

報道関係者各位

プレスリリース

2011年06月01日

株式会社カフェアパシヨナート東京

世界遺産内定の小笠原で栽培される日本国産コーヒー！

カフェアパシヨナート東京が「小笠原産コーヒー」の提供を開始

～東京、横浜の各店にて、毎日数量限定で提供～

株式会社カフェアパシヨナート東京(本社：東京都港区、代表取締役社長：露木 将久)は、東京都小笠原村にある野瀬農園の協力を得て、小笠原村で栽培、生産された日本国産コーヒーの提供を、2011年4月25日(月)より開始しました。2011年6月19日(日)より、パリで開催される世界遺産委員会において、その登録の可否に注目が集まる「小笠原」産のコーヒーを、東京、横浜の各店で毎日数量限定(5杯程度)でご提供します。

■小笠原産コーヒーについて

コーヒーは世界70カ国以上で生産されています。これらの国々は、赤道をはさんだ南北両回帰線25度にある熱帯地方、亜熱帯地方に位置し「コーヒーベルト」と呼ばれます。小笠原は、この位置からは外れた北緯27度に位置しますが海洋性の温暖な気候により他の諸国と同じように露地栽培が可能な地域です。

小笠原と「コーヒー」の歴史は130年と非常に古く、明治11年小笠原が日本の領有として確定したころに始まったとされます。

当時小笠原には、榎本 武揚公の立案によりさまざまな熱帯植物が試験的に導入されその中にコーヒーの木も含まれ栽培され見事に成功しました。その後、戦争などの被害にあい、また村人たちが疎開の為にこの地を離れ大地はジャングルと化しました。しかし、戦後アメリカから日本に返還され島に戻った際に、コーヒーの木は絶滅することなく残り自生してきました。この木から大切に今日まで成長させ育て少しずつ増やしているのが、今回弊社にコーヒー豆を提供していただいた野瀬農園(農場主：野瀬 昭雄)です。

野瀬農園では「小笠原の自然や植物を守るのも大切な責務」とし、栽培の為に土地をむやみに切り開くことはせずあるがままの自然に近い状態で無農薬の路地栽培に取り組んでいます。このような栽培方法と台風の通り道という条件の為に、生産量は非常に限られています。当然、そのほとんどが島内の消費分しかなく都内からでは船で片道 25 時間半かけていかなければ味わうことのできないコーヒーでした。

そのようなコーヒーを東京、横浜の 2 店舗で飲む事が出来ます。ただし、今回の提供も各店で 1 日の提供数は 5 杯程度となります。また豆の販売も行いません。これは、1 人でも多くの方に小笠原のコーヒーを飲んでもらいたいという生産者の意向からです。

■小笠原の世界遺産登録に向けて

現在、小笠原諸島はユネスコの世界自然遺産登録に向けて関係省庁も含め様々な活動を行っています。昨年 7 月には、ユネスコの諮問機関である国際自然保護連合 (IUCN) の専門家による現地調査が実施されました。そして、先月 IUCN より世界自然遺産一覧表に記載されることが適当という勧告がなさ

れました。これを踏まえ、今月 19 日からパリで開催される世界遺産委員会において登録の可否が決定されることになっています。

今回の小笠原産コーヒーの提供を通して、弊社としてもその取り組みや小笠原諸島についての資料を店舗に設置し、認知を広めていきます。

■カフェアパシヨナートについて

カフェアパシヨナートは、1990 年にアメリカ合衆国ワシントン州シアトルのマグノリア地区よりスペシャルティコーヒーロースターとしての歴史を歩み始めました。

生豆は最高品質のアラビカ種をオークション等で入手し、低温度長時間ローストの独自製法により焙煎されます。酸味が低く胃に優しいコーヒーは、大小 250 以上のロースターがひしめき合う米国コーヒー産業の中心地とも言えるシアトルにおいても、絶大なる支持を受け数多くの荣誉ある賞を獲得し続け、業界 3 位の規模に成長しました。

そして、シェードグロウン・オーガニック(焼畑農法を行わないオーガニック商品)やスイスウォータープロセス(化学薬品を一切使用しないデカフェ商品)を積極的に商品展開し、自然環境の保護を目指しております。

一方で、“フェアトレード”にて生豆を入手する事により、生産者の生活環境向上にも注力しております。

■小笠原産コーヒー

産出量 : 200kg(推定)

原種 : アラビカ種

栽培方法：無農薬露地栽培

精製方法：ウォッシュド

その他：精製段階において、果肉除去や脱殻に一部機械を導入しているが、

収穫は全て一粒ずつ手積みされ、コーヒー豆の乾燥段階では

約1カ月程度かけ天日で乾燥される。

■提供店舗

○新丸ビル店

住所：〒100-6590

東京都千代田区丸の内1-5-1 新丸の内ビルディング地下1階

TEL：03-3211-3660

営業時間：平日 AM6:45～PM10:00

土日祝祭日 AM8:00～PM10:00

定休日：ビルの閉館日(基本的には無休)

アクセス：JR 東京駅 丸の内口より 徒歩2分

地下鉄丸の内線東京駅より 徒歩1分

地下鉄大手町駅より 徒歩3分

地下鉄千代田線二重橋駅より 徒歩3分

○みなとみらい店

住所：〒231-0062 神奈川県横浜市中区桜木町1-1-7 コレットマーレ2階

TEL：045-263-6196

営業時間：AM9:00～PM9:00

定休日：ビルの閉館日(基本的には無休)

アクセス：JR 桜木町駅より 徒歩 1 分

みなとみらい線 みなとみらい駅より 徒歩 7 分

■会社概要

会社名：株式会社カフェアパシヨナート東京

住所：〒106-0046 東京都港区元麻布 2-3-4

代表者：代表取締役社長 露木 将久

設立：2004年5月

資本金：10,000千円

URL：<http://www.caffeappassionato.jp/>

< 協力 >

野瀬農園

住所：〒100-2101 東京都小笠原村父島字長谷

【このリリースに関するお問い合わせ先】

株式会社カフェアパシヨナート東京

担当：営業部 清水

TEL：045-366-2010

FAX : 045-366-5511

E-mail : n_shimizu@caffepassionato.jp



生産者の野瀬さん



小笠原のコーヒーチェリー