

News Release

2024年12月9日 / マルコメ株式会社

日本生まれの植物性ミルク「米糴ミルク」にカフェ向け商品が新登場 KOJI BARISTA EDITION 発売記念イベントを実施

コーヒーとの相性の良さに驚きの声も多数、
12月限定、世界を代表するバリスタのカフェでKOJIラテを先行発売。



マルコメ株式会社（本社：長野市、代表取締役社長：青木時男）は、今年3月に発売した植物性ミルク「米糴ミルク」をスペシャルティコーヒーと合う味いに仕上げた「KOJI BARISTA EDITION」（業務用）を、2025年2月より展開します。それに先立ち「KOJI BARISTA EDITION 発売記念イベント」を、12月5日（木）に東京・南青山の「Little Darling Coffee Roasters」で開催しました。

“コーヒーとの相性”を追求した植物性ミルク「KOJI BARISTA EDITION」

「KOJI BARISTA EDITION」は、今年3月に発売した「米糴ミルク」をスペシャルティコーヒーと合う味いに仕上げた商品です。従来の植物性ミルクと異なり、マルコメ独自の発酵技術で砂糖を加えなくても自然な甘みを感じられます。食の嗜好と健康意識に関する調査によると、甘い物を好む人は増え続けている一方、「甘いものは食べたいけど砂糖は控えたい」というニーズが顕在化しています。「KOJI BARISTA EDITION」は、味のバランスが牛乳に近く、他の植物性ミルクと比較してクセが少ないため、コーヒーの味を邪魔しないことも大きな特徴です。また、フォーミングに優れているため、ラテアートにも最適です。世界を代表するバリスタからも「ここまでラテアートをしやすい植物性ミルクは初めて」と高く評価されました。

世界を代表するバリスタ5名が登場、ラテの変遷や植物性ミルクの可能性について語る

今回のイベントには、コーヒージャーナリストとしてYouTube登録者数11万人超の岩崎泰三氏、ラテアートの世界大会などでも入賞歴のある赤川直也氏、小池司氏、吉田一毅氏、LIWEI氏が登壇。ラテカルチャーの変遷やトレンドについてトークセッションを行いました。



コーヒーやラテの変遷について岩崎氏は「これまで、クラシックなイタリア系、それが進化したシアトル系、そして新大陸系のニューウェーブという3つの波があり、そろそろ4つ目の波がくるのではないかと語りました。赤川氏も「コーヒーカクテルなどが流行り始めたようにコーヒー+aの楽しみ方が増えていく流れに」と期待を込めました。今後のトレンドについて聞かれた吉田氏は「昨今、乳糖不耐の認知が世界的に広まる中で動物性のミルクは徐々に縮小傾向にある。加えて、動物愛護やヴィーガンの観点からも、オーツやアーモンドミルクなど、動物性ではないものを取り入れるというのが世界的な潮流となっている。しかし日本ではまだ認知が少ないため、今後の展開に期待したい」と植物性ミルクの可能性について語りました。また、台湾出身のLIWEI氏は「台湾だと豆乳を飲む人が多く、コーヒーとの組み合わせではオーツミルクがよく飲まれている」と、自国の文化とトレンドについてコメントしました。

世界を代表するバリスタも絶賛する、“コーヒーとの相性の良さ”

植物性ミルクラテの飲み比べでは「違和感がない甘みとコク」に驚きの声も

「KOJI BARISTA EDITION」が本当にコーヒーに合うのか、世界を代表するバリスタに率直な意見を伺いました。世界的なラテアートの大会で優勝したLIWEI氏は「フォームが立ちやすく、とてもラテアートをつくりやすい。口当たりも良く、牛乳にとても近い」とコメント。同様にラテアートの大会で多数実績を持つ吉田氏も「通常、植物性ミルクは動物性のミルクと比べると粘性が劣る。しかしKOJI BARISTA EDITIONは粘性があるためラテアートをつくりやすく、完成後時間が経過してもラテアートが崩れづらい」と評価。赤川氏は「オートマシンの使ってもミルクと同じようにスチーミングできた。通常、植物性ミルクでラテアートをつくるのは非常に難しかったため、驚いた」と、3人ともラテアートのつくりやすさについて絶賛。また、小池氏は「アレルギーを含まないため安心して提供できる」と、メニュー展開のしやすさについても語りました。さらに、牛乳と比べて良いと感じた点について尋ねると、赤川氏は「甘さが強く、温度が下がっても味わいが変化しづらい。とろみもあり質感がすごく良い」とコメント。吉田氏は「ひとことで言うと“あたたかい”。発酵食品だからこそ、飲んだ後に体がとても温かくなり、体が喜んでくれる」とコメントしました。会場では報道関係者やインフルエンサーの方に「KOJIラテ」の試飲を実施。ソイミルク、オーツミルクと3種類のラテを飲み比べてもらったところ「ソイやオーツで飲んだ時の違和感が、KOJIラテには全くない」「牛乳とほぼ変わらない飲みやすさ」「甘みとコクがあって驚いた。KOJIラテを飲んだ後にソイやオーツを飲むと、より実感できた」などと、驚きや絶賛の声が寄せられました。



トークセッションに登壇したバリスタ4名の店舗で「KOJIラテ」を先行販売

今回のイベントで提供した「KOJIラテ」を12月6日（金）から順次、年末にかけて先行販売します。

販売店舗／提供期間

- | | |
|---|--------------|
| ・ Little Darling Coffee Roasters（東京都港区南青山1-12-32） | 12月6日～12月27日 |
| ・ COFFEE VALLEY（東京都豊島区南池袋2-26-3） | 12月8日～12月31日 |
| ・ Life Size Criebe（東京都国分寺市本町3-5-5） | 12月8日～12月27日 |
| ・ Goldenhood（東京都中央区日本橋横山町8-6） | 12月8日～12月31日 |

商品概要



KOJI BARISTA EDITION（業務用）

- 内容量：1000ml
- 形態：LL紙パック
- 賞味期間：12か月（暫定）
- 価格：オープン
- 発売日：2024年2月下旬予定
- 発売地区：全国

「発酵×植物性ミルク」という新ジャンルの商品として開発した市販用「米糲ミルク」をスペシャルティコーヒーに合うテイストに。砂糖を加なくても感じる自然な甘みと滑らかな舌触り。フォーミングに優れているためラテアートに最適。コーヒーの味を邪魔しない、新しい植物性ミルクです。アレルギーフリー（特定原材料等28品目）で、乳糖不耐の方も安心して飲むことができます。



岩崎 泰三（コーヒージャーナリスト）

2015年、国際基準のスペシャルティコーヒー鑑定士ライセンス（CQI認定Qグレーダー）取得。世界各地で産地視察や超希少珈琲の実地調査、買付コンサルタントとして活動。自社焙煎工場「TCL ROASTING FACTORY」設立後、全国約80か所以上のカフェに向けたコーヒー豆提供とブレンド開発を行う。



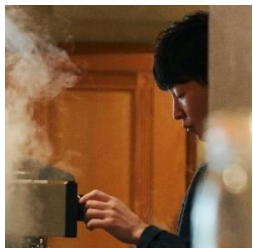
赤川 直也（Little Darling Coffee Roasters）

COFFEE FEST Latte Art World Championship Open Tokyoで、ラテアート世界2位。2017年に開催された3x3ラテアート日本一決定戦、TRANSITチームとして優勝。2018年10月、自社ロースターの「Little Darling Coffee Roasters」を開業、焙煎やコーヒートレーニングを実施。



吉田 一毅（LIFE SIZE CRIBE）

新卒でドトールコーヒーに入社。店長を経て2003年、ワールドバリスタチャンピオンのPaul Bassett氏の店舗「Paul Bassett」に入店。2015年、東京国分寺で「Life Size Cribе」を開業。



小池 司（COFFEE VALLEY）

大学卒業後、海外に渡り現地のコーヒー文化に魅了され、海外と日本のコーヒーショップで修業。2014年ニューヨークで行われたラテアート世界選手権に出場。一過性でなく普遍的、スタンダードでありながら新しいをショップコンセプトに2014年11月、「COFFEE VALLEY」を開業。



LIWEI（Goldenhood）

台湾出身のバリスタ。Free pour latte grand prix 2022 OSAKA優勝。2020年12月に高田馬場に「LIWEI COFFEE STAND」を開業。その後2022年に「ajura 新宿御苑」、2024年に「Goldenhood」を開業。

画像データは、マルコメオフィシャルサイト>ニュース>ニュースリリース内の「画像のみダウンロード」ボタンから取得できます。

個人のお客様

マルコメお客様相談室

0120-85-5420

月～金 9:00～17:00

（土・日・祝日・お盆・年末年始を除く）