

報道関係者各位

2024年8月27日

ATOMO COFFEE Ltd.

# 世界初<sup>※1</sup>！豆を使わない本格サステナブルエスプレッソ粉<sup>※2</sup> 「ATOMO COFFEE」が日本初上陸

8月27日（火）よりash zero waste cafe & bar（æ）にて提供・販売開始

農業製品をアップサイクルし、豆を使わない本格サステナブルエスプレッソ粉<sup>※2</sup>「ATOMO COFFEE」を開発した米国発のスタートアップ企業ATOMO COFFEE社はこの度日本ローンチを発表し、2024年8月27日（火）よりash zero waste cafe & bar（æ）にて、日本で初めて販売・提供を開始いたします。

# atomo

BEANLESS COFFEE

2019年にアメリカ・シアトルで設立されたATOMO COFFEE社は、農業製品をアップサイクルすることで、コーヒー豆を使わない、新しい形のコーヒー・フレーバー飲料を開発するスタートアップ企業です。2023年10月にアメリカでエスプレッソ粉<sup>※2</sup>として「ATOMO COFFEE」をローンチ後、2024年4月にはアメリカ・シアトルに焙煎所をオープンし、この度日本での販売・提供を開始いたします。

## 【事業背景】

「ATOMO COFFEE」は、従来のコーヒー生産に伴う多量の二酸化炭素排出、水の使用、森林伐採などを含む環境への負荷に取り組んでおり、従来のコーヒー栽培と比べて二酸化炭素排出量を83%削減し、土地利用を70%削減します。

さらに、この環境に優しいエスプレッソ粉<sup>※2</sup>の創造を推進する背景には、気候変動により2050年までにコーヒー栽培地域が劇的に減少すると予想される「2050年コーヒー問題」があります。アップサイクルされた原料やスーパーフードを活用することで、ATOMO COFFEE社はよりサステナブルな選択肢を提供し、より持続可能な食品システムの発展に貢献しています。

## 【「ATOMO COFFEE」の特徴】

「ATOMO COFFEE」は、リバーエンジニアリングという手法でコーヒー豆の分子を徹底的に分析し、通常は廃棄されるデーツの種子などの材料をアップサイクル、またレモンやグアバなどの植物由来の成分と組み合わせることで、コーヒーの分子構造を再現した、環境に優しいエスプレッソ粉<sup>※2</sup>です。

ATOMO COFFEE社の豆を使わないエスプレッソ粉※<sup>2</sup>は、酸味が少なく、抗酸化作用が豊富でクリーンなカフェインが配合され、5大要素である香り、ボディ、色、味、そしてカフェインをそれぞれ解析し、最適化することで、コーヒー豆を使わずにコーヒーの見た目、味わいの再現を可能にします。植物性原料によるコーヒー・フレーバーの香味開発については、複数の特許を出願中です。現在、アメリカでは自宅でも楽しめるドリップタイプ、また店頭で楽しめるエスプレッソの2種類を提供しています。



## 【日本での提供・販売】

ATOMO COFFEE社は、2024年8月27日（火）より、「zero-waste」（廃棄物ゼロ）をコンセプトとしたカフェ&バー「æ(ash)」にて「ATOMO COFFEE」の提供・販売を開始いたします。メニューから内装や食器類、そしてオペレーションまであらゆる側面から廃棄物を出さないæ(ash) [zero-waste cafe & bar]で、農業廃棄物をアップサイクルした「ATOMO COFFEE」の本格的なエスプレッソの味わいを堪能し、環境に負荷をかけないひと時をお楽しみください。



## 【ATOMO COFFEE CEO Andy Kleitschよりコメント】

「ash zero waste cafe & bar (æ) との提携により、「ATOMO COFFEE」を日本でローンチ出来たことを大変光栄に思います。日本の豊かなコーヒー文化と品質へのこだわりは、『味にこだわりながら、環境に優しい代替品を提供することでコーヒー業界を変革する』という私たちのミッションと一致しています。米国外初のパートナーシップである本提携を通じて、日本のコーヒーファンの皆様にATOMO COFFEE社のサステナブルな体験をお届けできることを楽しみにしています。私たちはこのグローバル展開の新しい章を心待ちにしています。」

※1 特許技術であるクロスメイラード反応を使った製法により、本格的なコーヒーに近いフレーバー飲料を、コーヒー豆以外の原料から製造していることが世界初（自社調べ）

※2 コーヒー飲料等の表示に関する公正競争規約及び施行規則 に準じて、コーヒー豆を使用していないため「エスプレッソ粉」と表現

## 【æ [zero-waste cafe & bar]提供メニュー】

- ATOMOエスプレッソ：530円（税抜）
- ATOMOマキアート：630円（税抜）
- ATOMOラテ（ホット・アイス）：670円（税抜）

## 【日本発売商品ラインナップ】

- Espresso Grounds（店舗での提供のみ）



商品名：Coachella Latte Blend-REGULAR (Espresso Grounds)  
内容量：453g



商品名：Coachella Latte Blend-DECAF (Espresso Grounds)  
内容量：453g

■店舗情報



**æ [zero-waste cafe & bar]**

店舗住所：150-0041 東京都渋谷区神南1-5-2 川村ビル1F

営業時間：10時-23時（当面の間火曜休） \*完全キャッシュレス会計

Instagram： [https://www.instagram.com/ash\\_jinnan/](https://www.instagram.com/ash_jinnan/)

Facebook： <https://www.facebook.com/ash.jinnan>

店舗デザイン：杉山敦彦（THE WHOLEDISIGN）

###

**ATOMO COFFEEについて**

ATOMO COFFEE社は豆を使わないサステナブルなエスプレッソ粉<sup>※2</sup>のパイオニアです。コーヒーの伝統はそのままに残しながらも、コーヒー豆は使用していません。従来のコーヒーに含まれる28の化合物を様々なスーパーフードやアップサイクル原料から取り入れ、酸味が少なく、抗酸化物質が豊富で、クリーンなカフェインが配合されたエスプレッソ粉「ATOMO COFFEE」を提供します。コーヒー愛飲家によって抽出された「ATOMO COFFEE」のブレンドは、卓越したプレミアムエスプレッソの味わいで、みなさまの求める、美味しい朝の一杯を提供します。

コーヒーを愛する私たちは、世界中の人々がコーヒーを楽しむ続けるための新しい方法を創り出しました。ミルクと一緒に、あるいはブラックでも、みなさまのお好きな方法で「ATOMO COFFEE」をお楽しみいただけます。是非一口、味わってみてください。

詳しくはこちらから：<https://www.atomocoffee.com/ja>