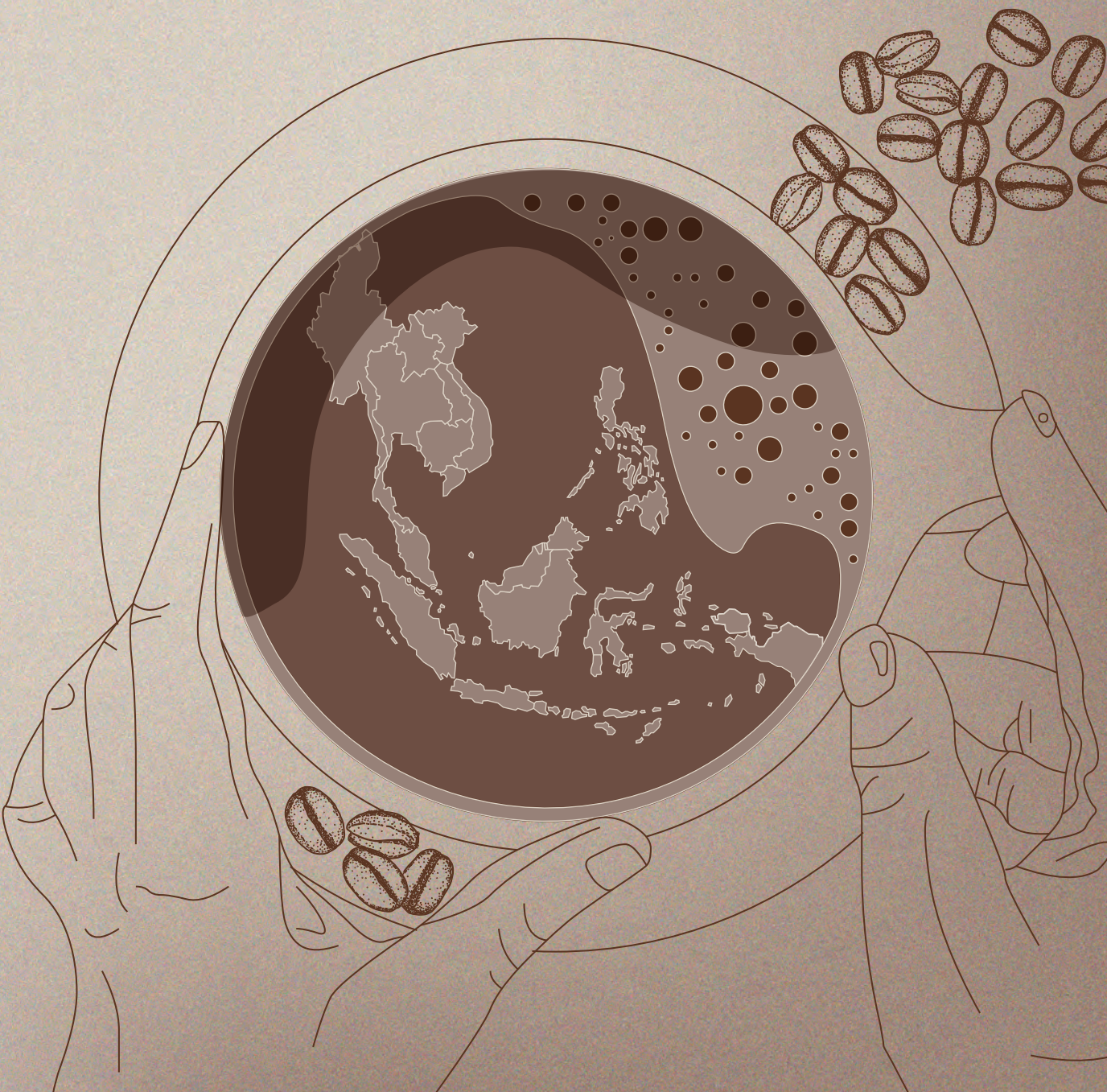
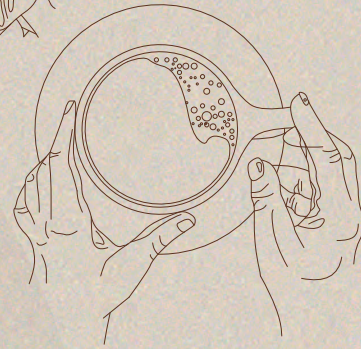
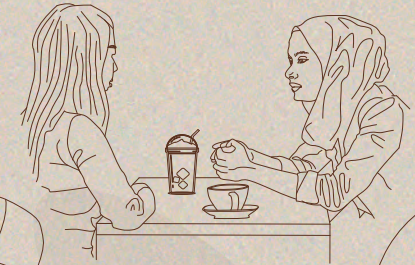
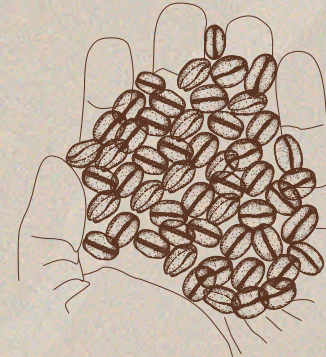


ASEAN Coffee



目次 Contents



ASEANコーヒーの旅へようこそ
Welcome to ASEAN Coffee

p. 4-5

ASEAN産コーヒーMap
ASEAN Coffee Map

p. 6-7

ASEANコーヒーはどこにある？
ASEAN Coffee in Japan

p. 8-9

ブルネイ
Brunei

p. 10-11

カンボジア
Cambodia

p. 12-13

インドネシア
Indonesia

p. 14-15

ラオス
Lao PDR

p. 16-17

マレーシア
Malaysia

p. 18-19

ミャンマー
Myanmar

p. 20-21

フィリピン
Philippines

p. 22-23

シンガポール
Singapore

p. 24-25

タイ
Thailand

p. 26-27

ベトナム
Viet Nam

p. 28-29

参考文献
References

p. 30-31

ASEAN(アセアン)とは
About ASEAN

p. 32-33

ASEAN コーヒーの旅へようこそ Welcome to ASEAN Coffee

このASEAN (東南アジア諸国連合) コーヒーマップを手にとってくださったあなた。日本が輸入するコーヒーの約32%⁽¹⁾が、ASEAN諸国からいうことをご存知でしたか?この冊子では、ASEAN諸国のコーヒーと生産者の方々を紹介しています。ページをめくりながら、ASEANコーヒーをめぐる旅へでかけましょう!

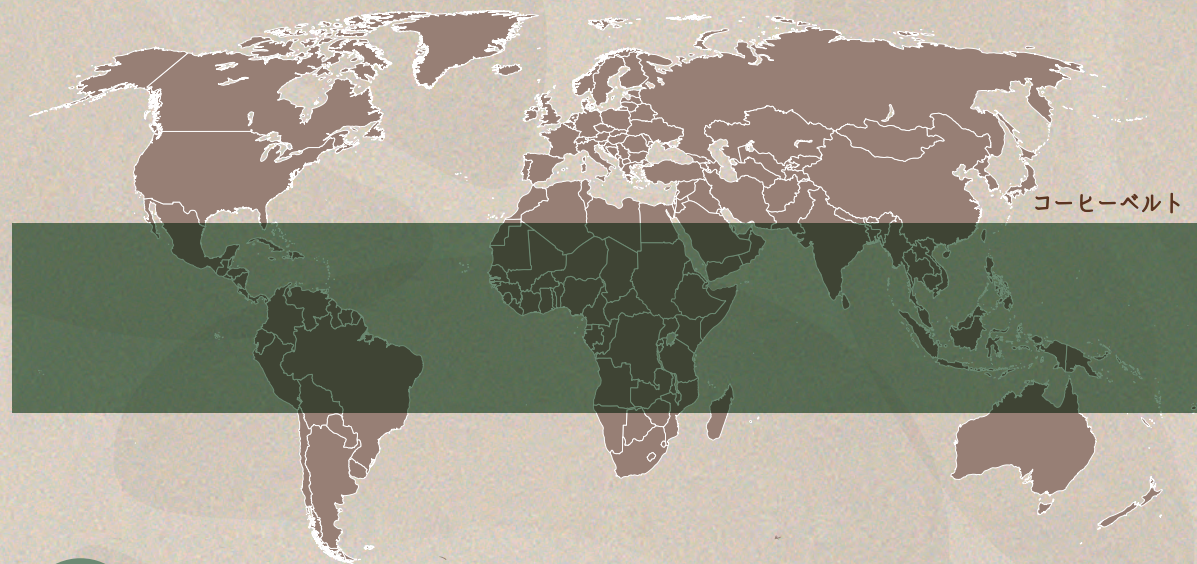
*UNComtrade (2021)

最近人気のコーヒーについて Coffee marketplace

コーヒーの市場規模は年々増加傾向で、市場歳入は4,740億米ドルにも及びます⁽¹⁾。コロナ禍で人との接触が制限されるなかカフェでのテイクアウトが増加し、若者にも喫茶文化が浸透してきました。特に近年は「サステナビリティ」や「環境」といった、持続可能な開発目標(SDGs)を考慮したコーヒーの商品や流通が注目を集めています。スペシャルティコーヒーの市場規模は3,500万米ドルですが、SDGs等への関心の高まりから2025年までには8,300万米ドルまで成長が見込まれています⁽²⁾。

コーヒーベルト コーヒーはどこで生産できる? Where is the coffee belt?

コーヒー栽培の条件として、降雨量、気温、日照、土壌、標高の5つが挙げられます。これらの条件を満たした土地でコーヒーは栽培されます。この条件を満たした北緯25度から南緯25度にあたる熱帯・亜熱帯の地域を「コーヒーベルト」と呼びます。ASEAN諸国をはじめとする東南アジアの国は、コーヒーベルトに位置し、多くの国でコーヒー生産が行われています⁽³⁾。



コーヒーの分類 Coffee classification

コーヒーは以下の3つに分類できます。

スペシャルティコーヒー
プレミアムコーヒー
コモディティコーヒー

スペシャルティ コーヒー	特定の産地で生産されている付加価値がある
プレミアム コーヒー	
コモディティコーヒー (コモディティコーヒー)	大量流通しているスーパーなどで販売

コーヒーの種類について Types of Coffee

コーヒーは大きく分けて3つに分類されます。1つ目はロブスタ種です。ロブスタ種は栽培しやすく、収穫量の多さと強い苦味が特徴です。2つ目はアラビカ種です。アラビカ種は豊かな香りと酸味が特徴的なコーヒー豆です。栽培地域が限られ、病害虫に弱い傾向があります。最後は、苦味強いリベリカ種です。リベリカ種は雨や病害虫に強くヨーロッパで消費されており世界でも流通量が少ないコーヒーです⁽⁴⁾。



ロブスタ種
Robusta



アラビカ種
Arabica



リベリカ種
Liberica

図の通り、スペシャルティコーヒーはすべてのコーヒーの中で最高級の品質である「特別な」コーヒーです。スペシャルティコーヒーの大半はアラビカ種で、一部にロブスタ種の中でも上質なファインロブスタも含まれます。

なぜスペシャルティコーヒーは特別なのでしょうか。その「特別さ」は以下の3点です。

1

香味の評価を受けていること

スペシャルティコーヒーは客観的に美味しさが評価されています。まず生豆の等級を分け、そして、カップングと呼ばれる味のテストを行うことが特徴です。

2

トレーサビリティ (産地履歴) がはっきりしていること

トレーサビリティとはコーヒーが、どの農園で生産されたのか追跡できることです。産地によって、コーヒーの味は異なるため、産地の明記により付加価値がつけます。

3

サステイナブル (持続可能) であること

持続可能なコーヒーとは現地農家が経済的にコーヒー生産を持続できること、農地でコーヒー栽培が継続できることを意味します⁽⁵⁾。

スペシャルティコーヒー協会 Specialty coffee institutes

ASEANには、以下のようなSCAがあります。
SCAP (フィリピン・スペシャルティコーヒー協会)
SCAI (インドネシア・スペシャルティコーヒー協会)
VSCA (ベトナムスペシャルティコーヒー協会)
MSCA (マレーシアスペシャルティコーヒー協会)

ASEAN以外には、以下のようなSCAがあります。
SCAA (アメリカスペシャルティコーヒー協会) ※2017年SCAIに統合
SCAE (欧州スペシャルティコーヒー協会) ※2017年SCAIに統合
SCA (スペシャルティコーヒー協会)

スペシャルティコーヒーの認証を行うのが、スペシャルティコーヒー協会(SCA)です。日本でも、日本スペシャルティコーヒー協会(SCAJ)があり、スペシャルティコーヒーの普及や生産国への社会貢献などを目指しています⁽⁶⁾。スペシャルティコーヒー協会は日本以外にもあり、ASEANでも一部の国 (タイ、インドネシア、ベトナム、マレーシア)で存在し、普及活動を行っています。

ASEANの国々ではどのようなコーヒー、コーヒー文化があるのでしょうか?また、個性豊かなASEANのコーヒーは日本のどこで飲めるのでしょうか?ASEAN10カ国の特徴をいっしょに見ていきましょう!

ASEAN Coffee Map

ASEANで生産されている代表的なコーヒーについてご紹介します。
どのコーヒーも農家さんのこだわり満載のコーヒーです。

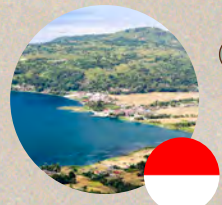
カンボジア Cambodia
 ② **チャイマオ・モンドルキリ**
 ・コーヒー
 モンドルキリ州のセンモノロム市
 アラビカとロブスタ種の混合



ブルネイ Brunei
 ① **ラビ・コーヒー**
 Yong Kihan Fook
 ラビ群
 アラビカとロブスタ種の混合

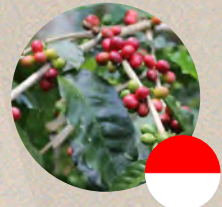


インドネシア Indonesia
 ③ **マンデリン・トゥルーブルー**
 インドネシア
 アラビカ種



④ **マンデリン・コーヒー**
 インドネシアスマトラ島
 アラビカ種

⑤ **タトラ・サパン**
 スラウェシ島トラジャ県サパン村
 アラビカ種



ラオス Lao PDR
 ⑥ **アジアのコーヒーラオス**
 生産者共同組合 (JCFC) の皆さん
 チャンパサック県パクソン郡 (ボラベン高原)
 アラビカ種 (ティピカ)



マレーシア Malaysia
 ⑦ **マレーシア リベリカ エレファント**
 多数の小農園
 マレーシアジョホール州
 リベリカ種



ミャンマー Myanmar
 ⑧ **ワンガン チャウクーピン ナチュラル**
 シャン州コワンガン
 アラビカ種



(*)本地図上の表記は図示目的であり、いずれの国と地域の法的地位もしくは国境線に関し、センターの立場を示すものではありません。

フィリピン Philippines
 ⑨ **ミンダナオ島コーヒー**
 ミンダナオ島キタングラッド山の農家の皆さん
 ミンダナオ島キタングラッド山
 アラビカ種 (ティピカ)



⑩ **ミンダナオ島産コーヒー**
 アボ山周辺の農家の皆さん
 フィリピン



⑪ **ミンダナオ島産ウィリー**
カチモール ナチュラル
 フィリピンミンダナオ島
 アラビカ種 (カチモール)



タイ Thailand
 ⑫ **アカアマ・コーヒー**
 タイ北部チェンライに位置する山奥、アカ族の皆さん
 チェンライ県ドイチャン村
 アラビカ種



⑬ **ドイ トウン・コーヒー**
 チェンライ県ドイトウン地域
 アラビカ種 (カティモール/ティピカ)



ベトナム Viet Nam
 ⑭ **ファインロブスタ**
(ワイニー・ハニー)
 フューチャーコーヒー農家
 ラムドン省バオロク地域
 ロブスタ種



ASEAN コーヒーはどこにある？ ASEAN Coffee in Japan

ASEAN産のコーヒーが飲める・購入できる代表的なカフェやお店、
通販サイトをいくつか紹介します。あなたの身近な場所にありますか？

オンラインのみで販売



ベトナム Viet Nam

- ① フェリシモ「CCP× 福祉事業所メイド Big Smile coffee」
https://www.felissimo.co.jp/ccp/wk87756/gcd632467/?iid=p_ccp_20210705_CAFTEE



ラオス Lao PDR

- ② Apla Shop
<https://www.aplashop.jp/>



マレーシア Malaysia

- ③ おいしいコーヒードットコム
<http://014151.com/>



カンボジア Cambodia

- ① バイヨン (東京)
〒162-0828
東京都新宿区袋町26森田
マンション1F



インドネシア Indonesia

- ② コピカリアン (東京)
東京都渋谷区神宮前6-15-14
ガーデンスクエア原宿1階
- ③ 岩下珈琲 (熊本)
869-1108 熊本県
菊池郡菊陽町光の森7-52-3
- ④ Plan B (東京)
<https://planbjapan.thebase.in/>
- ⑤ マハメルコーヒー (千葉)
千葉県松戸市松戸1874
- ⑥ Jalak coffee (香川)
香川県高松市林町2537-10
ユメックスCUBE内
- ⑦ Sunnyside fields (香川)
香川県仲多度郡まんのう町
長尾2237
- ⑧ Kadatuan Koffie (神奈川)
神奈川県川崎市高津区諏訪2-2-3-1
- ⑨ SUIREN+ Coffee Roaster (広島)
広島県福山市駅家町坊寺230
- ⑩ Philocoffea (千葉)
千葉県船橋市本町2-2-13
滝口ビル 2階
- ⑪ Coco café (千葉)
千葉県南房総市白子1968-15
オーシャンコート1
- ⑫ Lilo Coffee (大阪)
大阪府大阪市中央区西心齋橋1-10-28
心齋橋Mビル1F



ラオス Lao PDR

- ⑬ 坂ノ途中 (京都)
京都市南区上鳥羽高島町56
- ⑭ FAVORITE THINGS (東京)
東京都渋谷区渋谷2-3-2 シグマAGビル 1階
- ⑮ はれてまりカフェ (東京)
東京都足立区千住東2-5-14
- ⑯ ボルトfrom室積シェアキッチン (山口)
山口県光市室積3-2-1



マレーシア Malaysia

- ⑰ 自家焙煎珈琲まめぼっと (茨城)
〒305-0821 茨城県つくば市春日3-2-6



フィリピン Philippines

- ⑱ 自家焙煎Cafeちゃんと (東京)
東京都文京区本駒込3-32-4 駒込Ysビル 1F
- ⑲ アライズコーヒーロースターズ (東京)
東京都江東区平野1-13-8
- ⑳ くれば珈琲焙煎堂 榊カフェ (富山)
富山市呉羽町3918-102



ミャンマー Myanmar

- ⑳ アウンコーヒー (東京)
東京都新宿区原町2-7-6
- ㉑ Lilo Coffee (大阪)
大阪府大阪市中央区西心齋橋1-10-28
心齋橋Mビル1F
- ㉒ Café Suirate (兵庫)
兵庫県神戸市中央区北長狭通7-1-24



タイ Thailand

- ㉓ アカアマコーヒー (東京)
東京都新宿区赤城元町1-25
- ㉔ ミカフェート (東京)
東京都武蔵野市吉祥寺南町1-1-24
アトレ吉祥寺1F



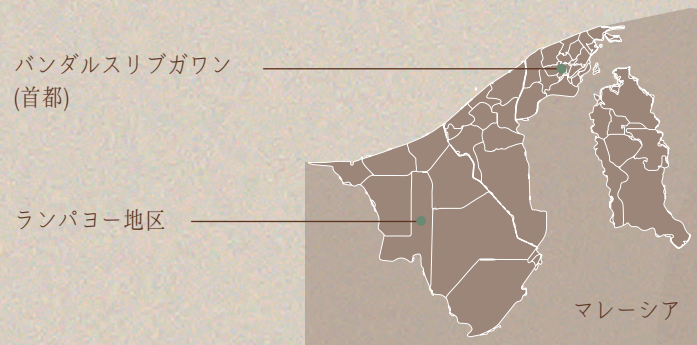
ベトナム Viet Nam

- ㉕ 8 Coffee Roast (兵庫)
兵庫県宝塚市安倉南1-17-14

ブルネイ Brunei

ブルネイは東南アジア有数の化石燃料産出国で、豊かな自然と天然資源に恵まれた高所得国の一つです。日本はブルネイから多くの液体天然ガスを輸入しており、日本の液体天然ガスの5%はブルネイ産です⁽¹⁾。

そんなブルネイでは、実は醸成されたコーヒー文化が存在し、コーヒーも栽培されているのです。



コーヒーの文化 Coffee Culture

ブルネイはコーヒーベルトに位置しているためコーヒー生産が可能な地域ですが、生産自体は盛んではありません。ブルネイでもシンガポールやマレーシアと同様に「コピティアム」という伝統的なコーヒーショップが存在します。また、ブルネイはコーヒーだけでなく、甘い紅茶やジュースも人気です。近年、ブルネイでは伝統的なコピティアム以外にもSNS映えるカフェが増えています。ブルネイのコーヒーは2012年まで全て輸入品でした。

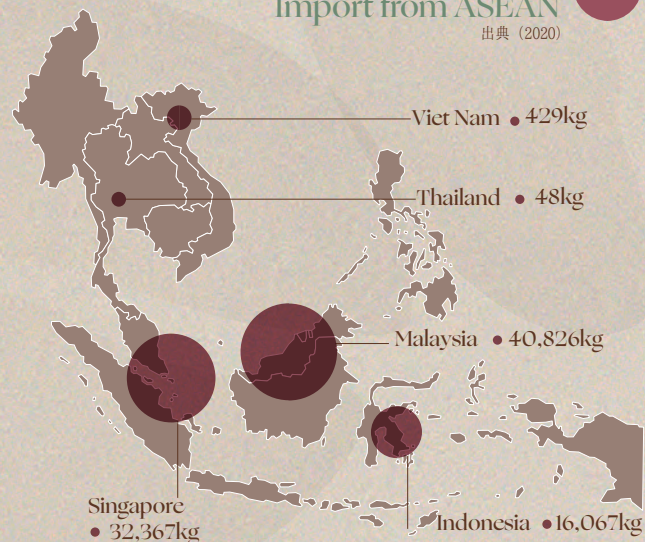


コピティアムのトリビア Kopitiam Trivia

東南アジアの中でもマレーシア、シンガポール、ブルネイなどのマレー語を公用語とする国ではコピティアムと呼ばれる伝統的なコーヒーショップが親しまれています。このコピティアムでは、「コピ」と呼ばれるコーヒーが人気です。コピとは、ロブスタ種のコーヒー豆を砂糖やマーガリンとローストし、挽いたコーヒーの粉を布で濾すコーヒーのことです。コピにはコーヒーの種類（濃い/薄い等）や、砂糖や練乳の有無など多数の組み合わせが存在します。

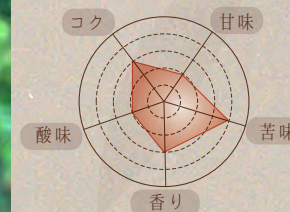
(シンガポールページの図参照)

ASEAN域内での輸入動向 Import from ASEAN



(*)各国のASEAN輸出入動向の円グラフの大小に関しては、他国との比較を目的としたものではありません。

ラビ・コーヒー Labi Coffee



2012年、1件の農家がブルネイでコーヒーの栽培を始めました。そのコーヒーの名前は「ラビコーヒー」です。ラビコーヒーはブルネイの北西部に位置するラビ群で作られており、アラビカ種とロブスタ種の二種類を混合させて栽培しています。ラビコーヒーの味は、南米やイタリアのコーヒーよりベトナムのコーヒーに近いです。

このラビコーヒーを生産する農家のYong Kihan Fookさんは農園の2代目で、十代のころから農園で働いているベテランです。現在、ラビコーヒーでは19ヘクタールの農地に15,000本のコーヒーの木を栽培しています。また、収穫したコーヒー豆の乾燥や焙煎、袋詰め作業もすべて自分たちで行っています。このYongさんのこだわりが詰まったコーヒーは国内消費だけでなく、輸出も目指し、2017年には第14回CHINA-ASEANエキスポ(中国南寧市)に出展しました。

あなたのお気に入りのコーヒーにブルネイのコーヒーが加わる日も、そう遠くないかもしれませんね。

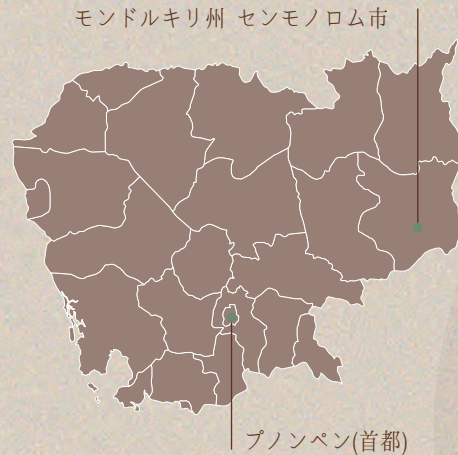


(*)掲載している写真は、カフェやお店から頂いた写真です。

カンボジア Cambodia

カンボジアといえば、アンコールワット。有名な世界遺産を持つこの国がコーヒー豆の産地であることはご存じですか？カンボジアのコーヒー文化の起源は19世紀のフランスによる植民地支配です。現在は東部の山岳地域で盛んに生産されており、主にロブスタ種が栽培されています⁽¹⁾。

年中気温が高いカンボジアのコーヒーは深煎りで酸味がないチョコレートに似た風味のコーヒー。濃いブラックコーヒーに砂糖と氷、コンデンスミルクを入れた甘いアイスコーヒーが人気です。飲み進めてグラスが少し空いたら、そこにハス茶やジャスミン茶を注ぎ足し、少しずつ混ぜ合わせて飲みます。コーヒーとコンデンスミルク、お茶がマイルドに混ざりあったまろやかなミルクティー風味がカンボジア流です⁽²⁾。



コーヒー文化 Coffee culture

一般的に、ロブスタ種のコーヒーには、コンデンスミルクや、ココナッツコンデンスミルクなどを入れ、甘くして、アイスコーヒーとして楽しめます。アラビカ種のコーヒーは、豆を挽き、スタンダードなホットコーヒーとして楽しめます。

関連ビジネス Business

コーヒー豆専門店や土産物店、カフェ、ケータリング専門店、コーヒー屋台ほか、スターバックス、ハードロックカフェ、アマゾンカフェなどのチェーン店が存在。

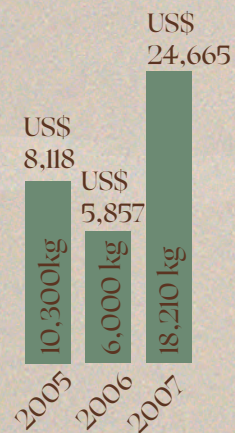
7,000店

カフェ店舗数 Shops

プノンペンだけでも7,000店舗にものぼる

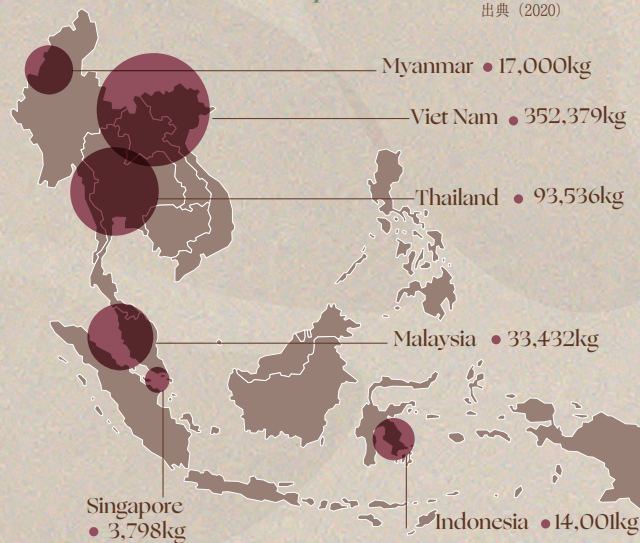
1~2杯 消費量
Consumption
朝に1杯、
午後1杯ずつ

輸出货量 Export to Japan



※2008年以降、日本への輸出データはなし

ASEAN域内での輸入動向 Import from ASEAN



現地で作られている美味しいコーヒー情報 Coffee in Cambodia

チャイ・マオ・モンドルキリ コーヒー Chay Mao Mondolkiri Coffee



- 農園の場所 モンドルキリ州のセンモノロム市
- コーヒーの種類 アラビカ種 (20%) ・ロブスタ種 (80%) どちらも生産
- 製品 多様な商品を展開
ロブスタ種インスタント
ドリップ (ロブスタ種 ・ アラビカ種混合)
焙煎豆 (ロブスタ種・アラビカ種各種)

2010年、10ヘクタールのコーヒー農園として開始。生産過程や市場開拓に課題がありましたが、2013年からはアジア開発銀行の投資を受け、生産過程や、市場ネットワークの構築など、様々な課題を改善することができました。現在は、モンドルキリ州内でコーヒーショップを展開しています。



日本で飲めるカンボジア産コーヒー Cambodia Coffee in Japan

神楽坂バイヨン Kagurazaka Baiyon



カフェ住所 神楽坂バイヨン
〒162-0828 東京都新宿区袋町26

バイヨンは、日本でも数少ない本格カンボジア料理が楽しめるレストランです。店の名前である「バイヨン」は、カンボジアの有名な仏教遺跡アンコール・トムにある寺院跡バイヨン (Bayon)からきています。

ここでは、伝統的なカンボジア料理だけでなく、日本では殆ど市場に出回っていない貴重なカンボジア産コーヒーも味わうことができます。アットホームな雰囲気の内では、アイスコーヒー、コンデンスミルクたっぷりの練乳コーヒー、そしてスタンダードなホットコーヒーを楽しめます。



カンボジアコーヒーの淹れ方は、布フィルターにコーヒーパウダーをスプーン1杯 (1人分) をまず入れ、お湯を注いで1分浸します。待っている間に、コップ側にコンデンスミルクをお好みの量入れて、抽出したコーヒーと一緒に混ぜて完成です。布で抽出したほうが、香や味が引き立つそうです。

普段味わうことができない希少なカンボジア産コーヒーを味わってみたい方は、是非バイヨンへ足を運んでみて下さい。気さくなシェフが日本語で話してくれ、本格カンボジア産コーヒーの美味しい飲み方を教えてくださいますよ。

インドネシア Indonesia

「マンデリン」や「トラジャ」は聞いたことがありますか？実はどちらもインドネシアで生産されているコーヒーです。インドネシアは世界で四番目のコーヒー生産国であり、散在する各島で栽培しているため、バラエティに富んだコーヒーが多く存在します。イスラム教徒が多く、アルコールが飲めない人が多いため、社交の飲み物としてコーヒーが欠かせません。インドネシアの朝は朝刊と熱々のコーヒーから始まり、午後にも地元のカフェでおしゃべりのお供として、コーヒーが出てきます。ミルクを入れて飲むことが多く、男性だけでなく女性や若者にも幅広く親しまれています。



1人当たり
1.16kg 消費量
Consumption

コーヒー豆の年間国内消費量は30万1,230トンで、国民1人当たり年間1.16kgに相当する。

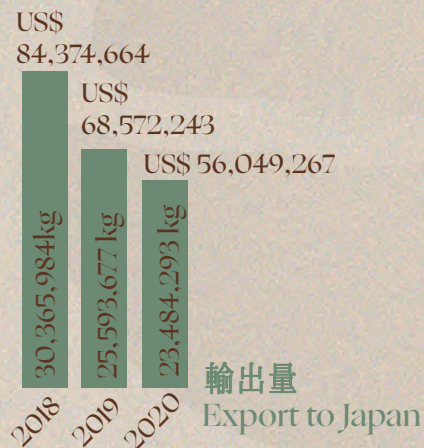
本当に標高が大事なの？ Trivia

コーヒーの質には標高が目されがちですが、インドネシア産コーヒー生豆の生化学組成に関する先行研究によると、コーヒー豆精製法がコーヒーの生化学組成に最も影響を与え、次いで農園の地理的原産地、標高の順になることが明らかになりました⁽⁴⁾。

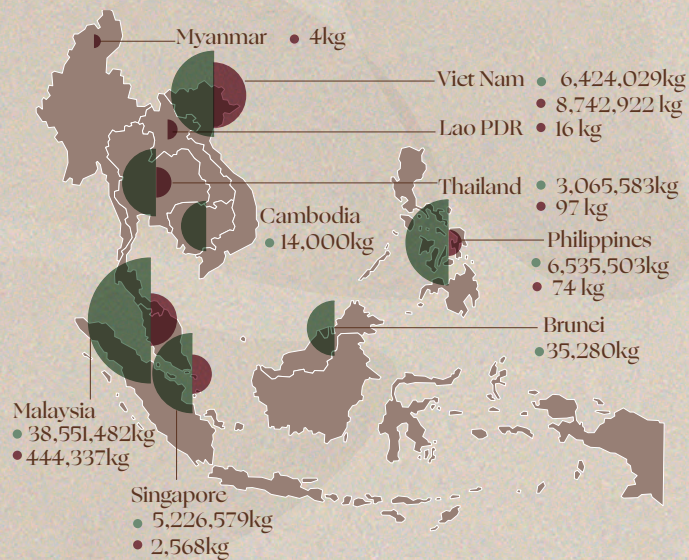
関連ビジネス Business

飲食店・コーヒーチェーン店経営、小売、製造（インスタントコーヒー等）

2,950店 カフェ店舗数
Shops



ASEAN域内での輸出入動向 Import & Export to ASEAN



日本で飲める代表的インドネシア産コーヒー Indonesian Coffee in Japan

マンデリン・コーヒー Sumatra Mendheling Coffee

スマトラ島のマンデリン族によって栽培が始められたアラビカ種のコーヒーがマンデリン。生産量が少なく希少で、深煎りのコーヒーを好む日本人には人気です。コーヒーは一般的に浅煎りの方が個性が出ると言われていますが、マンデリンは深煎りと相性が良く、重厚さのあるコクやシナモンのような香りが失われにくいのです。酸味が強いコーヒーより、苦味が好きな方にはピッタリかもしれません。⁽¹⁾



マンデリンが買える& 飲む場所

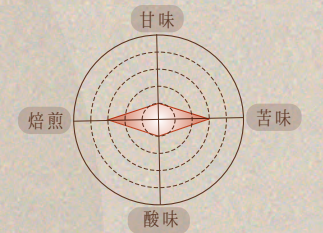
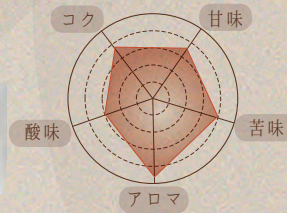
①「Plan B」の「マンデリン トゥールブルー」



②「マハメルコーヒー」の「マンデリンコーヒー」



カフェ住所 〒271-0092 千葉県松戸市松戸1874
松戸探検隊みつ堂 Tel: 047-727-7825

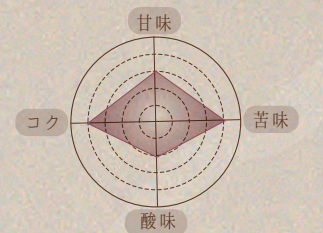


Plan Bでは、バリスタが一杯ずつ丁寧にハンドドリップしたコーヒーを提供しています。ここではスパイシーな酸味と透明感のある苦味が特徴のインドネシア産「マンデリン トゥールブルー」が飲めます。オンライン購入も可能なので、おうちでも、オフィスや中目黒散策のお供などでもぜひご賞味ください。

TV番組でも特集されたことのあるマハメルコーヒーは、オーナーのリノ・センレワさんが最高の豆だけをインドネシアの農家さん一人一人から厳選し、自家焙煎しているカフェです。お客様の好みに合わせた豆の提案とハンドドリップで丁寧に抽出されたコーヒーがこだわり。ここで飲む「マンデリン」は酸味と甘味が少なく、苦味とコクが中心の、インドネシアを代表する「スマトラ島産のGI豆」です。オンライン販売もあるため、ぜひご自宅でも楽しみください。

トラジャ・コーヒー Toraja coffee

トラジャはインドネシアスラウェシ島トラジャ地方で栽培されています。第二次世界大戦により農園が荒れ果て、一度姿を消したため、トラジャは「幻のコーヒー」とも呼ばれています。その後、日系企業がトラジャ地方で栽培を再開し、幻のコーヒーは復活。トラジャは、完熟のコーヒーチェリーのみを手作業で収穫しているため、希少性が高く、高品質で芳醇な香りが特徴です。⁽²⁾⁽³⁾ 日本とインドネシアが共に復活させた幻のコーヒーを一度味わってみませんか？



トラジャが買える& 飲む場所

①「岩下珈琲」の「タトラ・サパン」



カフェ住所 〒869-1108 熊本県菊池郡菊陽町
光の森7-52-3 Tel: 096-284-171

インドネシアを代表する美味しいトラジャコーヒー「タトラ・サパン」は、岩下珈琲にあります。タトラ・サパンは、特に好評で、「苦くて甘い」味で、コーヒー通を満足させる豆です。岩下珈琲の豆は、インドネシアの農園で1つ1つ手摘みで収穫された完熟豆を直接買い付けています。オンラインでも購入可能なコーヒーの最高峰の贅沢な味、ぜひ一度お試しください。

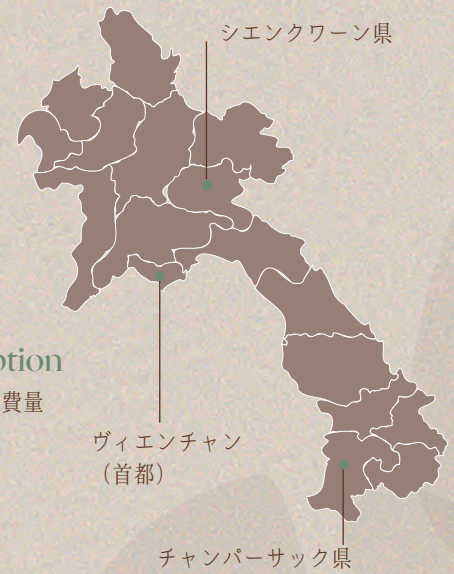
ラオス Lao PDR

コーヒー文化 Coffee Culture

近年ラオスでは、主に都市部において外資系企業によるカフェ進出が盛んで、カフェラテやドリップコーヒーなどを楽しむことができます。一方、ラオス各地の屋台では、氷と練乳に濃く煮出したネルドリップで、練乳コーヒーを楽しむ庶民も多いです。栽培が簡単なロブスタ種が多いラオスですが、アラビカ種も「マイルドな酸味が飲みやすく日本人の好みに合う」と高い評価を得ています。(1)

150,000杯
消費量
Consumption

1日の平均消費量
出典 (2022)



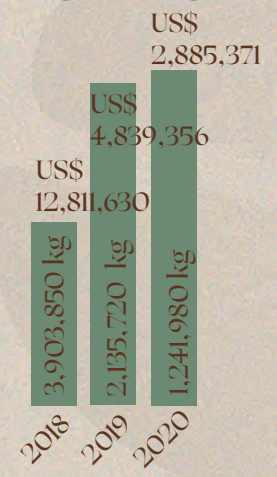
756店
カフェ店舗数
Shops

これらのカフェで消費される
コーヒー豆は、50,000トン
(ロブスタ種40%、アラビカ種60%)
出典 (2022年2月4日時点)

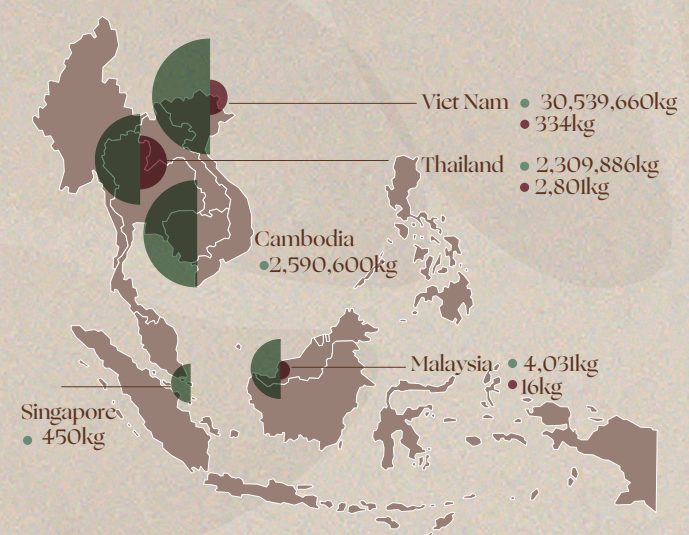
会員数 76
関連ビジネス
Business

ラオスコーヒー協会には、会員数76
(66法人、6協同組合、4農家) が在籍

輸出量
Export to Japan



ASEAN域内での輸出入動向
Import & Export to ASEAN
出典 (2020)

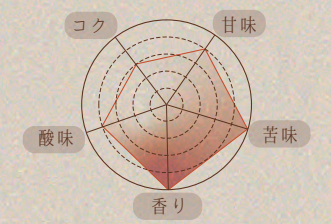


日本で飲める代表的ラオス産コーヒー Lao Coffee in Japan



①「(株)オルター・トレード・ジャパン(ATJ)」の「アジアのコーヒーラオス」

農園の場所 チャンパスック県バクソン郡 (ボラベン高原)
生産品種 アラビカ種 (ティピカ)
ストーリー JCFCの生産者は、ATJ向けに多くを出荷するティピカ、主要品種のカティモールの他にも複数の品種を育てています。天候などにも左右されるなか、毎年丁寧に時間をかけコーヒーを作り続けてきました。ラオスティピカは、柔らかな甘みと優しい酸味が特徴です。

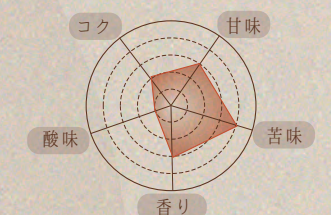


火山灰の土壌や昼夜の寒暖差など、コーヒー栽培に適した条件が揃うボラベン高原で、ジャイコーヒー生産者協同組合 (JCFC) はコーヒーの実を収穫した後の選別や欠陥豆の除去など、より美味しいコーヒーづくりに励んでいます。ラオス産の希少なアラビカ・ティピカ種のやさしい味わいをお楽しみください。

②「株式会社坂ノ途中」の「海ノ向こうコーヒー ラオスの森コーヒー」



酸味が少なく、ビターチョコのようなほどよい苦味のなかに、きび砂糖のような甘味も感じられます。苦味と甘味を引き出すため、ハンドドリップの場合はじっくりゆっくり淹れてください。ミルクを入れてカフェオレにするのもおすすめ。

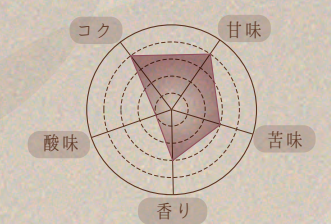


フレーバー ビターチョコレート、きび砂糖

ラオス北部ルアンパバーンに暮らす人々は昔から森とともに生活してきました。しかし、近年、経済発展の影響を受け、伝統的な農法は難しくなってきました。そこで海ノ向こうコーヒーでは、日陰でのコーヒー栽培を提案しています。果樹が作る日陰で栽培を行うことで日差しからコーヒーの木を守り、果物も一緒に出荷をすることで、コーヒーと果物の両方から収益を得られます。ラオスの森と生きる人々に思いを馳せながら味わってください。

③ 塩焙煎コーヒー

山口県の牛島でしかとれない海底湧海水で作った「牛島の海底湧水塩」を使って焙煎した「塩焙煎コーヒー」は、唯一無二の存在です。酸味と苦みが少なく、雑味が取れて後味スッキリ。なのにしかりとした味わいで塩味はほとんどなくまろやかな後味が楽しめます。



フレーバー ダークチョコレートとほうじ茶のマリアージュ
お取り寄せの場合 ジャミール商事株式会社 jameelcoffee@alj-japan.com

塩焙煎コーヒーが買える&飲める場所

① FAVORITE THINGS



カフェ住所
〒東京都渋谷区渋谷2-3-2シグマAGビル1階
Tel: 03-6820-2724

2021年12月にオープンした「FAVORITE THINGS」。有名ホテルでパティシエの経験を積んできた店主の作り出す絶品ケーキとこだわりのコーヒーなどが楽しめる話題のお店です。



② ボルト from 室積シェアキッチン



カフェ住所
〒743-0007 山口県光市室積3-2-1
Tel: 0833-48-9630

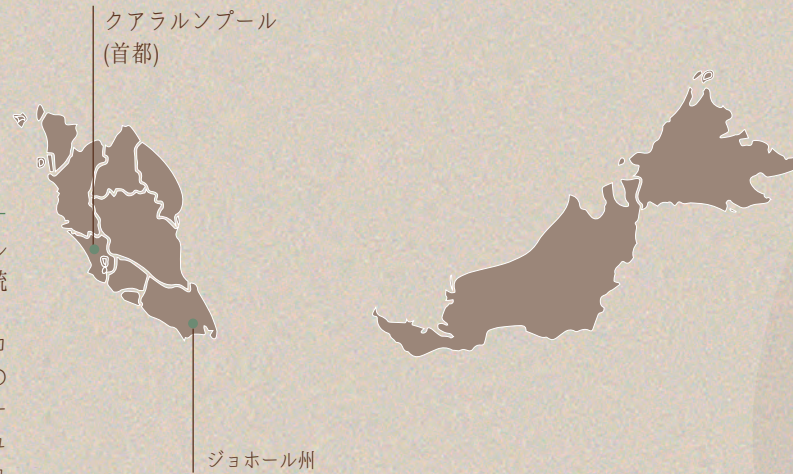
おしゃれな佇まいの室積シェアキッチンは、人びとを呼び寄せ、地域活性化の一助を担っています。塩焙煎コーヒーに加え、牛島の塩とのコラボ商品、塩ソフトクリームも絶品。※塩焙煎コーヒーは仕入れの状況次第で売り切れ

マレーシア Malaysia

コーヒー文化 Coffee Culture

マレーシアは、ブルネイやシンガポールと同様「コピティアム」と呼ばれる伝統的なコーヒー文化があります。コピティアムのほかにも10時と15時にコーヒー休憩をとる文化があります。このコーヒー休憩は、同僚や友人と共にコーヒーや紅茶と軽食をとりながら、コミュニケーションをはかる「飲みケーション」のようなもの。そのため、マレーシアのコーヒー消費量は1人あたり1日2杯から3杯と周辺のASEAN諸国に比べて多いのです。

近年は、コピだけでなく豆から挽いた本格的なコーヒーを飲むお店も増えています。



消費量 Consumption

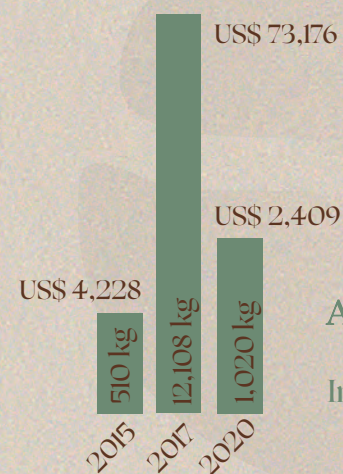
1日2-3杯
コーヒー豆の年間消費量

マレーシアではコーヒーは日常的に飲まれています。実はコーヒーの生産量は少なく、野性的な味わいで知られる希少な「リベリカ種」を主に生産しています。このリベリカ種は国内消費が多いようです⁽¹⁾。

トリビア Trivia

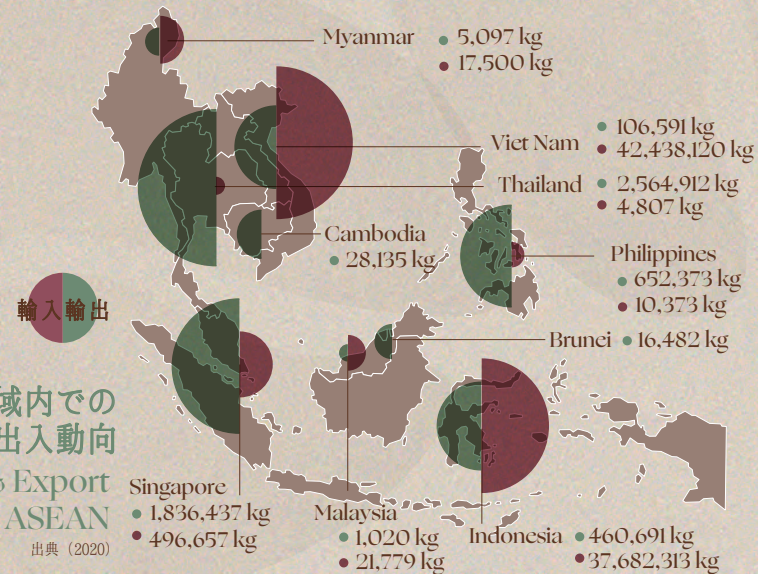
「強い苦み」が特徴のリベリカ種は、コーヒー豆としてまだまだ日の目を浴びてはいないかもしれません。しかし、マレーシアのMy Libericalは、2021年のWorld Barista Championshipで第三位に輝いたオーストラリアのHugh Kelly氏に使われ、ユーゲニオイデス種とのブレンドによって引き立つリベリカ種の素晴らしさ、存在価値が伝えられました⁽²⁾。

輸出量 Export to Japan



ASEAN域内での 輸出入動向 Import & Export to ASEAN

出典 (2020)

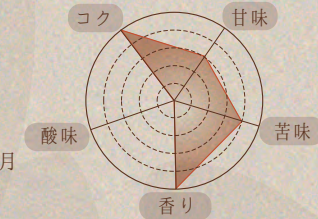


日本で飲める代表的マレーシア産コーヒー Malaysian Coffee in Japan

「おいしいコーヒードットコム」のマレーシア リベリカ エレファント Malaysia Liberica Elephant



生産地	マレーシア ジョホール州
農園名	多数の小農園
品種	リベリカ種
標高	0-100m
スクリーン	18 up 80%
精製方法	cracked natural 【収穫時期】 5-7月
購入場所	オンライン： 「おいしいコーヒードットコム」



マレーシア ジョホール州のコーヒー農家さんとMARDI (マレーシア農業開発研究所) の皆さん

リベリカは、非常に希少なコーヒー豆です！他の種に比べ果実の成熟に時間がかかり、大木（15年で9メートル）で収穫量が大変少なく、品種の固定がしにくいなどの難しさがあり、生産性が合わないため世界には1%も流通していません。豆は非常に大粒、独特の強い香りとおコクを持ちます。名前の通り、象のような力強さを感じるコクと、カカオ豆を焼く前のような香りが特徴的です。15-16世紀にインドネシアより伝わって以来、今も現地で愛され続けています。いつも飲んでるアラビカ種とは違うワイルドな風味を是非『マレーシア リベリカ エレファント』でお楽しみください！

「自家焙煎珈琲まめぼっと」のリベリカ オリジン Liberica Origin



フレーバー	チョコレートのような独特の強い香りとおコク、コク
品種	リベリカ種
購入場所	オンライン及び店舗：自家焙煎まめぼっと 〒305-0821 茨城県つくば市春日326

現地では、果実の成熟に時間がかかるため生産性が低いと敬遠されているリベリカ種の豆を、日本向けに育て、出荷しています。チョコレートのような独特の強い香りとおコクがあります。



～ショップ情報～

茨城県つくば市で1993年から営業している自家焙煎珈琲専門店です。実店舗では高品質なコーヒー豆を販売するほか、まとめ買いや業務用コーヒーの注文ができます。新鮮な豆をお届けするため、焙煎後4営業日以内に発送しています。直火釜でじっくりと焙煎した香り高いコーヒーをお楽しみください。

ミャンマー Myanmar

ミャンマーのコーヒーを飲んだことはありますか？ミャンマーのコーヒーは2016年に開催されたSpecialty Coffee Expoで高い評価を受けて以来、世界から注目を集めています⁽¹⁾。

そんなミャンマーでは、どのようにコーヒーが飲まれ、どのようなスペシャルティコーヒーが生産されているのでしょうか？

コーヒー文化 Coffee Culture

1つ目はアセアン他国と同じコンデンスミルクを入れる飲み方です。

2つ目はカットレモンやライムを入れる飲み方です。この飲み方は、今では地方のみで見られる光景になりつつありますが、喫茶店や食堂でコーヒーを頼むと、紅茶と同じような感覚で、カットレモンやライムが添えられています⁽²⁾。



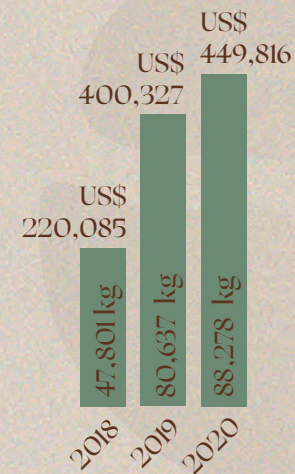
200店 カフェ店舗数 Shops

1人あたり 年間約0.14kg

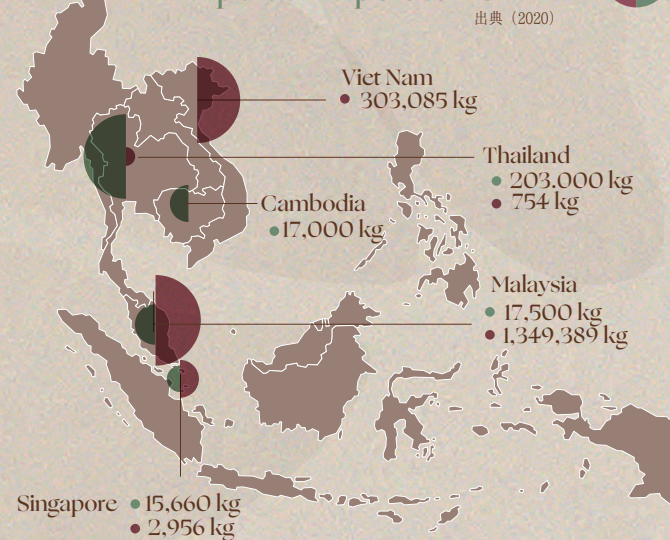
消費量 Consumption

1年間の1人あたりのコーヒー消費量
(2014年度～2019年度平均)

輸出量 Export to Japan



ASEAN域内での輸出入動向 Import & Export to ASEAN

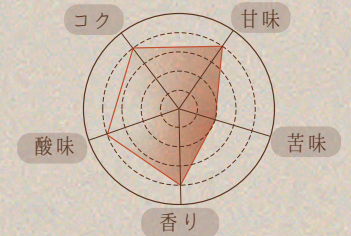


日本で飲める代表的ミャンマー産スペシャルティコーヒー Myanmar specialty Coffee in Japan

「Aung Coffee」の「ユワンガン チャウクーピン ナチュラル」 Yuwangan Chaukxunpin Natural from Aung Coffee



農園の場所	ミャンマー ユワンガン
製品名	ユワンガン チャウクーピン ナチュラル
フレーバー	リンゴ、クランベリー、ダークチョコレート、カラメル、イチゴ
日本での住所	Aung Coffee Myanmar Coffee Lab 東京都新宿区原町2-7-6



ミャンマーのスペシャルティコーヒーの生産地として世界的に知られるようになったユワンガン。山脈に挟まれた高地は、質の高いコーヒーの栽培に適した環境です。ユワンガンには多くのコーヒーコミュニティがあり、農園ごとの丁寧な仕事が高質なコーヒーを生み出します。

ジューシーでまろやかな口当たりが好評で、苦みが少なく、ブラックで飲んでもしっかりとしたココと甘さを感じることができます。リンゴやクランベリーの様な軽やかで明るい酸味と、チョコレートの甘さを感じさせる余韻を持ち合わせたコーヒーです。

日本でミャンマースPECIALティコーヒーが楽しめる専門店が「Aung Coffee」。ここでは、直接生産地に出向き、生産者と直接コミュニケーションをとりながらクオリティの高いコーヒーのみを独自に仕入れています。2020年9月には、初の実店舗「Aung Coffee Myanmar Coffee Lab」を東京・牛込柳町にオープン。こだわりの生豆は店内で自家焙煎を行うので、フレッシュで香り高い最高の状態のコーヒーが楽しめます。

市場に出回っていないクオリティの高いミャンマーのコーヒー豆は、ほかにはない、アウンコーヒーだけの豆です。是非一度お試しください。



フィリピン Philippines

フィリピンのコーヒーの歴史は1740年にスペインによって持ち込まれたときまでさかのぼります。1887年、コーヒーの病気と害虫が蔓延し生産量が激減。しかし1950年代、アメリカからの援助で病気に強いロブスタ種を導入しはじめ、60年代にはコーヒー農家も増え、生産量が増えていきました⁽¹⁾⁽²⁾。

フィリピンでは、高品質のコーヒー生産を可能とする高い標高で生産されているため、採取された豆は高い評価を受けています。近年フィリピン国内のカフェブームの後押しもあり、アラビカ種の栽培にも注目が集まっています。



コーヒー文化 Cafe Culture

カフェラテ、砂糖やはちみつ
の甘いコーヒー等

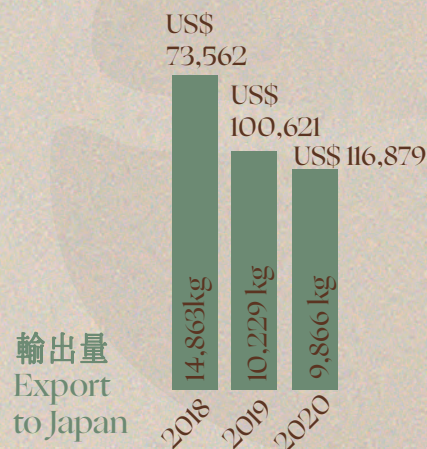
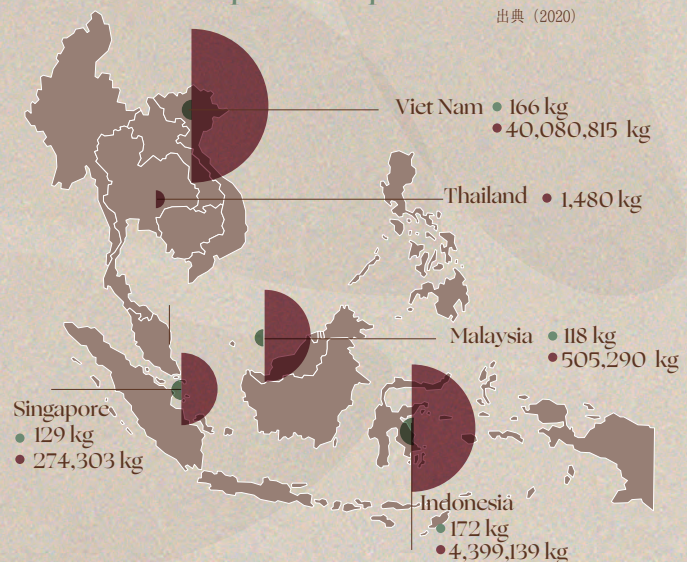


カフェ店舗数
8,297店 Shops
(2020年時点)⁽⁵⁾

1人当たり消費量
0.29kg Consumption
(2021年時点)⁽⁶⁾⁽⁷⁾

ASEAN域内での輸出入動向 Import & Export to ASEAN

出典 (2020)

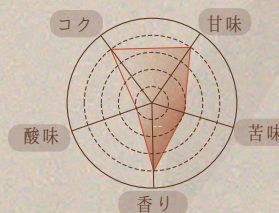


日本で飲める代表的フィリピン産コーヒー Filipino Coffee in Japan

自家焙煎Cafeちゃんとの 「ミンダナオ島コーヒー」



住所	東京都文京区本駒込3-32-4 駒込 y's ビル1F Tel: 03-5832-9740
豆の品種	アラビカ種ティピカ
生産地	フィリピン南部ミンダナオ島のキタングラッド山
フレーバー	ナッツのような香ばしさ
生産者	フィリピン南部ミンダナオ島キタングラッド山の コーヒー農園の皆さん



無農薬コーヒー、オーガニック料理、あたたかい接客、すべてが「ちゃんど」している「Cafeちゃんど」。こちらのフィリピン産コーヒーはフィリピン南部ミンダナオ島キタングラッド山のアラビカ種ティピカ。生産地で欠点豆（コーヒーの風味に悪い影響を与える不良豆）が取り除かれた後、更にオーナーの田所さんが手で欠点豆を取り除きます。

時間と愛情を込めた工程を経て焙煎されるため、高品質で苦味も抑えられるのです。田所さん渾身のコーヒー豆は、電話注文も可能です。

「くれは珈琲焙煎堂榊カフィ」の「ミンダナオ島産ウィリー カチモール ナチュラル」



住所	富山市呉羽町3918-102 Tel: 090-2033-0843
----	-----------------------------------

榊カフィでは自家焙煎された30種類以上のコーヒーが試飲できますが、中でもミンダナオ島産「ウィリー カチモール ナチュラル」は逸品。生産者に公正な取引と支援を行う団体からの豆を使用することで、貧困などの課題解決を目指しています。希少なため高級ですが独特の味への評価は高く、多くのお客様を魅了しています。



アライズ コーヒー ロースターズ



住所	東京都江東区平野1-13-8 Tel: 03-3643-3601
----	----------------------------------

2013年に開業したオーナーの林さんは、「コーヒーの街」と呼ばれる清澄白河でのコーヒーの先駆者です。焙煎歴20年以上。コーヒースタンド併設の焙煎所にて、美味しいドリップコーヒーと焙煎豆を販売しており、フィリピンをはじめとする、国内では珍しいASEAN産の豆を多く扱っています。



シンガポール Singapore

シンガポールといえば何をイメージしますか？ほとんどの方が、「マーライオン」や「海南鶏飯」をイメージするかもしれません。そんなシンガポールで人々に親しまれているコーヒー文化を皆さんはご存じですか？



コーヒー文化とカヤトースト Coffee Culture Kaya Toast

シンガポールではコーヒー栽培は行われておらず、他国からの輸入に頼っています。ブルネイやマレーシアと同様に「コピティアム」の文化が根付いている地域です。そのため、街中では多くの人たちが「コピ」や好きな飲み物を片手に会話を楽しんでいます。シンガポールのコーヒー文化を語る上で外せない食べ物は「カヤトースト」。

カヤトーストはシンガポールのソウルフードです。こんがり焼いたトーストに砂糖、卵、ココナッツミルク、パンダンリーフ（ハーブ）から作られる「カヤジャム」を塗り、薄くスライスされたバターを挟みます。地元の人は温泉卵と絡めて食べます。このカヤトーストとコピの組み合わせがシンガポールでは朝ごはんの定番です。⁽¹⁾⁽²⁾

ホーカー Hawker

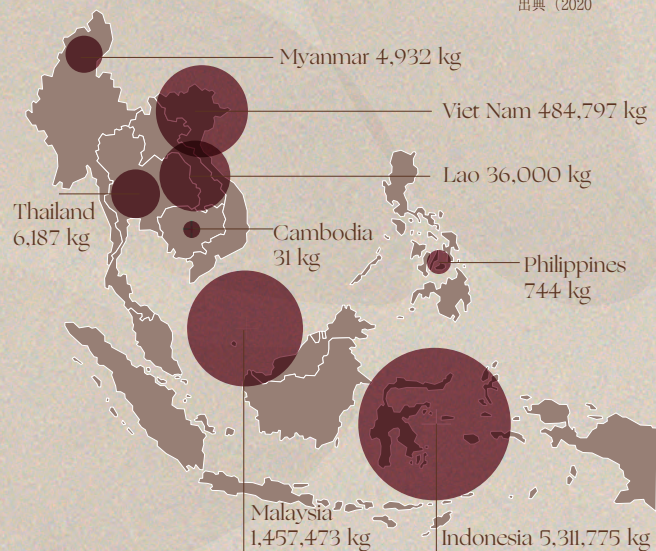
近年は伝統的なコピに加えてスペシャルティコーヒーが人気となっています。特に「ホーカー」でスペシャルティコーヒーを提供する店も増えてきています。ホーカーとは観光客だけでなく、地元の人もよく利用する屋台街のことです。

コピティアムで「コピ」を通じて地元の人が交流を楽しんだように、ホーカーでコーヒーを片手におしゃべりをすることが身近になる未来はすぐそこかもしれません。



ASEAN域内での輸入動向 Import from ASEAN

出典 (2020)



日本でカヤトーストが食べられるところ

シンガポールで人気なカヤトーストを、日本でも食べることが出来ます。シンガポール発祥のカヤトースト専門店「ヤクンカヤトースト」は1944年創業の老舗のチェーン店。現在はシンガポール国内に70店舗、アジアを中心とした10カ国にも進出しており、日本でも、東京都（西新宿・丸の内・霞が関）に3店舗あります。⁽²⁾ シンガポールで人気のコーヒー「コピ」や軽食も楽しめます。

東京へお越しの際には、シンガポール気分を是非味わってみませんか？



日本の場所

1. Ya Kun Kaya Toast 新宿住友ビル店
163-0248 東京都新宿区西新宿2-6-1 新宿住友ビル 地下1階B-7
2. Ya Kun Kaya Toast 東京国際フォーラム店
100-0005 東京都千代田区丸の内3丁目5-1東京国際フォーラム1階 C-1-1
3. Ya Kun Kaya Toast 霞が関ビル店
100-6001 東京都千代田区霞が関3-2-5霞が関ビルディング 霞ダイニング地下1階



コピコーヒーリスト Kopi Coffee List

コピ	ブラックコーヒーにコンデンスミルク（練乳）とエバミルクを入れたもの。
コピ・オー	ブラックコーヒーに砂糖を入れたもの。
コピ・C	ブラックコーヒーに砂糖とエバミルク（無糖練乳）を入れたもの。
コピ・C・コソ	ブラックコーヒーにエバミルクを入れたもの。
コピ・O・コソ	ブラックコーヒー、砂糖なし。
コピ・ガー・タイ	ブラックコーヒー、コンデンスミルク増量。
コピ・ポック	ブラックコーヒー、コンデンスミルク少なめ。
コピ・ガウ	濃いめのコーヒーにコンデンスミルクを入れたもの。
コピ・ペン	アイスコーヒーにコンデンスミルクとエバミルクを入れたもの。
コピ・グー・ヨウ	ブラックコーヒーにバターとコンデンスミルクを入れたもの。
コピ・タリク	ブラックコーヒーにコンデンスミルクを入れたもの。コピ・タリクは泡だちが特徴の甘いコーヒーです。2つのカップを使って、コーヒーを高いところから低い所へ落とすように注ぐ動作を何度も繰り返します。コーヒーをしっかりと混ぜ、そして少し温度を下げるために、このテクニックが用いられています。

タイ Thailand

コーヒー文化 Coffee culture

タイには、多くのカフェが市場の近くにあり、人が集まって情報交換をする場としての役割をもつ昔ながらの喫茶店や、移動式のコーヒー屋台に加え、最近では、オフィスビル・デパート・病院・教育施設・ガソリンスタンドの近くにもお洒落なカフェが見られようになり、生活の一部となっています。

最近の傾向としては、コンデンスミルクをたっぷり入れた昔からの甘いタイコーヒーから、西洋の文化色が濃いブラックコーヒーやカプチーノ等の飲み

タイには、8,000を超えるカフェが存在し、その数は年々増加傾向にあります。昔から親しまれているコーヒーはコンデンスミルクたっぷりの甘いコーヒーですが、最近ではスペシャルティコーヒーも人気です。

タイは2020年、42万kgのコーヒーを輸出しています。輸出先の7割はカンボジア、日本、アメリカ、カナダです。あなたが普段飲んでいるコーヒーにはタイから来たものもあるかもしれません。



300杯

消費量 Consumption

一人当たりの年間平均消費量毎年増加傾向にある。

出典 (2022)

8,025店

カフェ店舗数 Shops

年平均 +6.2% 増加
出典 (2018)

総額
37,467千円

輸出量 Export to Japan

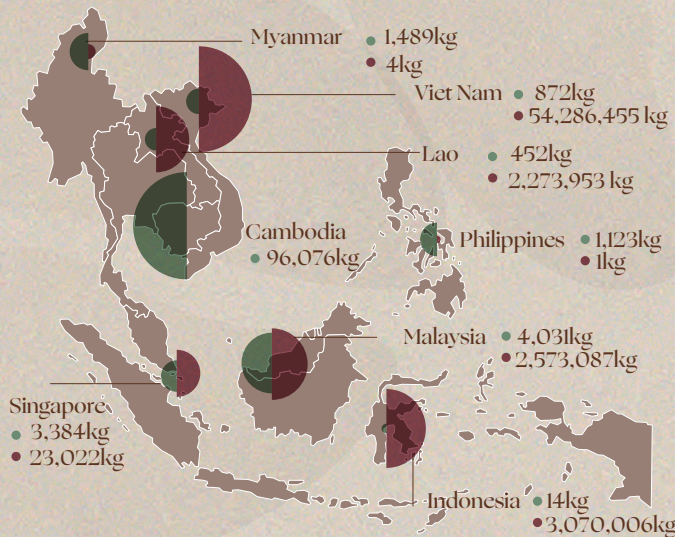
合計 36,684 キロ

出典 (UN Comtrade Database)



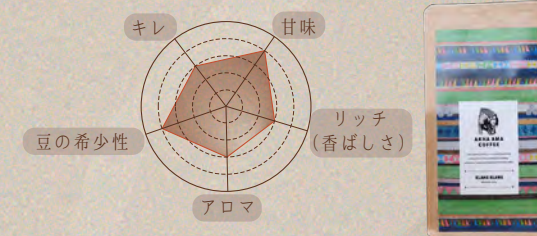
ASEAN域内での輸出入動向 Import & Export to ASEAN

出典 (2020)



日本で飲める代表的タイ産コーヒー Thai Coffee in Japan

Akha Ama Coffee



- 農家 Akha Ama Coffee のご家族 Meclorさん, Chaleeさん, Aderさん, Apiwatさん
- 農園の場所 チェンライ県 Maejantai Village 他
- コーヒーの種類 アラビカ種 (カツウアイ)
- 味 チョコレート/サトウキビ/プルーン

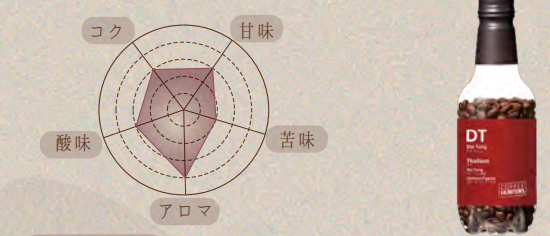
タイ北部、ミャンマーの国境に近い山岳地帯。中国からミャンマーを通して、難民としてその地に逃れてきた少数民族・アカ族の人たちの、当時はとても貧しい村。貧しかった村で初めて大学まで卒業したのがAkha Ama Coffeeのオーナーであるリーさん。リーさんのお母さんは子供たちを学校へ通わせるための現金収入を得るために、コーヒー栽培に力を注いできました。大学を卒業し、海外でコーヒーについて学んだリーさんは10年前に小さなカフェを開き、現在はチェンマイの街中に2店舗、郊外に大きなロースターを併設したファクトリーを構え、タイの国内はもちろん、世界中にコーヒー豆を届けるまでに成長しました。コーヒー豆が売れるようになり、お母さんの村は少しずつ豊かになりました。今では村のたくさんの家族がコーヒー栽培に夢中で、若い人たちも積極的にコーヒーに関わり生計を立てています。(1)

Akha Ama Coffeeが買える&飲める場所

- カフェ住所 Akha Ama Coffee Roasters Tokyo 〒東京都赤城元町1-25



Mi Cafeto



- 農家 標高900メートル以上のドイトウン地区生産者
- 農園の場所 チェンライ県 ドイトウン地区
- 製品名 「ドイトウン (Doi Tung)」
- コーヒーの種類 アラビカ種 (ティピカ、カティモール)
- 味 小麦/きなこ/ソラマメ/カカオ/コーン/塩昆布 全体的にまろやかで、ミネラルが感じられる、すっきりとした後味が特徴

「ドイトウン」はタイ最北部の山岳地域で、この地域はミャンマー、ラオスと国境を接し、「ゴールデン・トライアングル」と呼ばれてきました。ここで暮らすクラス山岳少数民族は、国境を越えて行き来してきたため国籍を持たず、政府の援助を受けられない貧しい人々でした。貧しさからアヘンの原料となるケシを栽培したり、焼き畑を行ったために、森林は失われていきました。

この貧困と森林破壊の問題に取り組んできたのが、タイ王室のメーファールアン財団でした。財団は1988年にドイトウン開発プロジェクトを立ち上げ、ケシ栽培からコーヒー栽培への転換を推し進め、生活の向上とともに、森林の回復に努めました。コーヒーの木は日陰で育つため、森と共存できる商品作物です。このプロジェクトをきっかけに、少数民族の雇用創出、森林の復活、観光事業化が果たされました。(2)(3)

ドイトウンコーヒーが買える&飲める場所

- カフェ ミカフェート 一ツ橋店
- ミカフェート アトレ吉祥寺店



ベトナム Viet Nam

ベトナムのコーヒーの歴史は、17世紀に欧米諸国の宣教師がコーヒーを持ち込んだことがきっかけでした。1857年からのフランス統治により、大規模栽培が開始。

そして現在、ベトナムはASEAN一のコーヒー生産国へ成長しました⁽¹⁾。世界でもブラジルに次ぐ第2位の生産国で、輸出国としては世界トップ⁽²⁾。ベトナムで多く栽培されるロブスタ種だけでも約40%の世界規模を誇り、コーヒーは重要な輸出品目です。そんなベトナムではコンデンスミルクと氷がたっぷり入ったアイスコーヒーやブラックが人気。最近では水出しコーヒー、ハンドドリップなども人気です⁽³⁾。

コーヒー文化 Coffee Culture

コンデンスミルクと氷がたっぷり入ったアイスコーヒーや、甘くないブラックのアイスコーヒーが人気。最近では、カフェラテや水出しコーヒー、ハンドドリップのホットコーヒーなども人気で、人々のコーヒーの楽しみ方は多様化しつつあります。



トリビア Trivia

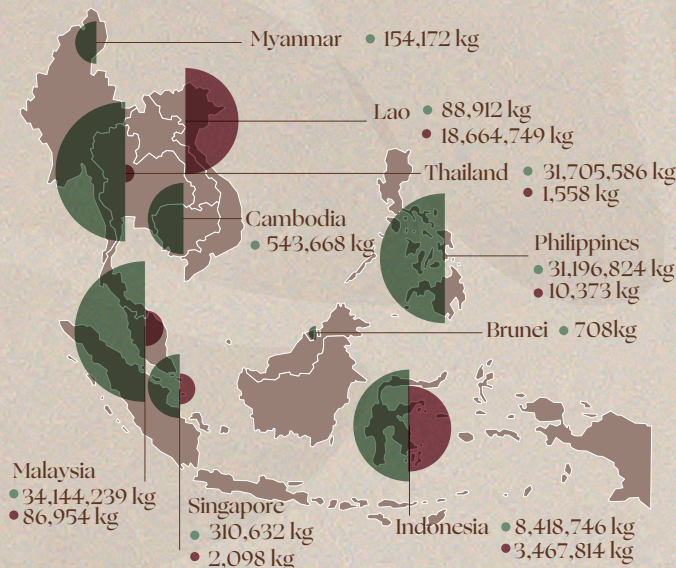
2023年12月末までの期間限定で、コーヒーの香り付き切手がベトナムで販売中です！切手の絵柄は4種類で、1杯のコーヒーが出来までの過程が描かれています⁽³⁾。



1人当たり消費量
Consumption
1kg
コーヒー豆の年間消費量

20,000店 カフェ店舗数
Shops
年平均 +6.2% 増加
出典 (2021)

ASEAN域内での輸出入動向 Import & Export to ASEAN

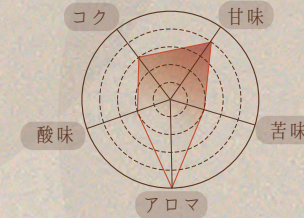


日本で飲めるベトナム産スペシャルティコーヒー Viet Nam Specialty Coffee in Japan

「Future Coffee Farm」の「ファインロブスタ (ワイニー・ハニー)」 Fine Robusta Winey Honey from Future Coffee Farm



標高 標高750-800m
製品名 ラムドン省 バオロク地域
コーヒーの種類 ロブスタ種
味 (中煎り) 完熟ロブスタの甘みと独特なワインフレーバー



Future Coffee Farmは、ベトナム南部の都市ホーチミンから車で6時間ほどのベトナム中部ラムドン省バオロク(標高750-800m)にあります。農園主トイさん(写真)は苦いと知られるロブスタ種の概念をくつがえすほど美味しいスペシャルティコーヒーを生産しています。2019年にはSCAより85点の高評価を獲得。完熟した実のみを使用し、ハニー独特の甘みと良質なロブスタの香りで、ホットだけでなく、冷めてからの香りや味わいもお勧めです。

ベトナム初、日本初の「ファインロブスタ (ワイニー・ハニー)」スペシャルティコーヒーをぜひご賞味ください。
※ワイニー・ハニー：糖度の高いミューシレージと呼ばれる粘液質を残した状態で、嫌気性発酵を行う精製法。

ハチコーヒーロースト 8CoffeeRoast



日本での住所 〒665-0823
兵庫県宝塚市安倉南1-17-14

8CoffeeRoastは、ベトナムのFuture Coffee Farmから厳選したコーヒーを焙煎、販売している自家焙煎珈琲屋。オーナーの黒田さんは、ベトナムの産地に何度も足を運び、農園主トイさんと深い信頼関係を育んできました。

「高品質ロブスタの産地として、村おこしもしたい！」と意気込む黒田さんの愛情と熱意が込められたコーヒー豆を、ぜひ一度ご賞味下さい。



「フェリシモ」の「Big Smile Coffee」 Big Smile Coffee



日本での住所 〒650-0041
兵庫県神戸市中央区新港町7番1号

Future Coffee Farmの「ファインロブスタ」をハンドピックすることで、さらに雑味をオフ！フェリシモのCCP(チャレンジド・クリエイティブ・プロジェクト)が生み出す「Big Smile Coffee」は、美味しく味わうことで作り手の支援にも繋がっています。

※CCPとは、ハンディキャップのある人達を「神様から挑戦する課題を与えられた人達」とポジティブに捉えた協働プロジェクト。兵庫県伊丹市のNPO法人「手をつなぐはこべ工房」で、工房の皆さんが丁寧に豆をハンドピックしています。



参考文献

References

ASEANコーヒーの旅へようこそ p. 4-5

- (1) Coffee - Worldwide | Statista Market Forecast
- (2) 若松和奇 (2017). 『極め 愉しむ 珈琲事典』. 株式会社西東社, 291p.
- (3) 田口護 (2013). 『田口護のスペシャルティコーヒー大全[知識編]』. NHK出版, 100p.
- (4) 一般社団法人日本スペシャルティコーヒー協会.
- (5) <https://scaj.org/>, [参照 2022/03/22].
- (6) <https://www.comunicaffe.com/global-specialty-coffee-market-to-hit-83-5-billion-by-2025-says-report/>

ASEAN産コーヒー地図 p. 8-9

- ・株式会社JALブランドコミュニケーション (2020). 「COFFEE & TRAVEL スマトラ島 定番人気のマンデリン。個性を醸す製法は?」. SKYWARD+. <https://skywardplus.jal.co.jp/gate/coffee/horiguchicoffee/>, [参照 2022/03/22].

ブルネイ p. 10-11

- (1) 瀬尾匡輝 (2020). 『ブルネイってどんなところ?ブルネイ・ダルサラーム大学短期研修報告』. 茨城大学グローバル教育センター. 156p.
- (2) BIZ | BRUNEI(2017). “Brunei’s rst homegrown coffee to debut in China”. <https://www.bizbrunei.com/2017/09/brunei-rst-homegrown-labi-coffee-to-debut-in-china-caexpo/>. [参照 2022/03/22].

カンボジア P. 12-13

- (1) 株式会社ぐるなび (2018). 「チョコレートを連想させる香りと苦み!カンボジアコーヒーはお土産にも最適」. ippin. <https://ippin.gnavi.co.jp/article-13822/>, [参照 2022/03/22].
- (2) 株式会社 たびこふれ (2018). 「郷に入っては郷に従え!カンボジア風のコーヒー飲み方」. たびこふれ. <https://tabicoffret.com/article/75888/index.html>, [参照 2022/03/22].

インドネシア P. 14-15

- (1) 東日本コーヒー商工組合 (2020). 「マンデリンコーヒーの味は?上品な風味を楽しみながら美味しく飲む方法も紹介」. コーヒータウン. https://www.ejcra.org/column/ca_95.html, [参照 2022/03/22].
- (2) 東日本コーヒー商工組合 (2021). 「【幻のコーヒー】トラジャコーヒーの特長とは。芳醇な香りと酸味の世界を旅しよう」. コーヒータウン. https://www.ejcra.org/column/ca_143.html, [参照 2022/03/22].
- (3) KEY COFFEE. 「トアルコトラジャとは」. トアルコトラジャ. <https://www.keycoffee.co.jp/toarcotoraja/>, [参照 2022/03/22].
- (4) Amalia, F., Aditiawati, P., Yusianto, Putri, S.P., Fukusaki, E. (2021). “Gas chromatography/mass spectrometry-based metabolite pro ling of coffee beans obtained from different altitudes and origins with various postharvest processing”. *Metabolomics* 17, 69. <https://doi.org/10.1007/s11306-021-01817-z>, [参照 2022/03/22].

ラオス P. 16-17

- (1) 独立行政法人国際協力機構 (JICA). 「ラオス国 ラオスにおける戦略的加工食品の創出 と本邦食品関連ビジネスの進出促進のための情報収集・確認調査 最終報告書 (2012年)」. https://openjicareport.jica.go.jp/pdf/12066916_02.pdf, [参照 2022/03/22]

マレーシア P. 18-19

- (1) Perfect Daily Grind Ltd(2021). “How is Malaysia’s coffee culture evolving?”. Perfect Daily Grind. <https://perfectdailygrind.com/2021/05/how-is-malaysia-coffee-culture-evolving/>, [参照 2022/03/22].
- (2) Hugh Kelly, Australia 2021 World Barista Championship: Round One <https://youtu.be/ANFSN_rNJek?t=780>

ミャンマー P. 20-21

- (1) 山口 誠一郎 (2021). 「ミャンマーコーヒーの特徴 | 味や香り、おすすめコーヒー豆も紹介」. Y.coffee and sweets (山口的おいしいコーヒーブログ). <https://yamaguchi-coffee.com/myanmar-coffee/>, [参照 2022/03/22].
- (2) フィット株式会社 (2021). 「ミャンマー流のコーヒーの飲み方【おすすめのミャンマーコーヒーも紹介】」. COWRITE COFFEE. <https://7newfaces.com/2021/12/21/myanmar-coffee-how-to-drink/>, [参照 2022/03/22]

フィリピン P. 22-23

- (1) 五味一成 (2017). 「コーヒーの歴史33~フィリピンのコーヒー産業~」. coffeemecca. <https://coffeemeccajp/column/trivia/10452>, [参照 2022/03/22].
- (2) コーヒー焙煎研究所 わたる (2018). 「フィリピン産のコーヒー豆の歴史や生産地情報と焙煎豆の風味や味わいについて」. Coffee Roaster Labo WATARU. <https://watarucoffee.com/blog/?p=2248>, [参照 2022/03/22].
- (3) 山口 誠一郎 (2021). 「リベリカ種を飲んだ感想 | 世界で1%しか流通しない伝説のコーヒー豆」. Y.coffee and sweets (山口的おいしいコーヒーブログ). <https://yamaguchi-coffee.com/impressions-of-drinking-coffee-liberica/>, [参照 2022/03/22].
- (4) 柏倉元太 (2021). 「【最新】 フィリピン産コーヒー豆の特徴とは?農園からおすすめまでご紹介」. コーヒー豆研究所. <https://coffee.oaks.co.jp/philippines-coffee/>, [参照 2022/03/22].
- (5) Euro Monitor International(2021). “Passport Cafes/Bars in the Philippines” . 9p.
- (6) 学習塾ノックス (2021). 「世界のコーヒー (生産量、消費量、在庫量、輸出量、輸入量の推移)」. NOCSI. <https://www.nocs.cc/study/geo/coffee.htm>, [参照 2022/03/22].
- (7) World Population Review(2022). “Philippines Population 2022”. World Population Review. <https://worldpopulationreview.com/countries/philippines-population>, [参照 2022/03/22].

シンガポール P. 24-25

- (1) シンガポール政府観光局. 「カヤトースト」. シンガポール観光公式ガイド. https://www.visitsingapore.com/ja_jp/dining-drinks-singapore/local-dishes/kaya-toast/, [参照 2022/03/22].
- (2) 株式会社 S’ SPIRITS. 「カヤトーストって何?」. ヤクンカヤトースト. <https://yakun.jp/kaya-toast/>, [参照 2022/03/22]

タイ P. 26-27

- (1) Akha Ama Coffee Thailand と日本とのヒアリングによる
- (2) Joes,川島良彰, 池本幸生, 山下加夏 (2021). 『コーヒーで読み解くSDGs』. ポプラ社. 287p.
- (3) 東京大学 (2019). 「ドイトウン・コーヒーで貧困をなくそう」. Features. <https://www.u-tokyo.ac.jp/focus/ja/features/psi001.html>, [参照 2022/03/22].

ベトナム P. 28-29

- (1) VERAC Company Limited. 「ベトナムコーヒー栽培とカフェの歴史」. ベトナムニュース総合情報サイトVIETJO. <https://www.viet-jo.com/news/social/120914101529.html>, [参照 2022/03/22].
- (2) FAO. “Coffee” . Markets and Trade. <https://www.fao.org/markets-and-trade/commodities/coffee/en/>, [参照 2022/03/22].
- (3) VERAC Company Limited. 「情報通信省、ベトナムコーヒーの香り付き切手を販売」. ベトナムニュース総合情報サイトVIETJO. <https://www.viet-jo.com/news/social/220224140049.html>, [参照 2022/03/22].

ASEAN(アセアン)とは About ASEAN

ASEAN（アセアン）とは、東南アジア地域の国々が加盟する地域協力機構です。1967年8月に「ASEAN設立宣言（通称：バンコク宣言）」に基づき、地域の平和と安定や経済成長の促進を目的として設立されました。

当初の加盟国は、インドネシア、マレーシア、フィリピン、シンガポール、タイの5カ国でしたが、その後、ブルネイ、ベトナム、ラオス、ミャンマー及びカンボジアが順次加盟し、現在は10カ国で構成されています。

ASEANについて、もっと知りたくなったら 「ASEANPEDIA～ASEANまるわかり～」 Learning ASEAN

ASEANや ASEAN 各国、日本とASEANとの関係について楽しく知って頂くための資料です。日本ASEANセンターの総合インフォメーションコーナーにて無料で配布しています。

日本ASEANセンターのWEB サイトより、資料請求して頂くこともできます。ASEANPEDIAウェブサイトもご活用下さい。
<https://aseanpedia.asean.or.jp/>

ASEANコーヒーマップへご協力いただいた方々 Acknowledgement

協力：一般社団法人 日本スペシャルティコーヒー協会

デザイン：Vyvial Suzuki Studio

プロジェクトアシスタント：前川佳恵、沼田萌香

リサーチアシスタント：フィトリ・アマリア氏

ASEAN各国政府関係者

ヒアリングさせて頂いた農家さん、カフェ、輸入会社ならびにコーヒー協会の皆様

国際機関 日本ASEANセンターについて ASEAN-Japan Center(AJC)

日本ASEANセンターは1981年5月25日に、当時のASEAN加盟国（原加盟国：インドネシア、マレーシア、フィリピン、シンガポール、タイ）政府および日本政府が「東南アジア諸国連合貿易投資観光促進センター設立協定」に署名し、設立された国際機関です。

後にブルネイ、ベトナム、カンボジア、ラオス、ミャンマーが協定に加盟しました。現在はASEAN全10カ国及び日本がセンターの加盟国となっています。正式名称は「東南アジア諸国連合貿易投資観光促進センター」といい、日本とASEAN諸国間の「貿易」「投資」「観光」という3分野における経済促進と、「人物交流」の促進を主な目的として活動しています。

国際機関日本アセアンセンターは、日本とASEAN諸国の交流を通じて「誰一人取り残さない」社会を目指しています。この冊子から、ASEANのコーヒーと生産者の方々を、もっと身近に感じていただけましたら幸いです。



ASEAN-JAPAN
CENTRE



aseanjapancentre_pr



ASEANJapanCentre



centreasean



ASEAN-Japan Centre

ASEANコーヒーを見つけたら「#ASEANコーヒー」をつけて、SNSでシェアして下さい！
*シェアして頂いた投稿はAJCのSNSで紹介させて頂くことがあります。



ASEAN-JAPAN
CENTRE

Brunei · Cambodia · Indonesia · Lao PDR · Malaysia



Myanmar · Philippines · Singapore · Thailand · Viet Nam