

【世界基準のコーヒー鑑定士が激突】馬喰町の問屋街を舞台に「究極のペアリングバトル」が開幕！A5ランクステーキ vs 伝統の和菓子、勝者はどっちだ？

コーヒー界の絶対味覚 Q グレーダーが前代未聞のペアリング食材を選定。伝統か禁断か、その是非を問うバトルが YouTube で公開。



自家焙煎コーヒー豆販売の「銀河コーヒー株式会社（本社：千葉県市川市、代表：山内卓也、通称シャチヨー）」は、珈琲鑑定士の国際資格「Q グレーダー」保持者による対決型コンテンツ『【究極のペアリング対決】馬喰町で現地調達。コーヒーのプロが選ぶ最高の一品はどっち？』を YouTube にて 2026 年 1 月 27 日に公開し、プロフェッショナルによる「常識外の食材選定」が SNS を中心に大きな反響を呼んでいます。

【URL】 https://youtu.be/uEZ_nSxjb-c

【動画ハイライト】

■ 背景：コーヒーペアリングの新境地を求めて

「コーヒーに合うのは洋菓子スイーツ」という既存の常識を打ち破り、コーヒーの持つ複雑な風味（酸味・甘み・苦み・うま味）を 120% 以上に引き出す食材は何か。今回は、古くから問屋街として知られる「日本橋馬喰町」を舞台に、プロがその場で食材を厳選。地域に根差した食材と、インド産最高峰のスペシャリティコーヒーを掛け合わせるプロとプロのチャレンジバトルです。



■ 対決の見どころ：理論と感性のぶつかり合い

本対決では、日本代表審査員の経験を持つ「シャチョー」と、ペアリングの講師でもある「クバ講師」の、共に最高峰の資格「Q グレーダー」を持つ2名が激突。

シャチョーの選択：A5 ランクの高級ステーキ。コーヒーの持つ「うま味」と「コク」に注目し、肉のうま味とあわせて昇華させる常識破りの提案。

クバ講師の選択：職人仕込みの和菓子みたらしだんご。コーヒーの繊細な「甘み」補完し、至福の調和（マリアージュ・トライアングル）を形成する嗜好の提案。

コーヒーを「飲み物」から「体験」へと昇華させるのは、果たしてどちらの食材なのか。専門家さえも唸るロジカルな解説、そして同じく Q グレーダーのゴー審査員を絶句させた衝撃の結末。



■ 使用コーヒー豆について

今回使用するのは、インド産のトップクラス・スペシャリティコーヒー。南部のニルギリ丘陵の名農園バルマディエステート。クリーンな口当たりと豊かなボディは、合わせる食材によって全く異なる表情を見せる。

■ 出演者プロフィール

シャチョー（銀河コーヒー社長）：

日本代表審査員や世界大会イベント優勝の経験を持つ。コーヒー最難関資格 Q グレーダーと新資格 Evolved Q グレーダーの両方を保有する W グレーダー。



久芳（クバ）講師：

焙煎前の生豆の取り扱い経験豊富、インドの生豆にも精通している。Q グレーダー保持者で、ペアリングの専門家でもある。近々、馬喰町に久芳焙煎室をオープン予定。



ゴー審査員：

コーヒー界最強の主夫という二つ名を持つQグレーダー。2025年末には焙煎の大会で、アジア4位になる。



その他の情報

＜動画情報＞

動画タイトル：【究極のペアリング対決】馬喰町で現地調達。コーヒーのプロが選ぶ最高の一品はどっち？

動画 URL : https://youtu.be/uEZ_nSxjb-c

＜チャンネル情報＞

チャンネル名：銀河コーヒー | 珈琲エンタメ【プロの裏の本気】

チャンネル URL : <https://www.youtube.com/@gingacoffee>

主な配信内容：コーヒー関連対決、珈琲の淹れ方や豆知識、他業態コラボ、専門家との対談、お店の紹介など

＜会社概要＞

世界中のコーヒー70種類以上を品揃え、世の中でめったに出会えない魅力的なコーヒー豆を発掘し、焙煎したてのコーヒー豆を販売する専門店。千葉県の市川と松戸に焙煎所と店舗を持ち、全国ネット販売とカフェやレストランへの卸し、直売店舗で販売しています。

社名：銀河コーヒー株式会社

本社所在地：千葉県市川市真間1丁目15-20 真間ビル1階

代表取締役：山内卓也

事業内容：コーヒー豆の製造、販売

設立：2017年7月18日

HP : <https://ginga.coffee>