

発酵技術を活かして完成させた、唯一無二の味わい

## ヤマト福山商店 コー ヒー こうじ 珈琲麴 4/2(水)新発売

福山醸造株式会社は、ヤマト福山商店ブランドの新商品として、コーヒーの生豆を麴にして焙煎・粉碎した新感覚のコーヒー『ヤマト福山商店 珈琲麴』を2025年4月2日(水)に発売いたします。

### 【こだわり・特徴】

- 当社の発酵技術を活かした、唯一無二の味わいが楽しめるコーヒー
- 麴を熟知した職人が厳選した「グアテマラ」生豆から「珈琲麴(珈琲豆の麴)」をつくり、深煎りに仕上げました
- 華やかな香り、上品な甘み、後味の良いコク、爽やかなフレーバー
- カフェイン25%カット ※珈琲麴にする前のグアテマラ産コーヒー豆と比較
- 開封してすぐ使える便利な粉タイプ(フィルター用)

弊社が長年培ってきた発酵技術を活かし、何度も試作を重ねて完成させた、唯一無二の味わいが楽しめるコーヒーです。

原料となる生豆には、厳選した「グアテマラ」を使用。麴を熟知した職人が生豆を丁寧に手作業で「珈琲麴(珈琲豆の麴)」にすることで「グアテマラ」特有の風味と旨みが引き出され、フルーティーで華やかな香りが際立つ、味わい豊かなコーヒーになりました。

深煎りに仕上げておりますので、ナッツやキャラメルを彷彿とさせる上品な甘みと、すっきりとした後味の良いコク、果実のように爽やかなフレーバーをお楽しみいただけます。

また、カフェインが25%カットされていますので(※)、カフェイン摂取量を控えめにしたい方や、カフェインレスコーヒーではご満足いただけない方にもおすすめです。

(※)焙煎後の珈琲麴にしている豆と珈琲麴にした豆を比較した数値



ヤマト福山商店 珈琲麴 100g

### 【商品情報】

ヤマト福山商店 珈琲麴 100g

名 称：レギュラーコーヒー[粉]

内 容 量：100g

希望小売価格：975円(税抜)

発 売 日：2025年4月2日(水)

取扱い予定店：きたキッチン モユク店、YUWAERU 札幌円山公園店、とみおか  
クリーニングSapporoLab.719、とみおかクリーニングLIFE  
LAB.(アピアB1F)、とみおかクリーニングALTIMALL東神楽店、  
とみおかクリーニング イオンモール旭川駅前店、とみおかクリ  
ーニング イオンモール旭川西店、センカ 新千歳空港店、エトワール  
海渡(通販)、弊社オンラインショップ、直売所 他



### 【福山醸造株式会社 会社概要】

明治24年(1891年)創業。令和3年(2021年)に創業130周年を迎えた北海道の老舗メーカー。「北海道の食卓を、もっと豊かに」をキーワードに、北海道内をはじめ全国へ醤油・味噌を主とした調味料を発信しています。

<https://www.tomoechan.jp>

### 【本件に関するお問い合わせ】

福山醸造株式会社 ヘルス&ビューティー事業部 担当:南里(なんり)、堀田

TEL. 011-711-8181(受付時間:平日8:30~17:00)

メールアドレス: [inomata@tomoechan.co.jp](mailto:inomata@tomoechan.co.jp)