

マルコメ「KOJI BARISTA EDITION」を海外初となる台湾珈琲展示会で一般販売、好調なスタート。

台湾最大のコーヒー展で発酵飲料の植物性ミルク「KOJI BARISTA EDITION」を一般販売。4日間で売上24万元、台湾市場で流通拡大を加速。

発行日：2025年12月10日 マルコメ株式会社

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、2025年11月14日（金）から11月17日（月）に台湾で開催された「2025台灣國際咖啡展（2025 Taiwan International Coffee Show）」に出展しました。



今回の展示会で当社は発酵の力を生かした植物性ミルク「KOJI BARISTA EDITION」を現地の一般消費者の方へ初めて販売、4日間で24万元（ニュー台湾ドル）の売上を記録しました。そこで台湾では「KOJI BARISTA EDITION」をカフェ業態等のBtoBに限らず、BtoCにも販路を広げることにしました。

■ カフェ向けから家庭へ：展開の背景

「KOJI BARISTA EDITION」は日本の伝統的な発酵技術を活かした、お米由来の自然な甘みとコクが特徴の植物性ミルクです。台湾ならではのコーヒー文化の成熟と植物性ミルクの関心の高まりから、2025年9月1日より台湾国内のカフェ業態や飲食店向けに本商品の提供を開始しました。現地のバリスタやカフェオーナーから「コーヒーの風味を損なわず、まろやかなコクが出る」「ラテのフォーミングがきめ細かい」と高く評価されたため、今回の展示会でプロに認められた味をご家庭でも楽しめる商品として一般のお客様にも販売しました。

■ 展示会での成果と現地の反応



台湾最大級のコーヒーイベント「2025台灣國際咖啡展」で、ブースに多くのコーヒー愛好家や健康志向のお客様が来場されました。「砂糖不使用なのに、ほのかに甘くて飲みやすい」「お米から、どうやってこのようなミルクになるの?」といった驚きの声が多く寄せられ、予想を上回る24万元（ニュー台湾ドル）の売上を記録しました。

■ 今後の展望

今回の出展で「KOJI BARISTA EDITION」は台湾市場の一般消費者からも広く受け入れられる商品であることの手応えを得ることができました。今後は台湾全土、多くのカフェや飲食店へ提案していきます。

【商品概要】

- 商品名： KOJI BARISTA EDITION
- 特徴：
 - マルコメの糀（こうじ）甘酒の技術から生まれた植物性ミルク。
 - 砂糖を使わない、お米と米糀の発酵で引き出された自然な甘み。
 - バリスタ仕様として、ラテアートに適したフォーム形成能力、コーヒーとの相性を追求した味わい。