

「まるごとくりコーヒー」誕生

～栗の栄養を手軽に摂取～



京丹波栗工房

×

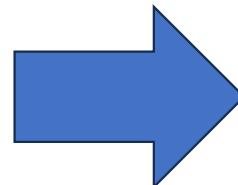
クラフト珈琲 薫豆堂

丹波くりは 京の伝統野菜・京のブランド产品

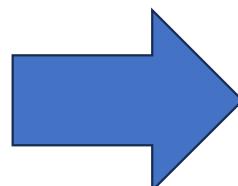
- ・丹波くりの生産量は20年前の10分の1に減少
- ・丹波くりのニーズは高いが「希少な栗」に



半分しか使用していなかった



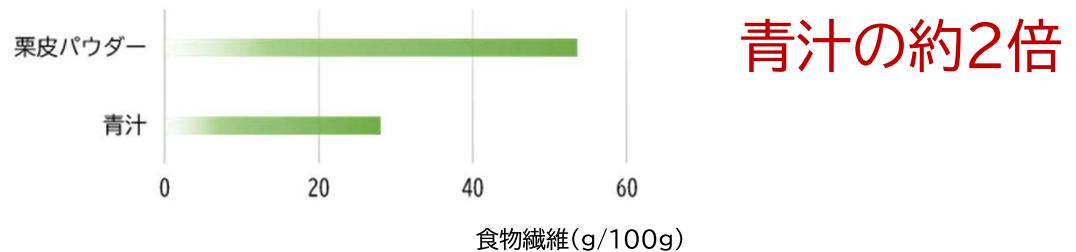
半分は廃棄していた



栗の廃棄部位にたくさんの栄養成分が残留していた

栄養満点

食物繊維たっぷり



強い抗酸化力



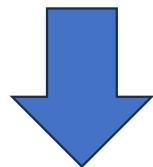
ノンカフェイン



特許出願済み

神戸大学と共同出願

【新開発】栗調味料



- ・栗の栄養成分を残して
- ・食用可能にする

課題

栗の強いえぐみ



このままでは使えない

京都ビジネスプラットフォームでの出会い

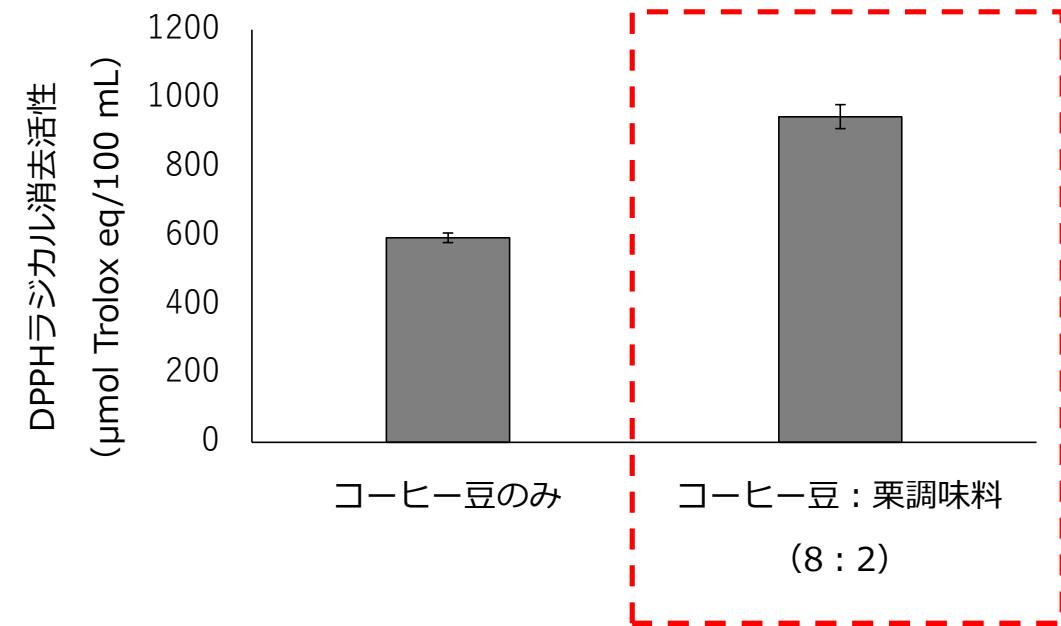
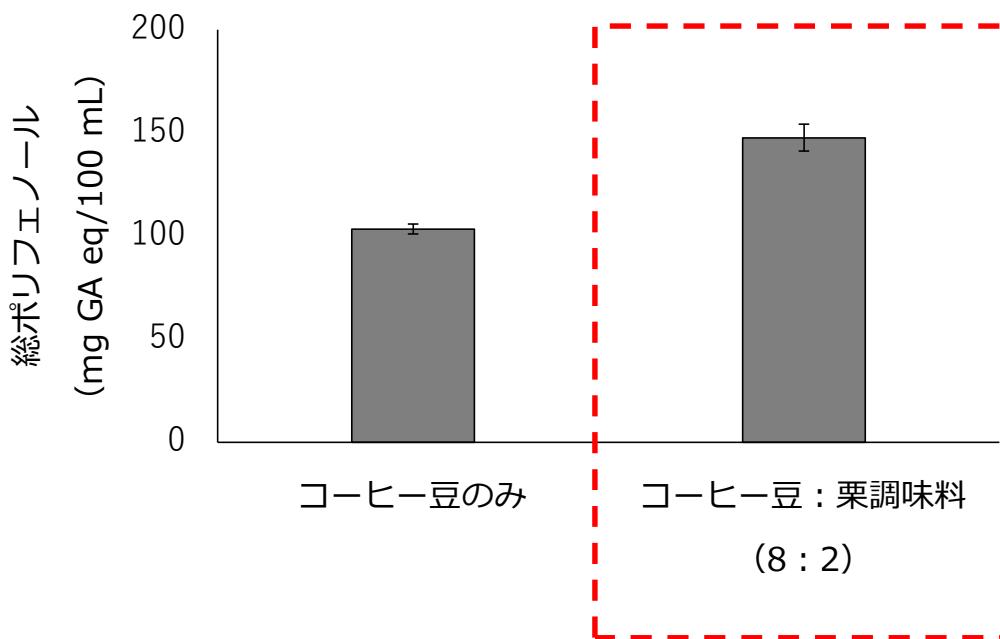
京丹波栗工房

×

クラフト珈琲 薫豆堂

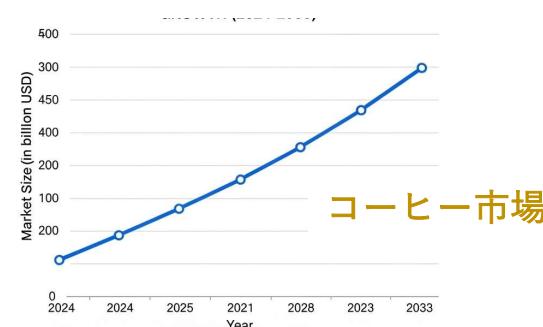
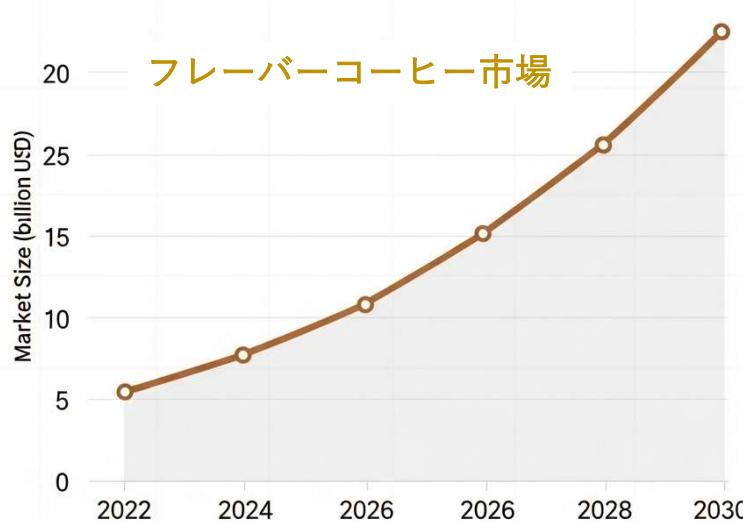
栗パウダーを使った飲みやすいコーヒーづくりにチャレンジ

世界中で嗜まれている「珈琲」と「まるごと栗」を掛け合わせた、新商品の誕生



コーヒー豆だけより栗調味料を混ぜた方が栄養化が高いことが判明！！

ビール、ジン、コーラなど成長する世界のクラフト飲料市場。コーヒーも多様な時代に突入



■コーヒーの市場データ

市場規模：2024年時点で、世界のコーヒー市場は**2,237億ドル（約34兆円）**

成長予測：市場は引き続き成長。2025年から2033年の間に年平均成長

(CAGR) 5.4%で成長し、2030年には3,237億ドルと予測されています。この成長は、西洋文化の広まり、確立されたブランドの浸透、そして**途上国での消費増加が要因**となっています。

主消費地：第1位／EU（欧州連合）、第2位／アメリカ合衆国、
第3位／ブラジル、**第4位／日本**

課題：コーヒー市場は、気候変動による不安定な生産や、**生産農家の貧困**といった課題に直面しています。

トレンド：環境意識の高まりから、認証コーヒー製品（フェアトレード、オーガニックなど）への需要が増加しています。また、フレーバーコーヒー市場の拡大は主に若年層の消費者、**特にミレニアム世代におけるユニークで革新的なフレーバーへの需要の高まり**によって推進されています。

STEP 3 世界へ進出！！

輸出を目指す
越境EC販売

STEP 2 小売店、ECで広げる

小売店
百貨店（京都高島屋）など
EC販売

STEP 1 地元で販売開始

自社店舗

地元 道の駅でのお土産