

第32回

～白馬食品展示商談会のお知らせ～

主催 / 富士コーヒー株式会社 松本営業所

●食品展示商談会日時

2025年10月23日(木) AM10:00～PM4:00

おかげさまで本展示商談会も32回目を迎えることができました。

本年は会場をエイブル白馬五竜 エスカルプラザに変更しての開催となります。

今年も冬のスポーツシーズンも間近になり、皆様方のお手伝いが少しでも出来ればと考え、新商品の紹介、新メニューの提案、コーヒー抽出機器の実演等を実施させていただきます。

ご多忙とは存じますが、ご高覧の上、ご意見、ご感想などをお聞かせ願えれば幸甚です。

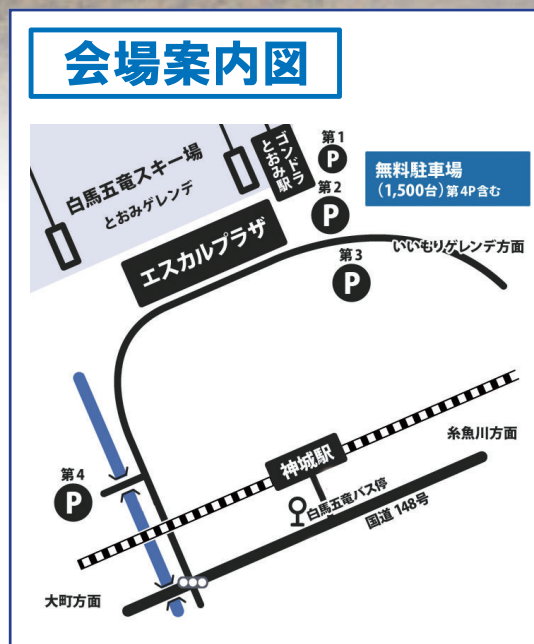
是非ご来場賜ります様、ご案内申し上げます。

●食品展示商談会会場

エイブル白馬五竜
エスカルプラザ

〒399-9211

長野県北安曇郡白馬村神城22184-10

皆様のご来場を
お待ちしております!!会場マップは
こちらのQRコードから→●出店業者
調整中

↑ 会場が変更になりました。↑

※展示会のご招待状は営業担当者より順次ご案内させていただきます。

※出展業者は諸事情により変更になる場合もございます。

●お問合せ先

富士コーヒー株式会社

松本営業所

TEL (0263) 27-8000

FAX (0263) 27-8787

※展示会に関するお問い合わせは
こちらの番号へおかけ下さい。

展示会専用ダイヤル

080-4801-9248

編集後記

暑さも和らいできてほしい9月ですが、まだまだ暑い日々が続いていますね。
今月号では秋冬おすすめの商品をご紹介させていただきましたが、過ごしやす秋は一体いつ来るのでしょうか・・・? (S.H)

Vol.553

発行日/毎月1回1日発行
/2025年9月1日通常 第553号
発行所/富士コーヒー株式会社・営業販促課
HP/https://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/SEPTEMBER
2025
9月号
Vol.553FUJI
COFFEE NEWS

インドネシア コーヒーの木(左) 農園風景(中央) 生産者(右)

【営業日カレンダー 9月】

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

休業日

～目次～

マンスリーコーヒーインフォメーション ー1

ー2

白馬食品展示商談会のお知らせ ー3

2025秋・冬おすすめ商品のご紹介 ー4

シリーズ
SERIES

MONTHLY COFFEE INFORMATION

マンスリーコーヒーインフォメーション vol.222



Republic of Indonesia

インドネシア～マンデリン スーパーグレード シボルガ～中深煎り～

このスーパーグレード・シボルガは、北スマトラ州トバ湖周辺の1,200m～1,500mの高原地帯で栽培されています。オランダ植民地時代に、マンデリンはトバ湖の南岸から南の地域で栽培され、SIBOLGA港からオランダに輸送されていたことから、この地区のアラビカコーヒーはSIBOLGAと呼ばれていました。

19世紀・20世紀初頭のサビ病によりアラビカ種は一旦姿を消しましたが、一部のティピカ種がリントン地区に生き残り、今日のマンデリンとなりました。

今ではハイブリッド種のカチモール種が多く植えられ、中で、ティピカ種がまだ多く栽培されているリントン地区のコーヒーを使用していることからSIBOLGAと名付けられました。零細農家が多く丁寧な栽培と収穫がなされています。その中から大粒な豆だけを集め、手選別を1度だけではなく2度3度と繰り返す事によって、サイズを揃え、欠点豆を極限まで取り除いています。こうした丁寧な精選工程を経て、外観とカップの品質をグレードアップさせたスーパーグレードのシボルガが出来上がります。

【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?

- ・ シロップのような
とろとした甘み
- ・ ライム、フローラル、トロピカル
フルーツ、フラウンシュガー
- ・ 滑らかで透明感のある液質
が特徴のコーヒーです。

《インドネシア マンデリン スーパーグレード シボルガ 概要》

地域: 北スマトラ州
標高: 約1,200- 1,500m
各付: G-1精選方法: スマトラ式・天日乾燥
栽培品種: ティピカ系 (JEMBER, S-RINI)、
カチモール系 (ATENG) など

世界に誇る沖縄産コーヒー豆、その魅力と今後への期待

★沖縄の気候と土壌がもたらす独自性

沖縄産コーヒー豆が世界から注目される理由の一つは、南国特有の気候と沖縄ならではの土壌が育む独自性にあります。日本国内でも数少ないコーヒー生産地として、温暖な気候と豊かな自然環境を活かし、個性的な風味を持つコーヒー豆を生み出しています。

①南国・沖縄の気候が与える影響

沖縄は年間を通じて高温多湿であり、冬場でも平均気温が15度以上と温暖です。このような気候条件はコーヒー栽培に適しており、ゆっくりと時間をかけて成熟することで、甘みや酸味のバランスが良い豆となります。また台風など厳しい自然条件にも耐え抜く強さを持った品種も育てられています。

②沖縄独特の土壌とその恩恵

沖縄の土壌は石灰岩質や赤土など、多様な特徴を持っています。これらの土壌はミネラル分が豊富で、コーヒー豆に複雑で奥深い味わいを与えます。特に石灰岩由来のアルカリ性土壌は、酸味と苦味のバランスに寄与し、クリアで上品な後味を実現します。

③気候・土壌による コーヒー豆の特徴比較

要素	沖縄産コーヒー	他地域（例：中南米）
気 候	高温多湿・台風多発	乾季・雨季が明確
土 壌	石灰岩・赤土・ミネラル豊富	火山灰土壌中心
味わい	まろやかで優しい酸味、クリーンな後味	力強いボディ、華やかな酸味

★世界に誇る沖縄コーヒーの魅力

沖縄産コーヒーは、世界的にも注目されている独自の個性と高い品質を誇ります。近年、国際的な品評会や展示会で沖縄コーヒーが受賞するケースも増えており、その実力が広く認められています。ここでは、沖縄コーヒーが持つ独自の風味や魅力、そしてブランド力についてご紹介します。

①国際的な評価

沖縄コーヒーは、その希少性や生産背景から国際市場でも高い評価を受けています。特にアジア圏内のバリスタやコーヒーバイヤーから「日本らしい繊細な味わい」と称賛されることが多く、今後の成長が期待されています。

②主な国際的な評価例

年	イベント・品評会名	受賞内容
2018年	アジア・スペシャルティコーヒー協会(SCA)	品質優秀賞受賞
2021年	ワールド・コーヒー・サミット	審査員特別賞受賞
2023年	インターナショナル・テイ스팅フェスティバル	ベストフレーバー部門入選

③沖縄コーヒーの独自の風味と魅力

沖縄ならではの温暖な気候と豊かな土壌環境が、他産地にはない独特な風味を生み出しています。一般的には、柔らかな酸味とすっきりした後味、そして南国らしいフルーティーさが特徴です。

④沖縄コーヒーの主な特徴一覧

特徴項目	内容詳細
香 り	トロピカルフルーツや花のような香りが感じられる。
味わい	柔らかい酸味とほのかな甘み、クリーンな口当たり。
余 韻	雑味が少なく、心地よい余韻が長く続く。
生産量	国内消費向けのため希少価値が高い。

★沖縄産コーヒー豆の生産量に関する現状

沖縄県は日本国内で唯一、商業的にコーヒー栽培が行われている地域ですが、世界的なコーヒー産地と比較すると生産量はまだ非常に限られています。右の表に、沖縄産コーヒー豆の生産量と他国との比較をまとめました。

このように、沖縄は気候や土地面積の制約もあり、大規模な増産が難しいという課題を抱えています。

★品質管理体制の現状と課題

近年、沖縄県内では品質向上への取り組みが強化されています。しかし、小規模農家が多いため、統一した品質管理基準を設けることや、収穫後の精製プロセスにおいて安定した高品質を維持することが大きな課題となっています。また、専門的な知識や技術の継承も進行中です。

★未来への展望とチャレンジ精神

沖縄産コーヒー豆はまだ発展途上ですが、「世界に誇る」品質を目指し、多くの課題を一つずつ乗り越えていく必要があります。今後も地域一丸となった取り組みとイノベーションによって、日本独自のコーヒー文化として世界に発信し続けることが期待されています。

参照：日々、珈琲“世界に誇る沖縄産コーヒー豆の歴史とこれからの挑戦”より抜粋

2025年 秋冬おすすめ商品

秋冬にぴったりな食材をご紹介します！季節感あふれる秋冬限定オリジナルメニューにとりいれてみてはいかがでしょうか。



世界150ヶ国以上の
プロフェッショナルから愛される
国際的なブランド「モナン」

濃厚で甘い
カフェでは定番の1本



(401530)

キャラメル シロップ 700ml

キャラメル特有の優しい甘味とまろやかさが特徴。本格派アメリカンフレーバーラテがお手軽にお作りいただけます。

定 番 アレンジ	キャラメルジンジャー
【材 料】	20ml MONINキャラメルシロップ 160ml ジンジャーエール
【作り方】	グラスにシロップを注ぐ 氷を入れる ジンジャーエールを注ぐ



濃厚で甘い
カフェでは定番の1本



(421010)

ヘーゼルナッツ シロップ 700ml

芳ばしい味と香りが満喫できるシロップ。本格派アメリカンフレーバーラテがお手軽にお作りいただけます。

定 番 アレンジ	ヘーゼルナッツラテ
【材 料】	15ml MONINヘーゼルナッツシロップ 30ml エスプレッソ 120ml ミルク
【作り方】	グラスにシロップを注ぐ 氷を入れる ミルク、エスプレッソを注ぐ ※お好みでホイップクリームを飾る



王道かつ定番、
幅広く活躍



(421020)

チョコレート シロップ 700ml

チョコレート好きな人が多いヨーロッパで根強い人気のチョコレート・シロップ。コーヒー系ドリンクやカクテルの材料にぴったりのアイテムです。

定 番 アレンジ	オレンジチョコレート
【材 料】	10ml MONINチョコレートシロップ 150ml オレンジジュース
【作り方】	グラスにシロップを注ぐ 氷を入れる オレンジジュースを注ぐ



濃厚で甘い
カフェでは定番の1本



(421000)

バニラ シロップ 700ml

マダガスカル産バニラの芳醇な香りが楽しめます。

定 番 アレンジ	バニラのレモネード
【材 料】	10ml MONINバニラシロップ 10ml MONINレモンシロップ 160ml ソーダ
【作り方】	グラスにシロップを注ぐ 氷を入れる ソーダを注ぐ



明治



小さなダイス状の栗が入った栗風味のラクトアイスです。渋皮栗を使っているので、味わい深くコクのある風味をお楽しみいただけます。そのまま召し上がりいただくのはもちろん、大容量サイズなので、パンケーキやパフェなどのトッピングにもたっぷりお使いいただけます。

(3511500)

2L



クリームが糸状にしぼれる為、アイスクリームのトッピングやパフェメニューなど使い方のバリエーションが広がります。

(1215250)

ショクリュー



調理イメージ:カキフライ広島産 40g

サクッとアツアツが美味しい!!



広島産 カキフライ

広島産の窒素冷凍かきを焙焼パン粉で包んだカキフライです。冬季限定ですので、ぜひこの機会にご利用ください。

カキフライ広島産 25g
1/パック500g (20個入)
油調:170℃約5分

カキフライ広島産 40g
1/パック800g (20個入)
油調:170℃約6分

1122000
カキフライ広島産 25gX20

1122030
カキフライ広島産 40gX20

※在庫なくなり次第終了とさせていただきます。

※価格・在庫につきましては弊社営業担当者までお問い合わせください。