

## コーヒーの焙煎時にでる豆殻chaffを活用したアップサイクル飲料「chaff KOMBUCHA」 SCAJで試飲会開催！9月30日(土)から販売開始！

コーヒーに特化したイベントとしてアジア最大の国際見本市SCAJ Coffee Villageで、9月28日(木) 29日(金)の2日間、試飲会を開催！

株式会社大泉工場（本社：埼玉県川口市、代表取締役：大泉寛太郎）は、当社オリジナルコンブチャブランドの発酵スパークリングティー「\_SHIP(シップ)」では、コーヒーを焙煎したときに出る焼けた薄皮のchaff(チャフ)を活用した飲料「chaff KOMBUCHA(チャフ コンブチャ)」を開発いたしました。9月28日(木)・29日(金)のSCAJで試飲会を開催、9月30日(土)からSHIP KOMBUCHA Brewery & Tap Roomと大泉工場NISHIAZABUで販売開始します。



「chaff KOMBUCHA」は、街のロースタリーから世界へをコンセプトに掲げる「LEAVES COFFEE ROASTERS(リーブスコーヒーロースター)」やカリフォルニア発のコーヒーロースター「VERVE COFFEE ROASTERS JAPAN (ヴァーヴコーヒーロースターズジャパン)」など6社のロースタリーからコーヒーを焙煎したときに出るchaffをご提供いただき、コンブチャの発酵技法を活用した発酵飲料を販売いたします。

\_SHIPは、COFFEE KOMBUCHAの販売をきっかけにコーヒー業界の課題に着目。日本のコーヒー消費量は約43万トン(※1)、約1kgの焙煎から約100gのchaffがでるといわれています。

コーヒー業界では、コーヒーの消費量増加に伴う破棄の増加に伴い、様々な活動が広がっています。コーヒーの生産時に発生するカスカラは、新たなシロップやチョコレートなど新たな食へ生まれ変わり、chaffも再利用が加速しており肥料や堆肥、洋服や自動車部品の製造までさまざまな目的で活用されていま

す。

その中で「素敵な環境を創造する」を掲げる当社はchaffに着目。発酵スパークリング飲料「コンブチャ」の製造を行う中で発酵を通じて新たな飲料をご提供できないかと考え、約1年chaffの活用方法を模索しました。

そして、2023年9月にchaffからでるほのかなコーヒーフレーバーとコンブチャの酸味を発酵を通じて混ぜ合わせることでスッキリ爽やかな味わいの飲料が完成しました。

chaff KOMBUCHAを通じて、コンブチャの新たな可能性とコーヒー豆から出るchaffの新たな活用をご提案いたします。 chaffの新たな可能性をお楽しみください。

(※1)全日本コーヒー協会調査データ参照

#### • chaff KOMBUCHAについて

各ロースタリーで活用されているスペシャルティコーヒーの豆の薄皮が混ぜ合わせたchaffをお湯で抽出し、コンブチャの発酵技法を活用して製造した飲料です。

柑橘のような爽やかなフルーティーさと、ほのかに薫るコーヒーフレーバー、そしてコンブチャの発酵の酸味とのハーモニーを感じていただけます。

#### ■特徴

- ・ 100%捨てられる認識の「chaff」を活用したアップサイクル飲料
- ・ 柑橘のような爽やかなフルーティーさと、ほのかに薫るコーヒーテイスト
- ・ コーヒーでもないジュースでもない新たな飲料
- ・ 発酵飲料で身体によく、やわらかな酸味とスッキリとした味わい



- chaffをご提供いただいたロースタリー

今回のchaff KOMBUCHAの製造にあたり、chaffをご提供いただいたロースタリーのご紹介です。

- ・ロースタリー一覧（順不同）

**LEAVES COFFEE**  
TOKYO JAPAN

**VERVE**  
COFFEE ROASTERS



**GLITCH**



- ・ LEAVES COFFEE ROASTERS

<https://leavescoffee.jp/>

- ・ VERVE COFFEE ROASTERS

<https://vervecoffee.jp/>

- ・ ハニー珈琲

<https://www.honeycoffee.com/>

- ・ GLITCH COFFEE & ROASTERS

<https://glitchcoffee.com/>

- ・ Single O Japan

<https://singleo.jp/>

- ・ ETHICUS

<https://www.ethicus.jp/>

- chaffとは

chaffとは、コーヒー豆の薄皮です。

コーヒー豆を焙煎する際に必ず、コーヒー豆から剥がれ落ちる薄皮です。

軽く、薄く、紙のような質感で、焙煎機によってchaffのカラーは薄茶色から薄白色まで様々です。



#### • chaff KOMBUCHA 試飲会概要

日時：2023年9月28日(木)-9月29日(金) 10：00～16：00

場所：東京ビッグサイト 南展示棟3ホール Coffee Village 南3ホール

内容：

- ・ chaff KOMBUCHAの試飲
- ・ chaffの試飲
- ・ \_SHIP KOMBUCHA 試飲

URL：

<https://scajconference.jp/visitor/coffeevillage>

#### • chaff KOMBUCHA 販売概要

9月30日(土)から、\_SHIP KOMBUCHA Brewery & Tap Roomと大泉工場直営店の大泉工場NISHIAZABUでサーバーからchaff KOMBUCHAをご提供いたします。

販売期間：9月30日(土)～なくなり次第終了

提供方法：グラスでのご提供

販売価格：850円(税込)

販売場所：

- ・ \_SHIP KOMBUCHA Brewery & Tap Room





所在地：〒332-0004 埼玉県川口市領家5-4-1

営業日：金曜、土曜、日曜、祝日

営業時間：10：00～16：00

TEL：048-222-1171

URL：<https://oks-kombuchaship.com/>

Instagram：[https://www.instagram.com/\\_ship\\_kombucha/](https://www.instagram.com/_ship_kombucha/)

公式オンラインサイト：<https://www.kombuchaship.shop/>

・大泉工場NISHIAZABU



所在地：〒106-0031 東京都港区西麻布2-13-13

営業時間：

火曜～土曜 8：00～20：00（ラストオーダー19：30）

日曜・祝日 8：00～18：00（ラストオーダー17：30）

定休日：月曜日／夏季休業・冬季休業有り

TEL：03-6427-4749

URL：<http://oks-nishiazabu.com>

Instagram：[https://www.instagram.com/oizumi\\_kojo\\_nishiazabu/](https://www.instagram.com/oizumi_kojo_nishiazabu/)

#### ● 株式会社大泉工場について

社名：株式会社大泉工場

本社所在地：埼玉県川口市領家5-4-1

代表取締役：大泉寛太郎

設立：1938年3月（1917年3月創業）

資本金：20,000,000円

事業内容：FUTURE FUN FOOD（ポップコーンマシン・材料およびオーガニック商材の販売）・Goodnature（コールドプレスジュースマシン販売、修理）・KOMBUCHA（\_SHIP KOMBUCHA製造・販売）  
・1110 CAFE / BAKERY・大泉工場NISHIAZABU・CAMPUS（スペースレンタル、JUKUBOX、（ARTISAN）FARMERS MARKET KAWAGUCHI）

HP：<http://www.oks-j.com/>

---

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000141.000045733.html>

株式会社 大泉工場のプレスリリース一覧

[https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company\\_id/45733](https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/45733)

---

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社大泉工場

広報担当：一村

電話：048-222-1171

FAX：048-222-1177

メールアドレス：m.ichimura@oks-j.com