、サーモンと旬のかぼのおいしさを引き立てます。

材料(1皿分)

かぼ	30g
グレープフルーツ	30g
オレンジジュース	10g
グレープフルーツ果汁	10g
QPイタリアンドレッシング ショルダーベーコン入り	20g
スモークサーモン	70g
イタリアンパセリ	適量
ピンクペッパー	適量

作り方

1. かぼはスライサーで薄い輪切りにし、水にさらし、水気をきる。
2. グレープフルーツは皮、薄皮をむき、1cm角に切り、果汁も絞っておく。
3. オレンジジュース、[2]のグレープフルーツ果汁、QP イタリアンドレッシングベーコン入りを混ぜ合わせ、スモークサーモンをマリネする。
4. 器に、[1]、[3]を盛り合わせ、[2]の果肉をちらし、粗みじん切りにしたイタリアンパセリ、ピンクペッパーをトッピングする。

QPコブサラダドレッシング 1L



具沢山のサラダによく合う、スパイシーでクリーミーな味わいのドレッシングです。数種類の香辛料を組み合わせ、味わい豊かに仕上げました。

具沢山コブサラダ

ダイスカットした野菜や茹卵、サラダシュリンプを彩りよく並べたサラダ。ハリウッドのレストランのシェフ、コブ氏がまかない料理として作ったのが始まりと言われています。数種類のスパイスが効いたドレッシングでどうぞ。

材料(1皿分)

QP コブサラダドレッシング	30g
リーフレタス	30g
トレビス	12g
トマト	20g
アボカド	25g
ほしえぬ ミックスビーンズ	20g
茹卵(ブレン味) MS	25g
えび(小)(生・むき)	30g
ブラックオリーブ(ピクルス)	10g
プロセスチーズ	20g

作り方

1. リーフレタス、トレビスは一口大にちぎって(カットして)おく
 2. トマト、アボカド、茹卵(ブレン味)、プロセスチーズは大きさを合わせてダイスカットに、
 3. ブラックオリーブはスライス、えびはボイルしておく
- 器に[1]を盛り、[2]、ほしえぬ ミックスビーンズを並べ、ドレッシングをかける

QPノンオイルドレッシング こくみ和風(野菜) 1L



数種類の野菜を配合した、kokとうま味のあるノンオイルドレッシングです。酸味をおさえた味わいで、焼き野菜、蒸し野菜、揚げもの等のたれやソースとしてご使用いただけます。

春キャベツと桜海老のうどん こくみ野菜だれ

野菜のこくみたっぶりなドレッシングは、ノンオイルだからそのまま麺のつけだれに！旬のキャベツと桜海老で春ならではの味わい。

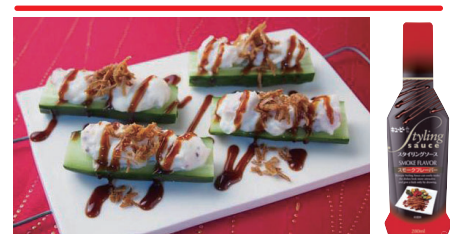
材料(1皿分)

うどん(乾)	80g
ごま油	5g
A、キャベツ(ザク切り・塩もみ)	30g
A、ワカメ(生食用)	10g
A、とろ〜り半熟たまご	1個・50g
A、桜海老(乾)	1.5g
A、白ごま	0.5g
B、QPノンオイルドレッシング こくみ和風(野菜)	100g
B、水	100g
B、レモン汁	10g
万能ねぎ(小口切り)	5g

作り方

1. 茹でたうどんは冷水でしめ水気をきってごま油をまわし、器に盛る。
2. [A]を順にトッピングして合わせた[B]のタレを別添し、タレの上に万能ねぎを散らす。

QPスタイリングソース スモークフレーバー 280ml



スモーク風味豊かなスパイシーで濃厚なソースです。そのまま肉料理やホットドッグ等にかけて召しあがってください。

スモーク風味のベーコンポテトスティック

スティック状のきゅうりにトッピングするだけ！フライドオニオンの香ばしさもプラス。

材料(1皿分)

きゅうり (4切れ・長さ3等分して半割り)	80g
QPのサラダ ベーコンポテトサラダ	40g
QPスタイリングソース スモークフレーバー	12g
ほしえぬ フライドオニオン	

作り方

1. 器にきゅうりを並べ、キューピーのサラダ ベーコンポテトサラダを絞り出す。
2. QPスタイリングソース スモークフレーバーを線描きし、ほしえぬ フライドオニオンをトッピングする。

レシピ参照: キューピーHPより

※詳しくは別配布のキューピー特売チラシをご覧ください。 ※諸事情により期間中に価格改定する場合がございます。