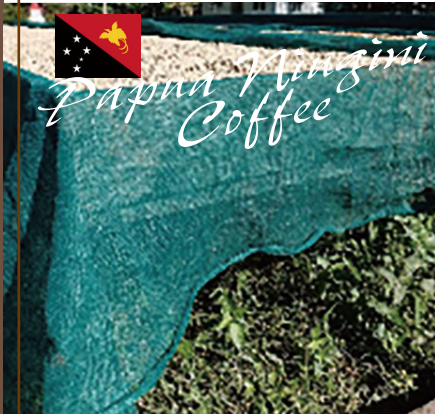


JUNE
2026
6月号
Vol.562

FUJI COFFEE NEWS



【営業日カレンダー 6月】

パプアニューギニア 農園風景(左) コーヒーチェリー(右)

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
	1 先勝	2 友引	3 先負	4 仏滅	5 大安	6 赤口
7 先勝	8 友引	9 先負	10 仏滅	11 大安	12 赤口	13 先勝
14 友引	15 大安	16 赤口	17 先勝	18 友引	19 先負	20 仏滅
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 先勝	30 友引				
☐ 休業日						

～目次～

- マンスリーコーヒーインフォメーション—1
- 外食産業レポート No.139—2
- この夏のいちおしアイテム!!のご紹介—3
- おすすめ夏のギフトセット—4

シリーズ
SERIES

MONTHLY COFFEE INFORMATION



Papua Niugini

マンスリーコーヒーインフォメーション vol.231

パプアニューギニア～モリタ・ウォッシュド～中深煎り～

1963年、ニュージーランドから家族とともに移り住んだベン・コルブランは、パプアニューギニア東高地キアナントゥ地区におけるコーヒー栽培のパイオニア的存在です。現在はその息子であるニコルが農園を管理しており、220haの農地に様々な種のコーヒーを栽培しています。また、精製処理やマーケティング等も手分けして、家族ぐるみで農園を営んでいます。

モリタとは、コルブラン家の有するバロイダ農園で最も標高の高い区画のことで、アルーシャという品種が栽培されています。このアルーシャはタンザニアを起源とするSL種の亜種と考えられており、両国が英国領であった1950年代にパプアニューギニアに至ったという説が有力です。モリタの肥沃な土壌と日夜の大きな寒暖差、そしてコルブラン家の丁寧な精製処理が組み合わさることで、優れた風味の、そしてとてもユニークなカップが生まれました。

【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？

- ・ クリアでクリーミーな口当たり
- ・ メロンのような甘味
- ・ キウイフルーツ、グレープフルーツ
- ・ さっぱりした梨のような後味

が特徴のコーヒーです。

《パプアニューギニア・モリタ・ウォッシュド概要》

地 域：キアナントゥ地区

標 高：1,743m

精選/乾燥：ウォッシュド

品 種：アルーシャ

フードビジネスコンサルタント
永嶋万州彦

◆格言23『コーヒーはジャポニズムコーヒーで決まり』

海外へ出るのはアウトバウンド、海外から日本に来る事をインバウンドと呼ぶ事を知りました。2025年の訪日外国人旅行者は過去最多の4,268万人だったそうです。本当に増えました。治安の良い、清潔な街、親切な人達、外国人旅行者は高く日本の文化を評価しています。その内でビックリした出会いの一つに「コーヒーの美味しさ」があります。訪れた街のカフェ、喫茶店で飲んだコーヒーの美味しさと安さを自国のコーヒーと比較して、圧倒的に優れている事をSNS等で世界に発信しています。又同時にコンビニエンスストアのコーヒーが挽きたて、淹れたてなのにドリップコーヒーが1ドルに満たない事への驚きも発信しています。又こんなエピソードも残されています。スターバックスの創業者ハワード・シュルツ氏が、全も感銘を受けたコーヒーは、日本の喫茶店のドリップコーヒーとイタリアのバールのエスプレッソであったと云う話です。この二つのコーヒーを採り入れて今日のスターバックスのコーヒーは完成したとも云われています。

1. 世界の人は日本のコーヒーを「ジャポニズムコーヒー」と云う

英語でジャポニズム、仏語でジャポニスム19世紀後半にフランスを中心にヨーロッパで流行した日本美術、文化への傾倒や与えた影響を指します。この事から先に述べた日本のコーヒーへの評価は「ジャポニズムコーヒー」と呼ばれます。日本人が知らない内に世界の共通語になっていました。自信を持って誇れる事だと思います。ではジャポニズムコーヒーとは具体的にどんな内容なのでしょう

2. ジャポニズムコーヒー三つの主流



外国の人達から見たジャポニズムコーヒーとは一体何を指すのでしょうか。それは大きく分けて三つあるようです。

①-ドリップコーヒー

いわずと知れたコーヒーの呼び名です。ドリップコーヒーをAIで訳してもらると、挽いたコーヒーをフィルターに入れお湯を注いで滴り落ちる成分を抽出する方法と教えてくれます。お湯を注いでフィルターで濾すと云うドリップ式のコーヒーはコーヒーマシン等で自国でも飲まれている世界の主流のコーヒーです。でもインバウンドの人達はなぜ日本のドリップコーヒーをそんなにも高く評価するのでしょうか、そのいくつかのコメントを見てみると

- 1) 香の良いコーヒーをその都度ミルで挽いて、何か白い厚い布（ネル）のフィルターに入れて、口の細いポットで丁寧に湯を数回に分けて注いでいた。まるでショーを見ているようだ、飲んだコーヒーは香りもコクも素晴らしい、飲んだ事がない
- 2) ペーパーフィルターでその都度コーヒーを抽出していた、大量に抽出すれば効率が良いのに、しかし淹れたてのコーヒーは美味しい。こんな事して店は儲かるか？
- 3) アンティークなカップを選べて、ペーパーフィルターで一杯づつ抽出してくれた、スペシャルティコーヒーが沢山あってそれも選べる。コーヒーを飲む時間がこんなに豊かなものとは知らなかった。なぜ自国にはこのような店がないのか等、日本で飲んだドリップコーヒーにすっかり魅了されています。

②-サイフォンコーヒー



一部のインバウンドの人達は店の方の許しを得て、目の前のカウンターで抽出されるシーンをスマホで撮影し始めました。そのシーンはサイフォンでコーヒーを抽出する始めから終わりまででした。撮影が終わると一緒にいたグループの人が一斉に拍手をしました「ブラボー」の賛辞の声も出ます。飲んだコーヒーへの高い評価がさらに続きます。そうなので、サイフォンはまさに「ショー」だったのです、19世紀のヨーロッパで生まれたこの抽出器を生まれた国の人さえ知らないのです。まるで日本人が発明したと思っている人たちが大半です。続ける事を文化といい改良の為に失う事を認める事を文明と云うようです、日本で永く続けられた抽出器サイフォンは、ジャポニズムコーヒーのもう一方のスターとして世界に認められました、サイフォニストと云う技を持つ人の称号も日本の誇りの一つです。

③-アイスコーヒー

コーヒーは温かくして飲むものとヨーロッパの人達は永く思って来ましたが、その様な人達が日本に来てビックリするコーヒーがアイスコーヒーです。コーヒーを冷たくして、しかも氷を入れて飲む、しかも美味しい、暑い日にはかかせなくなる、しかも良く見ると、いろいろなバリエーションがあってどれもドリンクとしてオリジナリティーがあって美味しい、温かいコーヒーしか知らなかった外国の人にとってアイスコーヒーは文字どおり未知との出会いでした、遠く東の果ての国で美味しいコーヒー文化が根付いている、そうなのです「ジャポニズムコーヒー」は唯一無二の存在となりました、今こそ、自店のコーヒーをさらにブラッシュアップして真のジャポニズムコーヒーとして自信を持ってお客様に訴えて頂きたいと思えます。



夏のおすすめ商品

業務用フルーティス

濃縮タイプですので、6倍にうすめてご使用ください。
6倍希釈時、コップ1杯180ml（本品30ml+水150ml）で約5mlの食酢が摂れます。



ミツカン 業務用フルーティス
りんご酢あまおう
(6倍濃縮タイプ) 1L

りんご酢をベースに、福岡県産あまおうの果汁を加えて飲みやすく仕上げたピネガードリンクです。あまおうのさわやかな甘味と酸味、そして外観の赤色が特徴です。

0440020



ミツカン 業務用フルーティス
りんご酢シャインマスカット
(6倍濃縮タイプ) 1L

りんご酢をベースに、長野県産シャインマスカットの果汁を加えて飲みやすく仕上げたピネガードリンクです。シャインマスカットのすっきりとした香りとしっかりとした甘味、そして外観の少し白濁した黄緑色が特徴です。

0440021

水や炭酸水、牛乳などで割ってソフトドリンクや、カクテルやサワーなどさまざまな飲料に幅広くお使いいただけます。また、ゼリーやアイスクリームなどデザートにもお使いいただけます。



フルーティス
+
ソーダ

グラスに業務用フルーティス(30ml)と氷を入れて、炭酸水(150ml)を注ぎ、お好みでナタデココを入れたり、フルーツやミントを飾る。



フルーティス
+
バニラアイス

バニラアイスクリーム(60g)に業務用フルーティス(7.5ml)をかける。お好みで、ミントとクラッカーを飾る。

レシピ参照:ミツカンHPより

かき氷蜜 各1リットル

タヌマ

●特選抹茶蜜 1L

国産の茶葉を使用し風味豊かな濃厚タイプの蜜です。かき氷や菓子材料に最適です。

420510



※使用イメージ



※使用イメージ



420520

タヌマ

●粒々いちご蜜 1L

いちごの粒々感を残し、自然な色合いに仕上げました。シロップとしてだけではなくソースとしても使えます。



1104650 アイスライン
冷凍 氷カフェ コーヒー 60g × 20



1104660 アイスライン
冷凍 氷カフェ いちご 60g × 20



1104670 アイスライン
冷凍 氷カフェ 抹茶 60g × 20



3531018 アイスライン
冷凍 雪氷 いちご果肉入り 100g × 18



3531019 アイスライン
冷凍 雪氷 マンゴー果肉入り 100g × 18

氷カフェ

抽出液や濃縮果汁を凍らせチップアイス状に碎き、1人前ずつ個包装にしたカンタン・ベンリ・ムダがない氷カフェです。氷粒をミルクで溶かしながらかき氷としてお使いください。

雪氷

細かく削った氷に、いちご果肉、又はマンゴー果肉を混ぜ合わせた商品です。そのままかき氷としても提供できます。

富士コーヒーのおすすめ 夏のギフトセット



REGULAR COFFEE SET

～レギュラーコーヒーセット～

夏ギフト・お中元に、暑い季節にぴったりなり
リキッドコーヒーやアイスドリップバッグの
ギフトセットはいかがですか？
人気のドリップバッグ詰め合わせセットもご用意。
夏の贈り物におすすめです。



◆RN

4,320 円 (本体 4,000 円)

富士コーヒーオリジナルブレンド3種の
詰合せレギュラーコーヒーギフト



LIQUID COFFEE SET

～リキッドコーヒーセット～



◆LSF-24

2,592 円 (本体 2,400 円)

●無糖 1,000ml × 4



◆LSF-36

3,888 円 (本体 3,600 円)

●無糖 1,000ml × 6



DRIP BAG COFFEE SET

～コールドブリュードリップバッグセット～

珈琲元年のアイスコーヒーを使用した
水出し専用ドリップバッグ。



◆GCB

2,484 円 (本体 2,300 円)

珈琲元年アイスブレンドドリップバッグ
20g × 9

水出し
専用
パック
COLD BREW

「コールドブリュー」とは、冷水などを使い、
温度の低い環境でコーヒーを抽出すること
です。熱の負荷を小さくし、時間をかけてゆ
っくり抽出することで、苦み成分が抑えられ、
豊かな香りとキレのあるすっきりとした味わい
となります。



DRIP BAG COFFEE SET

～ドリップバッグコーヒーセット～

COFFEE ROASTERY CEREJA



◆CDB

3,240 円
(本体 3,000 円)

- グアテマラ ビデス農園グラナダ 12g × 5
- エルサルバドル ロマラゴロリア 12g × 10

※コーヒーギフトにつきましては他にも多数のラインナップをとりあつかっております。詳しくは今月配布のギフトカタログをご覧ください。

編集後記

日ごとに日差しが強まり、早々に夏の気配が近づいてまいりました。
このたび、本号より電子版のみでの掲載へ移行いたしました。
今後とも変わらぬお付き合いのほど、よろしくお願い申し上げます。(I.M)

Vol.562

発行日/毎月1回1日発行
/2026年6月1日通常 第562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/>