



世界レベルのコーヒー×関西スイーツで楽しむ『Coffee Pairing Festival 2026』が大丸神戸店で2年連続開催

個性の光るカフェに特化したアプリ＆メディア「CafeSnap」を運営する株式会社CafeSnap（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：大井彩子）は、昨年に続きスペシャルティコーヒーとスイーツの“ペアリング”を楽しむ祭典『Coffee Pairing Festival 2026』を2026年2月25日（水）～3月2日（月）の期間、大丸神戸店にて開催します。

◆世界レベルのスペシャルティコーヒーをスイーツと楽しむ“ペアリング”イベントが再来！

相性がいい食べ物と飲み物をかけ合わせ、お互いの味わいを一層引き立たせて楽しむ“ペアリング”。

『Coffee Pairing Festival』は「スペシャルティコーヒーとスイーツのペアリング」をコンセプトにした新しいコーヒーフェスティバルとして、CafeSnapが全面プロデュースのもと、2024年春に東京・松坂屋上野店で初開催しました。

昨年2月、第2弾として大丸神戸店で、第3弾として大丸札幌店でも『Coffee Pairing Festival 2025』を実施。連日多くのお客さまにご来場いただき、今年、2年連続で神戸での開催に至りました。今回も、大丸神戸店初出店や世界大会入賞者、海外勢を含む実力派スペシャルティコーヒーロースター11店が集結！ 関西を中心とした人気スイーツショップ11店、コーヒー器具や生活雑貨などのグッズブランド3店と共に、コーヒー×スイーツの幅広い楽しみ方をお届けします。

◆『Coffee Pairing Festival』ならではの5つの特徴

『Coffee Pairing Festival』には、5つの特徴があります。

①6種の「タグ」がガイド役！ 相性のよいコーヒーとスイーツを探そう

イベントに登場するすべてのスペシャルティコーヒーとスイーツには、それぞれが持つ特徴的な味わいが「タグ」で表されており、ガイド役となってペアリング体験をお手伝いします。

＼タグは6種類／



「柑橘系」「ベリー系」「ストーンフルーツ系 (もも・プラム)」「ナッツ・チョコレート系」「フローラル系」「その他 (スパイス・お酒)」

基本となるのは、同じ色のタグが付いたコーヒーとスイーツをかけ合わせる「同調のペアリング」。慣れてきたら、お店のスタッフにおすすめを聞きながら、ぜひさまざまなかけ合わせにチャレンジしてみてください。コーヒーやスイーツを個別に味わうのとはまた違ったおいしさに出会えます。

『Coffee Pairing Festival 2026』注目のペアリングは……

メインフレーバー：ナッツ・チョコレート系
サブフレーバー：ベリー系

FUKUSUKE COFFEE ROASTERY
台湾 COE2025 #27
Natural

和歌山バターサンド専門店101
和歌山産いちごショコラ

『台湾 COE2025 #27 Natural』（FUKUSUKE COFFEE ROASTERY）× 『和歌山産いちごショコラ』（和歌山バターサンド専門店101）

2025年に台湾で行われたCup of Excellence Taiwan入賞豆と、本催事限定で登場するショコラ風味の和歌山県産いちごのバターサンドとの組み合わせ。口に含んだ瞬間は、コーヒーが持つナッツ系の香りとサブレやチョコレートの風味がシンクロし、その後、ベリーやハーブを思わせるコーヒーの香りと酸味が、バターサンドの甘さを引き立てます。万人におすすめしたい、やさしい味わいのペアリングです。



『ニカラグア ミディアムロースト』（WISE MAN COFFEE）× 『スタンドノオミヤ バタードラキチ』（コバトスタンド オオサカ）

コーヒーから感じられるあんずのようなフレーバーがどら焼きにすんなりと馴染む、心地のいいペアリング。まるであんずが入っているかのような錯覚を起こすほど、コーヒーがあんこ、生地、バターを引き立て、風味がきれいに重なります。食べ終わったあとに口に広がる、ジャスミンに似たフローラルな香りをぜひお楽しみください。

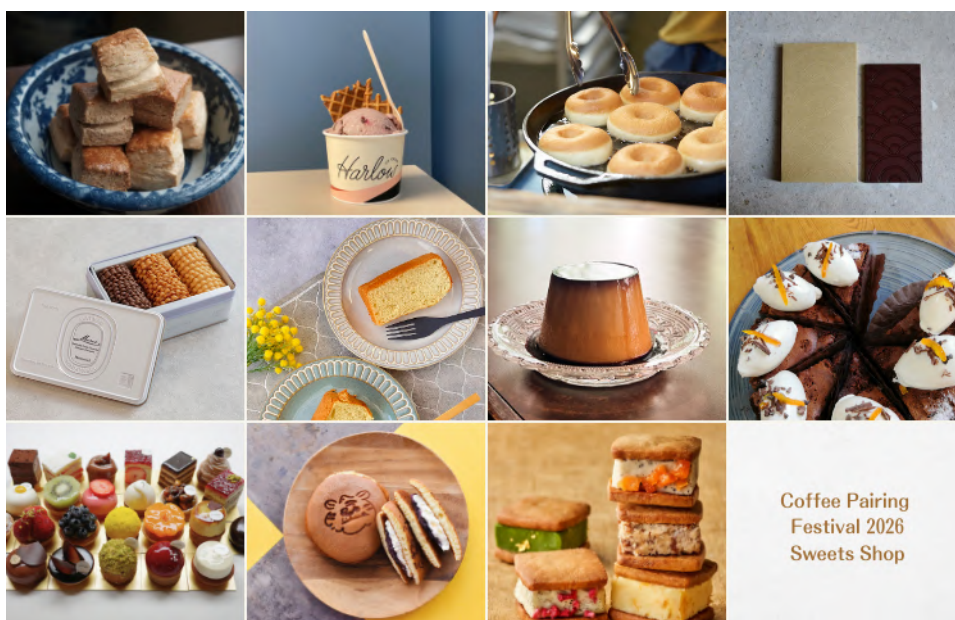
②半数以上の16店が大丸神戸店初出店！ 全25店と共にスペシャルティコーヒー×スイーツを楽しもう！

今回も、CafeSnapがキュレーション力を活かして厳選した個性が光るショップが大集結！ 全25店のうち16店が大丸神戸店初出店です。国内外の大会で輝かしい成績を残してきたバリスタやロースターが手がけるスペシャルティコーヒーや、スイーツ王国である神戸・阪神エリアを中心にした関西の人気ショップが勢ぞろい。コーヒー好きにもスイーツ好きにも楽しんでいただけるスペシャルなラインナップにぜひご期待ください。



【スペシャルティコーヒーショップ 11店一覧】（以下、★は大丸神戸店初出店）

- ・Bespoke Coffee Roasters [埼玉]
- ・Belleville Brûlerie TOKYO [東京] ★
- ・Coffeedot [熊本]
- ・ETHICUS [静岡]
- ・FUKUSUKE COFFEE ROASTERY [愛知] ★
- ・LuLaLao Coffee [ラオス] ★
- ・PHILOCOFFEA [東京]
- ・TRUNK COFFEE [愛知]
- ・WISE MAN COFFEE [東京] ★
- ・台湾阿里山スペシャルティコーヒー [台湾] ★
- ・ゆげ焙煎所 [兵庫] ★



【スイーツショップ 11店一覧】

- ・ CLEHA coffee & tea room [京都]
- ・ Harlow ICE CREAM [兵庫・東京]
- ・ HIGUMA Doughnuts [東京] ★
- ・ ICHIIJI [兵庫] ★
- ・ Maison Sel [大阪] ★
- ・ 米粉シフォンケーキ専門店 MERCI [兵庫] ★
- ・ TSUBASA COFFEE [東京] ★
- ・ patisserie COCORO [兵庫] ★
- ・ カグノミ堂 [大阪]
- ・ コバトスタンド オオサカ [大阪] ★
- ・ 和歌山バターサンド専門店101 [和歌山] ★



【グッズショップ 3店一覧】

- ・ beautiful shop collection [東京] ★
- ・ TIMEMORE [上海] ★
- ・ ORIGAMI [岐阜]

※アルファベット順

※都合により出店店舗が変更になる場合がございます

③世界で活躍するプロフェッショナルによるペアリングワークショップを開催

コーヒーのプロフェッショナルたちによる、ペアリングをテーマにした豪華ワークショップも開催します。※画像はイメージです



◇とびきり！ゲイシャペアリング

〔登壇〕 阪本義治 氏

〔開催日時〕 2月27日（金） 17:00～18:00 / 2月28日（土） 17:00～18:00（各先着15名）

〔価格〕 5,500円（税込）

〔申込〕 公式HPよりお申し込みください。オンラインでの申込受付は2月26日（木） 0:00まで
※空席がある場合のみ、会場で直接申し込み可

高品質なスペシャルティコーヒーの中でも特に希少価値が高く、“高級品種”とされる「ゲイシャ」のコーヒー。そこには、最高品質のコーヒーを作るための壮大な物語が詰まっています。今回のセミナーでは、国内外のコーヒー競技会に出場するバリスタのトレーナーであり、Japan Barista Championshipの司会を務める阪本義治氏が登壇。ゲイシャコーヒーの専門店「GESHARY COFFEE」から、香りや味わいが異なる厳選した3種のゲイシャコーヒーと、コーヒーに合わせて仕立てた特別なスイーツを産地や精製方法などのストーリーと共にご提供します。

◇科学が導く“おいしい”瞬間。スペシャルティコーヒーペアリング

〔登壇〕 中井千香子氏（UCCコーヒーアカデミー）、半澤拓氏（UCC上島珈琲株式会社）

〔開催日時〕 2月28日（土） 14:00～15:00 / 3月1日（日） 11:00～12:00（各先着15名）

〔価格〕 4,400円（税込）

〔申込〕 公式HPよりお申し込みください。オンラインでの申込受付は2月26日（木） 0:00まで
※空席がある場合のみ、会場で直接申し込み可

コーヒーが学べる専門教育機関・コーヒー専門アカデミー・UCCコーヒーアカデミーから、World Siphonist Championship 2023で世界2位に輝いた中井千香子講師と、UCC上島珈琲株式会社にてコーヒーの研究開発に従事し、“フードマッチングシステム”の開発を行う半澤拓氏が登壇。コーヒーの研究員がコーヒーとフードのペアリングを「感覚」のみでなく「科学的目線」で解説します。提供するコーヒーは、科学的なアプローチによるコーヒー研究の第一人者として世界的に広く知られるJAKE HU氏がオーナーを務める「TASTER'S COFFEE」から風味の異なる3つのスペシャルティコーヒーをご用意。科学に基づいたコーヒーとフードのペアリングをぜひお楽しみに！

◇新たな食文化を体験！東南アジアのコーヒーとスイーツのペアリング

〔登壇〕 元川将仁氏（LuLaLao Coffee）

〔開催日時〕 2月28日（土） 11:00～12:00 / 3月1日（日） 14:00～15:00（各先着15名）

〔価格〕 4,400円（税込）

〔申込〕 公式HPよりお申し込みください。オンラインでの申込受付は2月26日（木） 0:00まで

※空席がある場合のみ、会場で直接申し込み可

近年、注目が高まっているアジアのコーヒー。その中でも、ラオスにおけるコーヒーづくりに魅せられ、現地でコーヒー農園とカフェ「LuLaLao Coffee」を営む元川将仁氏がCoffee Pairing Festival初登壇！神戸大学大学院国際協力研究科を卒業し、社会学の研究や国際協力におけるプロジェクトをきっかけにラオスに関わるようになった元川氏が、東南アジアの暮らしや食文化、歴史について紹介しながら現地で人気のスイーツとコーヒーのペアリングをご提案します。（コーヒー・スイーツ各2種ご提供予定。スイーツは三宮のタイ料理の名店「ガウタイ」協力のもと提供）

④キュートなラテボウル型オリジナルマグが初登場！ 「ペアリングチケット」を活用して“ペアリング”を楽しもう！



当日は会場にて、ミニコーヒーやミニスイーツと交換できる「コーヒーペアリングチケット」を販売します。チケットは4枚綴りになっており、1枚から対象の商品との交換が可能。また、限定2,000セットはオリジナルミニマグ付きです。

【コーヒーペアリングチケット】

【価格】 オリジナルミニマグ付きペアリングチケット（4枚綴り） 2,000円（税込）

追加チケット2枚 760円（税込）

【使用方法】 チケット1枚～ミニコーヒーまたはミニスイーツと交換可

【ミニマグ内容】 Coffee Pairing Festivalロゴ入りオリジナルミニマグ（マットピンク／マットブルー／マットグレー／マットベージュ ※各色限定500個）

※チケットは会期中のみ有効。

※会場では、特典のミニマグを使用して飲み比べやペアリングをお楽しみください。

※ペアリングチケットがご利用いただける対象メニューは各ショップで指定された一部です。また日替わりでメニューが変更となるショップもございます。

※ミニマグ完売後は、紙コップ付きペアリングチケット（4枚）を1,520円（税込）で販売いたします。

※通常サイズのコーヒーやスイーツ、コーヒー豆などの販売もございますが、これらのお買い物にチケットはご利用いただけません。

⑤「ORIGAMI Dripper Air」が当たる！SNSシェアキャンペーン

最後に、体験いただいたベストペアリングはぜひSNSでシェアしてください！催事期間中、会場で体験したペアリングを「#大丸神戸コーヒーペアリングキャンペーン」のハッシュタグをつけてInstagramやXでシェアすると、抽選で5名様に『ORIGAMI Dripper Air』が当たるキャンペーンを実施します（※当選者にはキャンペーンを主催している株式会社CafeSnapより各SNSのDMで連絡／プレゼントのお届けは4月末頃を予定）。ぜひ奮ってご参加ください！

昨年よりさらにパワーアップしたラインナップで、皆さまのご来場を心よりお待ちしております！

◇催事概要

【Coffee Pairing Festival 2026】

会期 | 2026年2月25日（水）～3月2日（月）

時間 | 10:00～19:00（最終日は18:00まで）

会場 | 大丸神戸店 9階イベントホール（兵庫県神戸市中央区明石町40番地）

HP | <https://www.daimaru.co.jp/kobe/coffeepairingfestival/>

SNS | <https://www.instagram.com/coffeepairingfestival/>
<https://x.com/coffeepairfes>

主催 | 大丸神戸店

企画・プロデュース | CafeSnap (<http://cafesnap.me>)

----- CafeSnapについて -----

CafeSnap（カフェスナップ）<http://cafesnap.me>は、個性の光るカフェが探せるメディア。昔ながらの喫茶店からオシャレカフェ、話題のコーヒー店まで、全国約15,000軒を紹介しています。また、カフェ業界をリードするオーナーたちのインタビュー記事や求人情報なども掲載。

■公式SNS

instagram : <https://www.instagram.com/cafesnap>

Facebook : <https://www.facebook.com/cafesnap>

X : https://x.com/cafesnap_me

LINE公式 : <https://lin.ee/bbSKoFG>