



**“その一杯に心を込める” 全国のカフェオーナーがバリスタへの情熱を披露
「タリーズフェスティバル 2026」を開催**

～お客様へつながる一杯の価値を届けるために、各競技を通じて技術を高めホスピタリティを磨く～

タリーズコーヒージャパン株式会社(本社:東京都新宿区、代表取締役社長:内山修二)は、2026 年 10 月 12 日(月)に「タリーズフェスティバル 2026」を開催しました。

「タリーズフェスティバル」は、全国にあるタリーズ店舗で実際に働いているフェロー(従業員)が集結し、バリスタへの情熱、そしてコーヒーへの想いを共有する 1 年に一度のイベントです。「バリスタコンテスト」「コーヒースクールコンテスト」「コーヒーマスターコンペティション」の 3 つの競技を中心に、フェローたちが日々の店舗で培った技術や接客力、コーヒーの魅力を伝える力を競い合いました。

今年は「Beyond the Cup～その一杯の向こう側～」をテーマに、全国約 850 店舗から地区予選を勝ち進んだフェローが出場。また、コストリカにあるグループ農園「ラ ミニータ農園」で研修を受けた 2 名のコーヒーマスターによる研修報告も実施し、生産地での学びや、帰国後の接客・人材育成への取り組みを発信しました。



■「バリスタコンテスト」～バリスタ技術とホスピタリティで“最高の一杯”を追求した社員・アルバイト 2 名のフェローがタリーズコーヒーの頂点へ～

タリーズコーヒージャパンでは、“その一杯に心を込める”を実現するため、2000 年からバリスタコンテストを開催し、今年で 27 年目を迎えます。バリスタ技術に加え、その場でお客様のご要望に応える提案力や、心地よい時間を提供するホスピタリティを磨く取り組みです。

今年のバリスタコンテスト決勝には、店舗選考やエリア選考、地区大会を勝ち抜いたアルバイトフェロー・社員フェロー各 9 名、計 18 名が出場しました。出場を目指して仲間と練習を重ねる過程も、タリーズの店舗運営におけるチームワークや接客品質の向上につながっています。

競技では、自己紹介プレゼンテーション、接客販売審査、オペレーション審査を実施。それぞれの技術と接客への想いを披露しました。

接客販売審査では、お客様役との会話から味わいの好みや用途をくみ取り、一人ひとりに合ったコーヒーをご提案。オペレーション審査では、エスプレッソの抽出やミルクの扱いなど、日々の店舗で培った技術を発揮し、一杯一杯を丁寧に仕上げました。

社員フェローの部では、真瀬フェロー（近畿・中四国第一地区代表）が優勝。「お客様との出会いや何気ない会話、一杯をお渡りする時間の積み重ねが今の私を作ってくれました。全国大会に向けた準備や練習では、大変なこともありました。それでも、店舗を支えてくれたフェローや、帰宅後にいつも話を聞いてくれる家族のおかげで、ここまで来ることができました。みんなの力で獲得した賞だと思っています」と、これまでの歩みを振り返り、喜びと感謝を語りました。また、今回の競技については、「一杯のコーヒーをお出しするだけでなく、その先に広がるお客様の時間や会話を想像しながら臨みました」と、一杯に込めた想いを述べました。

アルバイトフェローの部では、岡野フェロー（関東・甲信越第二地区代表）が優勝し、「地区大会で優勝してから、多くの方に応援やアドバイスをいただきました。近隣店舗のフォローや社員の方々にも自分から教えを求め、たくさんのことを学んで本番に臨みました。当日は楽しもうという気持ちだったので、名前を呼ばれた瞬間は本当に驚きました。大会を開催してくださった関係者の皆さん、そしてここまで支えてくださった皆さんに、心から感謝しています」と、喜びと感謝を語りました。また、「優勝者として見ていただくことを意識し、自分の店舗だけでなく、近隣店舗でも、自信を持って仕事に取り組めるよう、これからも頑張っていきたいです」と、今後への意気込みを述べました。



〈社員フェローの部 入賞者〉

優勝：真瀬フェロー（近畿・中四国第一地区代表）
準優勝：吉田フェロー（関東・甲信越第四地区代表）
第3位：和賀フェロー（関東・甲信越第二地区代表）

〈アルバイトフェローの部 入賞者〉

優勝：岡野フェロー（関東・甲信越第二地区代表）
準優勝：上村フェロー（関東・甲信越第一地区代表）
第3位：坪野フェロー（関東・甲信越第四地区代表）

数ある賞の中で、ベストシグニチャー賞は、事前に出したテーマに沿ってオリジナルドリンクを作り、その中から最もテーマに寄り添い、優れたドリンクを考案したフェローに授与されます。過去にベストシグニチャー賞に選ばれたドリンクは、実際にタリーズ店舗でも商品化されています。今年のテーマは、「タリーズのエスプレッソの魅力を引き出したシグニチャードリンク」。受賞した菅フェロー（北海道・東北地区代表）が披露したドリンクは「Rose Veil Latte（ローズヴェールラテ）」。「このような賞をいただけて、本当にうれしいです。私は甘いものが苦手なため、ドリンクを考える中で、アルバイトフェローに何度も試飲してもらい、たくさんの意見をもらいました。試作に付き合ってくれた仲間を支えられて受賞できたと思っています」と、開発をともにしたフェローへの感謝を語りました。さらに、「いつも『お客様のために』という想いを共有し、周囲の皆さんと協力しながら店舗を運営できることを、とても幸せに感じています」と、日々の店舗運営を支える方々への想いを述べました。



〈その他の賞〉

ベストシグニチャー賞（社員フェローの部での創作ドリンク）：菅フェロー（北海道・東北地区代表）
ホスピタリティ特別賞 社員フェローの部：藤田フェロー（近畿・中四国第二地区代表）
ホスピタリティ特別賞 アルバイトフェローの部：長フェロー（九州・沖縄地区代表）

■「コーヒースクールコンテスト」 ～コーヒーの魅力を伝える力と、ペアのチームワークを披露～

タリーズコーヒーでは、コーヒーの魅力やおいしい淹れ方をより多くのお客様へお伝えするため、全国にあるタリーズコーヒー店舗で 2006 年から「コーヒースクール」を開催しており、昨年度は約 5,400 回以上開催しました。「コーヒースクールコンテスト」は、講師とアシスタントのフェローがペアで出場し、日々店舗で行われているスクールの実演を通じて、伝える力やお客様とコーヒーに向き合う姿勢を競う競技です。知識を分かりやすく伝えるプレゼンテーション力に加え、お客様が楽しみながら学べる雰囲気づくりや、ペアのチームワークも大切な審査ポイントとなります。

今年のテーマは「PURA VIDA！タリーズのコスタリカをもっと好きになる 15 分間」。4 組のファイナリストが抽出方法やプレゼンテーション内容を自由に組み立て、お客様の「もっと知りたい」「自分でも淹れてみたい」という気持ちを引き出すために、それぞれ工夫を凝らしたスクールを披露しました。

優勝した &TEA エスパル福島店ペアは、「日々の練習を支えてくれたフェローや、練習場所を提供してくださった皆さんのおかげでつかめた結果です。このような賞をいただき、とてもうれしく思います」と、喜びと感謝を語りました。また、「何度も練習を重ねる中で、店舗のフェローや家族など、多くの方に支えていただきました。今回得たものを今後の活動を通じて皆さんにお返しできるよう、これからも努力を続けていきたいです」と、今後への意気込みを述べました。



〈コーヒースクールコンテスト 入賞店〉

優勝: &TEA エスパル福島店ペア

準優勝: トナリエ大和高田店ペア

■「コーヒーマスターコンペティション」 ～コーヒーのスペシャリストが高い抽出技術を競う～

「コーヒーマスター」は、コーヒーに関する高い知識と技術を持つフェローに与えられる社内認定資格で、約 2 万人いるタリーズフェローの内、現在 61 名在籍しています。生産地やコーヒー豆に関する知識、抽出技術、テイスティングによる味の判別などに精通し、店舗でのご提案やフェローの育成を通じて、タリーズのコーヒー品質とブランド価値を支えています。本競技では、その高度な専門性を生かし、知識と技術を競い合いました。

今年のコーヒーマスターコンペティションは、予選を勝ち抜いた 4 名のコーヒーマスターが出場。第 1 ラウンドでの、タリーズコーヒーのレギュラービーンズを見極めるカップping競技を経て、上位 2 名が決勝ラウンドへ進出。会場には観客がカップpingを体験できるテーブルも設け、コーヒーの香りや味わいを比較する機会を提供しました。決勝ラウンドでは当日に発表されたテーマに沿って、コーヒーへの理解や表現力、プレゼンテーション力を含めたコーヒーの抽出技術を総合的に競い合いました。ステージ上では、それぞれのコーヒーに対する考察やこだわりが語られ、コーヒーマスターならではの高い専門性と情熱が感じられる見応えある競技となりました。

優勝した寺島フェローは、今回が 3 回目の出場。「今回、優勝できたのは私だけの力ではなく、周囲のフェローや、力を貸してくださった皆さんのおかげです。感謝の気持ちでいっぱいです」と、支えてくれた仲間への感謝を語りました。また、「コーヒーマスターとして、みんなが楽しくコーヒーを学べるように、これからもコーヒーの楽しさを伝え続けていきたいです」と、今後への想いを述べました。



〈コーヒーマスターコンペティション 入賞者〉

優勝：寺島フェロー

■【研修報告】一杯のコーヒーに込められた想い～ラ ミニータ農園研修を終えて～

コーヒーマスターコンペティション優勝者には、副賞としてタリーズのグループ農園であるコストリカ・ラ ミニータ農園での研修が贈られます。会場では、研修を経験したコーヒーマスターによる特別対談が実施されました。

登壇したのは、昨年のコーヒーマスターコンペティション優勝者である池田フェロー（アルバイトフェロー／コーヒーマスター）と、コーヒー啓蒙活動賞受賞者の工藤フェロー（社員フェロー／コーヒーマスター）、そしてグループ会社であるアメリカのラ ミニータからスコット・マーレ氏（シニア バイス プレジデント）。現地での体験を振り返りながら、生産地で働く人々との出会いや、コーヒーづくりに込められた情熱について、貴重な体験を語りました。

研修報告では、一杯のコーヒーがお客様のもとに届くまでのストーリーや、現地で大切にされている「人を育てる文化」が紹介されました。生産者の努力やこだわりに触れ、コーヒーが多くの人の手と想いによって支えられていることを実感したエピソードが語られました。

また生産者との交流や農園での作業体験を通じて、コーヒーへの理解がより深まり、日々の一杯に向き合う姿勢や、お客様への伝え方にも大きな変化が生まれたと語られました。

この経験を活かし、帰国後は店舗での接客やコーヒースクール、フェロー育成の場で現地の経験を積極的に共有するなど、コーヒーの美味しさだけでなく、その背景にある生産地やつくり手のストーリーを伝えることで、お客様により深いコーヒー体験を届ける活動へとつなげています。

参加者からは熱心に耳を傾ける姿が見られ、一杯のコーヒーの価値や、生産地と店舗をつなぐコーヒーマスターの役割を改めて感じられる時間となりました。



●池田フェロー研修報告

今回の農園研修を通じて、池田フェローは「コーヒーは人から人へ想いをつなぐもの」であることを改めて実感したと語りました。現地で働く人々との交流を通じて、「誰かを笑顔にしたい」という生産者とタリーズに共通する想いに触れ、コーヒーには生産者一人ひとりのこだわりや努力が込められていることを再認識。その背景にあるストーリーをお客様に伝えることも、店舗フェローの大切な役割であると語りました。

帰国後は、現地で見た景色や生産背景を店舗フェローに伝える活動にも取り組み、「一杯のコーヒーの見方が変わった」という声も寄せられたといいます。今後は、他のフェローにも現地でしか得られない経験を通じて、コーヒーに込められた想いを感じてほしいと述べ、「この想いを一杯のコーヒーに乗せて届け続けていきたい」と、今後の活動への意欲を示しました。

●工藤フェロー研修報告

工藤フェローは、今回の農園研修で最も心を動かされたこととして、ラ ミニータ農園に根付く「人を育てる文化」を挙げました。その特徴として、「誰かのためにできることはすべてやる」「知識を共有し、お互いを高め合う」「後輩の成長を自分の喜びにする」という 3 つの姿勢を紹介。未来を担う人材を育て、一人ひとりの成長を大切にする考え方に、タリーズにも通じる価値観を感じたと語りました。

また、「良いコーヒーを育てるためには、人を育てることが欠かせない」と述べ、コーヒーの品質は商品の味だけでなく、人への向き合い方にも表れると実感したといいます。今後は、コーヒーのおいしさに加え、生産者の誇りや努力、一杯のコーヒーが届くまでのストーリーもお客様に伝え、今回の研修で得た学びを店舗運営に生かしていく考えを示しました。



「タリーズフェスティバル 2026」は、フェローがそれぞれの得意分野で挑戦し、互いの技術や想いから学ぶ機会となりました。

表彰式では、代表取締役社長の内山修二が、来年 30 周年を迎えるにあたり、「これまでの集大成であり、次の 30 年に向かって新しいスタートを切る年にしたい」と述べました。「また、効率化が求められ、カフェ業界も変容するなか、ただ技術を磨くだけでなく人から人への温もりをお届けする、そんなカフェでありたい」と日々お客様と向き合い、コミュニケーションを通じてコーヒーの魅力や価値を届けていくことの重要性を語りました。



コーヒーのおいしさは、豆の品質だけでなく、それを大切に育てる生産者、届ける人、そして一杯一杯を丁寧に仕上げるバリスタへと、多くの人の手と想いがつながることで生まれます。

タリーズコーヒーでは、こうした競技会やコーヒー生産地での研修などを通じて、フェロー一人ひとりがコーヒーへの知識と技術を深め、成長できる機会を設けています。そこで得た学びや経験を日々の店舗で活かし、お客様に美味しいコーヒーと心地よいひとときをお届けしています。

タリーズコーヒーは 2027 年に創業 30 周年を迎えます。これからもコーヒーへの専門性と情熱を持つフェローの育成を通じて、お客様により豊かなコーヒー体験をお届けするとともに、生産地から店舗、そしてお客様へとつながる想いを大切に、人を通じてブランドの価値を育み続けてまいります。