



アース キュイジーヌ
 食べることが地球のためになる「地球料理 -Earth Cuisine-」第4弾
 フィリピンのコーヒー農家の慢性的な貧困問題に取り組むプロジェクト
 生産コストやプロセスを開示し、透明性の高い取引を実現
 コーヒー廃材を有効活用したシロップを、LIFULLと世界的バリスタの井崎英典氏で共同開発
 猿田彦珈琲、小川珈琲など、賛同企業からコラボ商品が10月から順次販売

プラウド リベリカ コーヒー
PROUD LIBERICA COFFEE

フィリピン農家に誇りをもたらす、透明性でできたコーヒー。



事業を通じて社会課題の解決に取り組む、株式会社LIFULL（ライフル）（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：井上高志、東証プライム：2120、以下「LIFULL」）は、地球上でまだ光を当てられていない素材にフォーカスし、新たな食材を見つけるプロジェクト「地球料理 -Earth Cuisine-」を2018年から行っています。第4弾となる今回は「フィリピンのコーヒー農家の貧困問題」を課題とし、コーヒー栽培における廃材にフォーカスを当てました。

コーヒーは世界中で愛されており、ICO（国際コーヒー機関）の調査では、世界のコーヒー消費量は年々増加、コーヒー生産国のひとつであるフィリピンでもその消費量は増加傾向にあります。しかし、歴史的には1889年のさび病蔓延や輸出競争の激化、現代では2,000店を超える外資コーヒーチェーンの進出などにより、フィリピン国内のコーヒー生産量は減少の一途をたどっています。コーヒーを栽培して生豆を売るだけでは生活が成り立たず、コーヒー農家の慢性的な貧困につながる問題となっています。

LIFULLはこの課題を解決するため、通常は廃棄されるコーヒーの花・葉・枝・カスカラ（コーヒー果実の皮と果肉部分）を使用したシロップ「PROUD LIBERICA COFFEE SYRUP」を、世界的バリスタの井崎英典氏と共に開発しました。生豆以外の廃材部分を活用し、コーヒー農家の新たな収入源を年間を通じて生み出すプロジェクトに取り組みます。

新たに開発したシロップに使用するのは、コーヒーの世界3大原種でありながらも流通量が少ない希少な「リベリカ種」の廃材です。古くから「バラコ」と呼ばれフィリピン国民に愛されてきたリベリカ種を、フィリピンコーヒーの象徴として復活させることで、自国で生産するコーヒーへの誇りと関心を取り戻します。さらに、透明性の高い取引を実現することがコーヒー農家の貧困解決の第一歩となるよう、これらの生産にかかるコストや、シロップへの加工プロセス、さらには井崎氏考案のアレンジレシピなど、あらゆる情報をLIFULLの特設ページで「オープンデータ」として無償公開します。

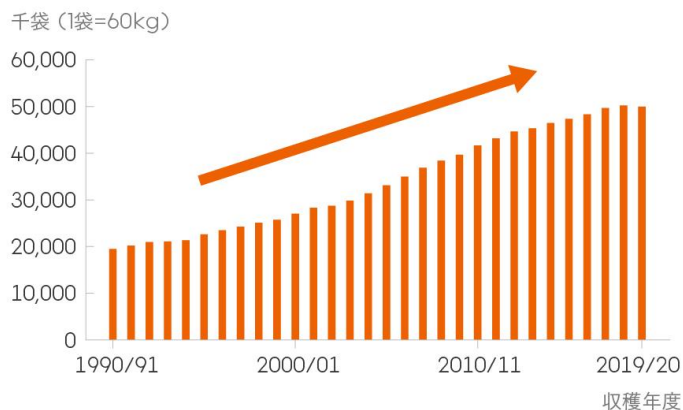
この「PROUD LIBERICA COFFEE SYRUP」は、プロジェクトに賛同いただいた企業が購入し、活用します。さらに、10月以降に、日本の賛同企業である、猿田彦珈琲、小川珈琲、VERVE COFFEE ROASTERS、SG Groupが運営するæ（アッシュ）で、シロップを使用したコラボ商品をお楽しみいただけます。

プロジェクト背景

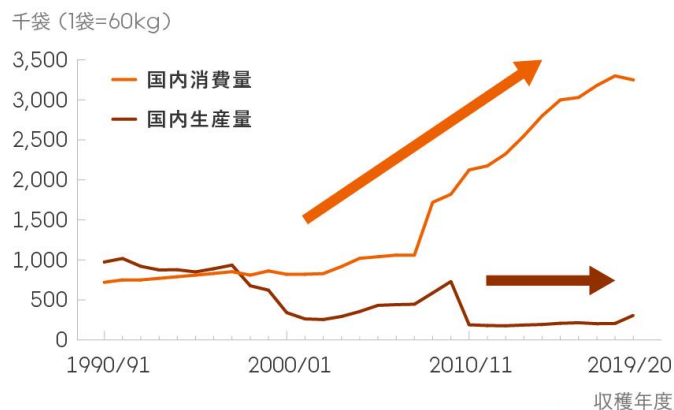
ICO（国際コーヒー機関）の調査において、世界のコーヒー消費量は年々増加しており、フィリピンでも消費量は増加傾向です。しかし、生産国として過去には、輸出競争の激化や1889年のさび病蔓延、現代では2,000店を超える外資コーヒーチェーンの進出などの理由から、フィリピン国内でのコーヒー生産量は減少の一途をたどっています。

また、フィリピンを始めとするごく限られた国・地域で栽培されているリベリカ種は、生産量が少なく、採れ高も良くないため、コーヒー農家は生豆の販売だけでは大きな収入を得ることができず、慢性的な貧困問題につながっています。

ICO加盟75カ国のコーヒー消費量推移



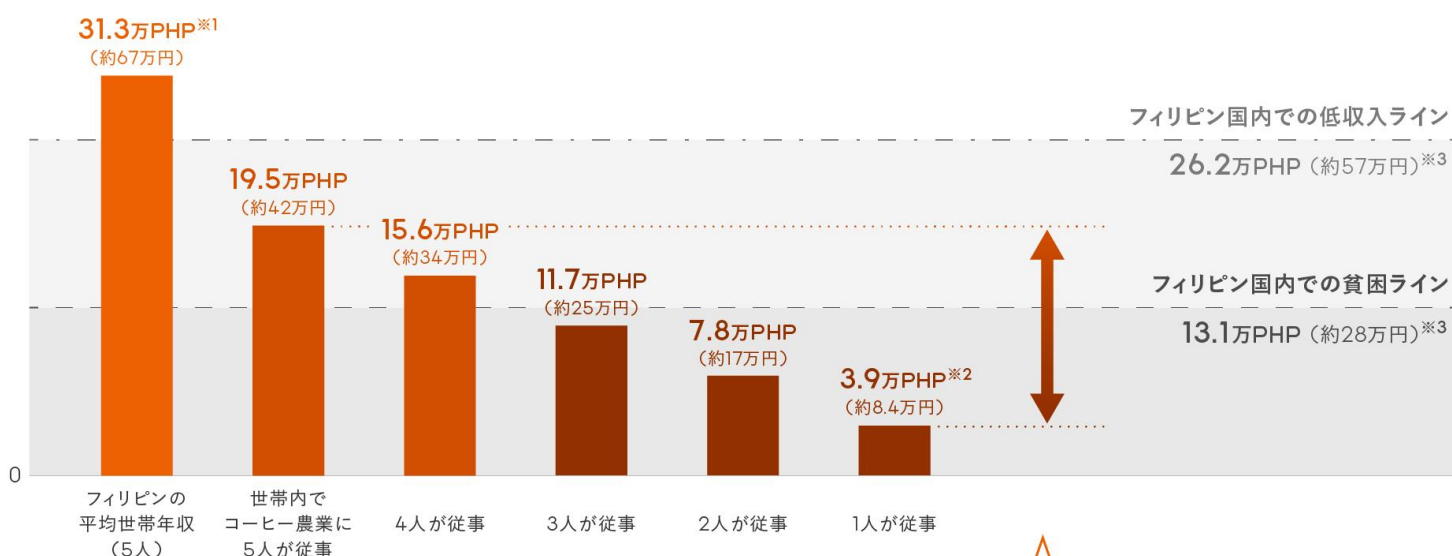
フィリピン国内のコーヒー消費量/生産量推移



世界でもフィリピン国内でも、コーヒー消費量が増加傾向にある中、フィリピン国内のコーヒー生産量に増加傾向は見られない

※出典: INTERNATIONAL COFFEE ORGANIZATION
「Domestic consumption - Crop Year」と
「Total production - Crop Year」より作成

フィリピンコーヒー農家の世帯年収(5人家族)



世帯内労働者が何人でもコーヒー農家の世帯年収は低収入ライン以下、貧困ライン周辺

※1 フィリピン統計局の調査によるフィリピンの5人世帯平均年収(2018年)
※2 Nestle Philippinesの調査によるフィリピンのコーヒー農家の年収(2020年)
※3 フィリピン開発研究所が定める「5人世帯の月収別所得階層ライン」を12倍にした数値(2018年)
※2020年の平均レートで計算(1PHP[フィリピンペソ]=2.152円)
※コーヒー農業以外の仕事は考慮に入れない

PROUD LIBERICA COFFEE SYRUP

LIFULLは貧困課題を解決するため、通常は廃棄されるコーヒーの花・葉・枝・カスカラ（コーヒー果実の皮と果肉部分）といった、廃材を活用したシロップ「PROUD LIBERICA COFFEE SYRUP（プラウドリベリカコーヒーシロップ）」を世界的バリスタの井崎英典氏と共に開発しました。これにより、フィリピンで栽培される約82万本のリベリカの約640万ドル*の廃材が活用可能になり、コーヒー農家に生豆販売以外の収入源を年間を通じて生み出すことができます。（※廃材が原材料として取引された場合の推定額を1USD = 55.419PHPで計算、2022年8月1日時点のレート）

また、「バラコ」と呼ばれフィリピンで愛されているリベリカ種は、世界のコーヒー生産量で1%以下となっています。絶滅の危機に瀕したリベリカ種を、フィリピンコーヒーの象徴として復活させることで、自国で生産するコーヒーへの誇りと関心を取り戻します。

				
<p>PROUD LIBERICA COFFEE SYRUP (Flower)</p>	<p>PROUD LIBERICA COFFEE SYRUP (Leaf)</p>	<p>商品名</p>	<p>PROUD LIBERICA COFFEE SYRUP (Wood)</p>	<p>PROUD LIBERICA COFFEE SYRUP (Cascara)</p>
<p>落ちる前のフレッシュな花から丁寧に取り出した花びら</p>	<p>廃材からきれいな葉を選定し、乾燥させたもの</p>	<p>使用素材</p>	<p>木の成長のため間引いて、じっくり燻製した枝</p>	<p>丁寧に選定した完熟のカスカラ</p>
<p>超低温で抽出された花の、甘く華やかな香りと味わい</p>	<p>青々しいフレッシュな香りにスッキリとした甘さが広がる味わい</p>	<p>特徴</p>	<p>豊かな燻香がフィリピンの大地を感じさせる、個性的な香りと味わい</p>	<p>ローズヒップのように華やかで、ほのかな甘みと酸味を感じる味わい</p>
<p>炭酸や柑橘類を入れたり、ハーブを付け込むなど、幅広いアレンジに</p>	<p>フレッシュな香りを活かして、ポタニカルな印象を与えたいときに</p>	<p>推奨用途</p>	<p>強い存在感を示す個性派カクテルの割材などに</p>	<p>ソーダとあわせたり、カクテルの割材など多彩な活用に</p>

【レシピ監修】バリスタ 井崎英典（いざきひでのり）氏



コーヒー農家は、コーヒー生豆を売ることによって生計を立てていますが、収穫の機会は限られており、病害や気候変動などの影響も受けることから、収入は不安定になりがちです。そこで、通常は堆肥か廃棄になる花、葉、枝、カスカラを原材料に「コーヒーノキを丸ごと味わうシロップ」を開発できれば、農家の収入の安定に繋がるのではないかと考えました。4種の個性溢れるシロップを楽しむのと同時に、コーヒー農家やリベリカ種に想いを馳せていただけると嬉しく思います。

株式会社QAHWA 代表取締役

2012年に史上最年少で国内チャンピオンとなり、翌年2連覇を達成。

2014年のワールド・バリスタ・チャンピオンシップで、アジア人初の世界王者となる。

コロナ禍以前は年間200日以上を海外を拠点に活動。現在は国内事業にも注力。コーヒー関連機器の研究開発や、大手チェーンなどの商品開発からマーケティングと幅広いコンサルティングを提供。

3つの透明性

PROUD LIBERICA COFFEE SYRUPは3つの「透明性」を持っており、フィリピンのコーヒー農家の貧困問題を解決するためには必要不可欠なポイントだと考えています。LIFULLの公開するオープンデータを、企業やコーヒーショップ、農家が活用することで、新たな商品や楽しみ方が生み出され、「新しいコーヒー体験」として、廃材の需要が高まるという好循環が生まれます。

<透明性①>

農家の新たな収入源となる「透明なコーヒーシロップ」

コーヒー豆の買取価格が安いことに加え、収穫タイミングは年に1回しかないため、収益化が難しい産業の一つです。廃材に「透明なコーヒーシロップ」としての利用価値が生まれることで、農家は年に複数回の新たなキャッシュポイントを得ることになります。また一年中手入れされることでコーヒーノキが健康になり、コーヒー豆も豊かに育つという好循環が生まれます。



<透明性②>

原価や利益まで開示した「高い透明性」

コーヒー農家が無理や我慢をしいられることなくサステナブルなコーヒーノキの栽培やシロップ生産を実現するために、PROUD LIBERICA COFFEE SYRUPの原材料や産地だけでなく、原料となる廃材の買取価格や製造・開発・流通のコスト、マージン、農家の利益などバリューチェーン上のすべての数字を開示しています。

材料費(原材料)	\$5.18
材料費(容器費)	\$2.02
労務費	\$2.08
経費	\$9.44
マージン	\$4.28
卸売価格	\$23.00

1本あたりの農家の利益
\$1.09

※より詳細な数字はオープンデータで開示しています

<透明性③>

製造プロセスやレシピのすべてを公開「透明性を追求したオープンデータ」

コーヒー農家の貧困問題の解決を加速させるために、廃材の精製方法からシロップへの加工技術、オリジナルのアレンジレシピなどの情報を商用利用可能な情報として、LIFULLの特設ページで「オープンデータ」として無償公開しています。多くの企業にこの情報を活用いただくことで、廃材により多くの需要を生み出します。



ダウンロードページURL

<https://table.lifull.com/earthcuisine/coffee/download.html>

株式会社LIFULL 執行役員 CCO 川崎鋼平（かわさきこうへい）



コロナ禍で制限の多い日常が続いており、数年前の「当たり前」が当たり前ではなくなった今だからこそ、日常に幸せなひとときを演出する「コーヒー」が直面している社会課題について見つめ直してみたいかがでしょうか。

2018年から立ち上げた「地球料理 -Earth Cuisine-」プロジェクトでは、「持続可能な社会を叶えるために、LIFEを見つめなおす、一皿を。」というコンセプトの元、実際に食べる生活者だけでなく、シェフ、生産者、さらには地球環境を含めた、全てのステークホルダーが幸せになれる「新しいおいしさ」をクリエイションしていきました。

サステナブルなプロジェクトで重要なことは「共感を生むこと」です。草の根で広め、新しい人を巻き込み、本質的な賛同を得られるようにすることが大切だと考えています。今回、LIFULLが構想した「PROUD LIBERICA COFFEE」に共感いただき、多くの企業から賛同いただけたことを嬉しく思います。

プロジェクト賛同企業によるコラボ商品

恵比寿のスペシャルティコーヒー専門店「猿田彦珈琲」をはじめとして、創業70周年を迎える京都の老舗「小川珈琲」、カリフォルニア発のスペシャルティコーヒーショップ「VERVE COFFEE ROASTERS」、SG Groupが運営する「zero-waste」をコンセプトとしたカフェ&バー「æ (アッシュ)」の4ブランドで、PROUD LIBERICA COFFEE SYRUPを使用したドリンクが、10月以降に各店舗で販売されます。個性豊かなドリンクをお楽しみください。

猿田彦珈琲



商品内容：コーヒーリーフとドライフルーツのミルクブリュー (HOT / ICE)
(700円) / Leaf

販売店舗：猿田彦珈琲 恵比寿本店
猿田彦珈琲 The Bridge 原宿駅店

販売期間：2022年10月18日 (火) ~ 無くなり次第終了



猿田彦珈琲株式会社

バリスタ / スーパーバイザー 安部潤 (あべじゅん) 氏

猿田彦珈琲ではコーヒー農園とのダイレクトトレードによるコーヒー豆の買付けを続けています。その中で、高品質なコーヒーを持続して作り続けてもらうための環境作りや農園との関係性が重要だと考えるようになりました。リベリカ種のフィリピン産のコーヒーは日本では馴染みのないものですが、廃材を活用したシロップを使用するというアプローチによって、今回新たなコーヒードリンクを開発するきっかけとなりました。このドリンクを通して、まずは目の前のお客様に喜んで頂くこと。そしてそれが、コーヒー農園にとって、持続可能な環境作りへと繋がれば嬉しく思います。

小川珈琲



商品内容：(左) CASCARA-ROSE (950円) / Cascara
(奥) BLOOM (950円) / Flower
(前) 杜のかおり (950円) / Wood
(右) 碧の雫 (950円) / Leaf

販売店舗：小川珈琲 堺町錦店
OGAWA COFFEE LABORATORY 桜新町
OGAWA COFFEE LABORATORY 下北沢

販売期間：2022年11月1日 (火) ~ 無くなり次第終了



小川珈琲株式会社

常務取締役 / Ogawa Coffee USA, Inc.代表取締役兼CEO 宇田吉範 (うだよしのり) 氏

「PROUD LIBERICA COFFEE」プロジェクトは、コーヒーの新たな魅力だけでなく、コーヒービジネスにおける新たな可能性をも引き出すプロジェクトだと感じました。

コーヒーには、美味しさだけでなく、世界を潤す普遍的な力があります。心を潤し、人を繋ぎ、コミュニケーションを育んでくれます。私たちコーヒーロースターは、生産者と何度も対話を重ねコーヒーを創り、その情熱を冷ますことなくお届けしています。コーヒーを日常にとって、かけがえのないものにし、珈琲文化を未来に繋ぐことが、私たちの世界を豊かにするものであると信じています。

VERVE COFFEE ROASTERS



商品内容：(左) スモークモカ (680円) / Wood
(奥) 煎茶トニック (880円) / Flower
(前) オリエンタル (680円) / Leaf
(右) ESPカスカラコーク (880円) / Cascara

販売店舗：VERVE COFFEE ROASTERS 新宿店 / 六本木店
→ 煎茶トニック・スモークモカ
VERVE COFFEE ROASTERS 鎌倉雪ノ下店 / 北鎌倉店
→ ESPカスカラコーク / オリエンタル

販売期間：準備ができ次第開始 ~ 無くなり次第終了



株式会社ヴァーヴコーヒーロースターズジャパン 代表取締役 岩田洋一郎 (いわたよういちろう) 氏

「地球料理 -Earth Cuisine-」という取り組みは、過去のプロジェクトにおいても、より未来へのポジティブなメッセージを持った商品、体験を社会へ発信されていることに、尊敬と共感をもっていました。今回のプロジェクトでは、今までコーヒーショップまで届いていなかった花や葉、枝といったものを商品として昇華させることで、生産者や消費者の皆様にも、新しい可能性や価値を見出していく素晴らしいきっかけになると確信しています。そして、VERVE COFFEEとして、そのようなプロジェクトに参画し、我々のお客様に直接商品をお届けできることをとても光栄に思うとともに、楽しみにしています。

æ (アッシュ)



商品内容：(左から順に)
Coffee flower Spritz (1,540円) / Flower
Cascara Espresso Martini (1,650円) / Cascara
Coffee wood Old fashioned (1,760円) / Wood
Coffee leaf Gimlet (1,540円) / Leaf
※全てアルコールドリンクです。20歳未満の飲酒は法律で禁止されています。
※Coffee flower Spritzは準備でき次第販売開始します。

販売店舗：æ [zero-waste cafe & bar]

販売期間：10月1日 (土) ~ 無くなり次第終了



SG Group 代表 後閑信吾 (ごかんしんご) 氏

通常は廃棄されるコーヒーの花・葉・枝・カスカラといった「廃材」を使用してシロップを作る、という「PROUD LIBERICA COFFEE SYRUP」のコンセプトが、私たちが運営する「ゼロ・ウェイスト」をコンセプトにした、廃棄物ゼロを目指してメニューからオペレーションまで様々な取り組みにチャレンジしている「æ」zero-waste cafe & barとの親和性が高いと感じたため、プロジェクトに賛同させていただくことを決めました。

PROUD LIBERICA COFFEE賛同ロゴ

プロジェクト賛同企業は、店頭POPやホームページ、カップなどにLIFULLが提供する「PROUD LIBERICA COFFEE賛同ロゴ」を使用し、賛同意思を明示することができます。



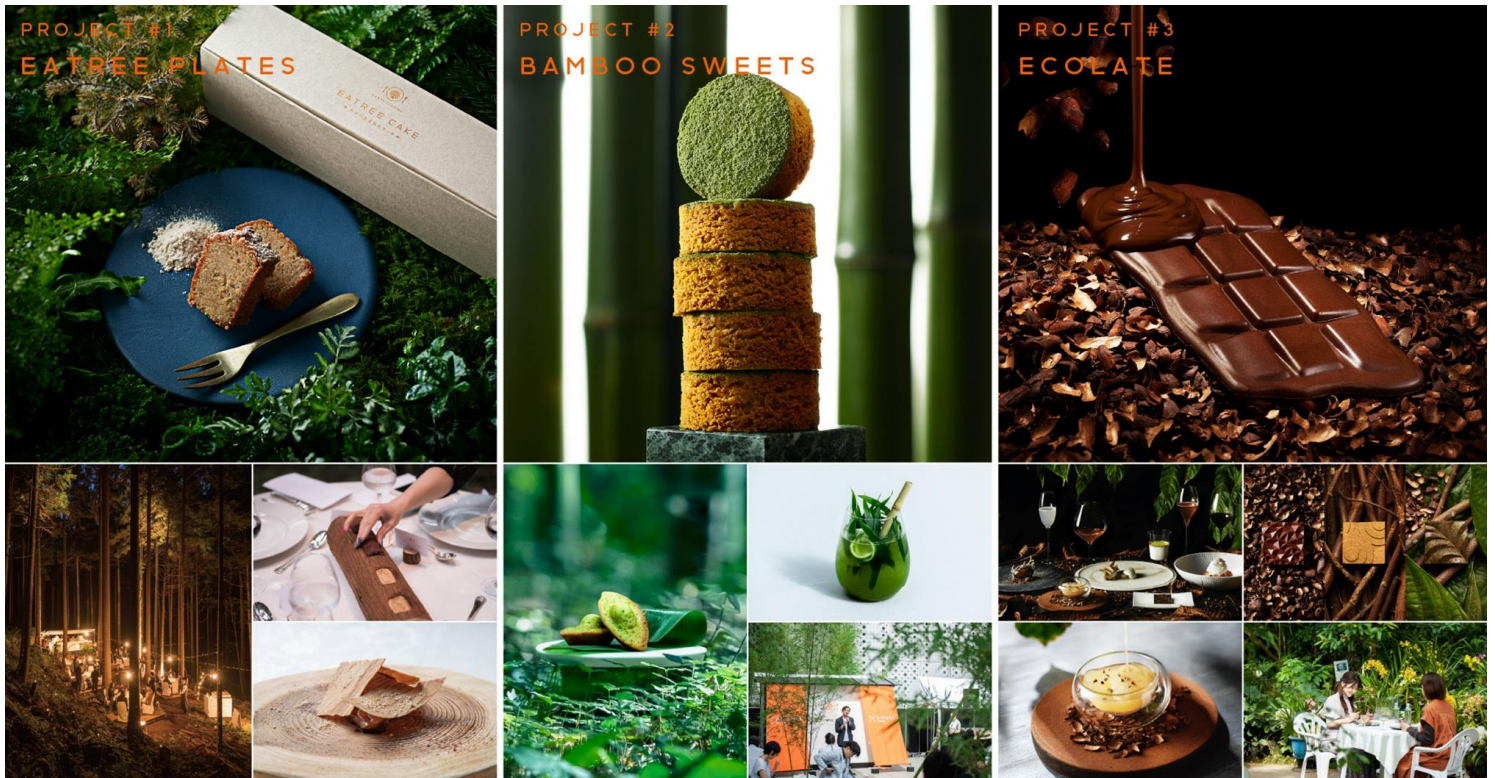
株式会社LIFULLが立ち上げた
コーヒー農家の貧困問題解決を
目指すプロジェクト
PROUD LIBERICA COFFEE
に賛同しています。

「地球料理 -Earth Cuisine-」プロジェクト

地球上でまだ光を当てられていない素材にフォーカスし、その素材を食べる事が地球のためになる、新たな食材を見つけるサステイナブルなプロジェクトです。

プロジェクトは、2018年10月「EATREE PLATES」から始まり、2019年3月に間伐材を使用したパウンドケーキ「EATREE CAKE ~木から生まれたケーキ~」を発売。第2弾では、放置竹林をテーマにした「BAMBOO SWEETS -竹害から生まれた和菓子-」を発表し、2020年2月からは原料に福岡県にある放置竹林の竹と笹を約24%使用した「BAMBOO GALETTE -竹害から生まれたガレット-」を発売。第3弾では、カカオの廃材から生まれた新しいチョコレート「ECOLATE」を2021年4月より販売しています。

LIFULLは「地球料理 -Earth Cuisine-」のプロジェクトを通じ、社会課題とのつながりが深い素材に「食べる」という新たな提案をすることで社会課題を提起し、地球を守る取り組みの一助になりたいと考えています。



株式会社LIFULLについて (URL : <https://lifull.com/>)

LIFULLは「あらゆるLIFEを、FULLに。」をコーポレートメッセージに掲げ、個人が抱える課題から、その先にある世の中の課題まで、安心と喜びをさまたげる社会課題を、事業を通して解決していくことを目指すソーシャルエンタープライズです。

2022年3月に設立25周年を迎え、現在はグループとして世界63ヶ国でサービスを提供しており、主要サービスである不動産・住宅情報サイト「LIFULL HOME'S」をはじめ、空き家の再生を軸とした「LIFULL 地方創生」、シニアの暮らしに寄り添う「LIFULL 介護」など、この世界の一人ひとりの暮らし・人生が安心と喜びで満たされる社会の実現を目指し、さまざまな領域に事業拡大しています。