

在宅時間を充実させるコーヒーとして 「カフェインレス 深いコクのブレンド」が 第52回『食品産業技術功労賞』を受賞

キーコーヒー株式会社(本社:東京都港区、社長:柴田 裕)は、レギュラーコーヒー「カフェインレス 深いコクのブレンド」が、株式会社食品産業新聞社主催の第52回『食品産業技術功労賞』の「商品・技術部門」にて受賞したことをご報告いたします。



* 第52回『食品産業技術功労賞』
受賞シンボルマーク®



* 受賞商品

(左)「プレミアムステージ カフェインレス 深いコクのブレンド(VP)」
(右)「ドリップ オン カフェインレス 深いコクのブレンド(5杯分)」

■受賞理由

「カフェインレス 深いコクのブレンド」は、コロナ禍で在宅需要が高まり、コーヒーの飲用機会が増えたことで、カフェイン摂取量を気にする生活者が増加していることを受け、開発した商品です。一般的に「コーヒー感が薄い」と思われているカフェインレスコーヒーを「いつもと変わらないおいしさ」に仕上げるため、カフェイン除去後の生豆の鮮度管理に着目。カフェインレスでありながら、コーヒー本来の豊かなコクと甘い香りを実現しました。

この度、“コロナ禍での在宅時間を充実させるコーヒー”としてご評価いただき、「商品・技術部門」にて受賞いたしました。今後もより一層、コーヒー市場の活性化に貢献できる商品開発に努めてまいります。

■食品産業技術功労賞とは

1971年に、株式会社食品産業新聞社の創立20周年を記念して制定された賞で、日本の食品産業の発展に著しく貢献した企業、または個人、団体を顕彰する、食品業界の歴史あるアワードです。現在、「商品・技術部門」「資材・機器・システム部門」「マーケティング部門」「環境・CSR部門」「国際部門」「地域創生部門」の全6部門あり、審査は公的立場にある選考委員が、各部門の功労賞を選定。毎年1回表彰しています。

キーコーヒーは、『珈琲とKISSAのサステナブルカンパニー』を掲げ、喫茶文化の継承と持続可能なコーヒー生産を実現する事業活動を行ってまいります。

— 本件に関するマスコミからのお問い合わせ先 —

キーコーヒー株式会社 広報チーム

担当 小山・福角

TEL 03-5400-3069 / Email key1@keycoffee.co.jp

■ 第 52 回『食品産業技術功労賞』表彰式の様子



* 2022 年 11 月 9 日(水)に、東京都上野精養軒で
開催された表彰式の様子



* 執行役員 マーケティング本部長 茂田優(右)と
食品産業新聞社 社長 馬上直樹氏(左)

■「カフェインレス 深いコクのブレンド」について

カフェインレス感ゼロの味わいを目指して、2021 年 3 月に「プレミアムステージ」(粉)と「ドリップ オン」(簡易抽出)の 2 形態で発売し、売り上げは好調に推移しています。

コロンビアとエチオピアモカのカフェインレスコーヒーを使用し、生豆の輸送から保管、製造まで一貫した鮮度管理をすることで、“品質劣化が進みやすく味や香りが損なわれやすい”というカフェインレス生豆特有の問題を解決し、今までにないコーヒー本来の豊かなコクと甘い香りを実現しました。パッケージカラーには、日が沈む頃の夕方の空を想起させる紫を採用し、夕方以降から就寝前までカフェインを気にせずに楽しめるコーヒーであることを表現しています。

* 商品について詳しくはこちら

KEY COFFEE OFFICIAL ONLINE SHOP : <https://onlineshop.keycoffee.co.jp/shop/r/r64/>

— 本件に関するマスコミからのお問い合わせ先 —

キーコーヒー株式会社 広報チーム

担当 小山・福角

TEL 03-5400-3069 / Email key1@keycoffee.co.jp