



HORIGUCHI COFFEE Letter

No. 1
2021.01.13

いつも堀口珈琲をご愛顧いただき誠にありがとうございます。昨年は誰もが予想できなかった大変な一年となりました。このような状況だからこそ、当社の取り組みや考えをみなさまに直接お届けしたいと思い、不定期でニュースレターを配信することにいたしました。創刊号では、昨年7月に当社の代表取締役社長に就任した若林のご挨拶をお届けいたします。



あけましておめでとうございます。

2020年7月1日に代表取締役社長に就任した
若林恭史（わかばやし たかし）です。

わたしのこと

はじめましてですので、私の話を少しさせてください。堀口珈琲への入社は2005年。まったく別の業界からの参入でした。それから早くも15年が経ちましたが、その間に喫茶でのサービスや焙煎豆の販売、製造（焙煎・ブレンド）、生豆の調達・流通と、コーヒー業の川下から川上まで担当し、多様な観点でスペシャルティコーヒーと歩ませてもらえました。

この度、代表取締役社長という新しい役割を担うことになりましたが、引き続き、堀口珈琲をよりおいしく楽しくし、そしてコーヒーを取り巻く世界がほんの少しでも良い方向に進む一助となれるよう、コーヒーと向き合っていきます。

スペシャルティコーヒーの登場と隆盛

さて今回は、コーヒーにとっての素材である生豆（なまめ）の変遷を通して弊社の特性を紹介したいと思います。

私が堀口珈琲に顧客として出入りしていた2000年代前半には、付加価値が極めて高いコーヒーを指す言葉として「スペシャルティコーヒー」が日本でも使われ始めました。「〇〇農園産」や「〇〇さんのコーヒー」といった、誰が生産したのかがわかる生豆が一般的に流通し始め、生豆の品質が飛躍的に進歩した、そんな時代です。

私たち焙煎業者（ロースター）が生豆の品質を鑑定する際も、「おいしさ」につながる品質のポジティブな面を重視するようになりました。特徴的な風味（キャラクター）が明確な生豆には特に高い評価を与えるようになっ

たのです。こうした姿勢は、クリーンな風味を損なう不良な生豆など（「欠点」といいます）の混入といったネガティブな面のチェックに力点を置いてきた「スペシャルティ」以前とは対照的です。

生豆を生産する側もこれに呼応するように、高付加価値市場＝スペシャルティ市場に参入すべく、より細やかな作り込み、差別化を図る取り組みがなされました。高品質な生豆が多様に生まれ、「サードウェーブ」という言葉が流行した2010年代中盤には、素材の品質という観点ではスペシャルティコーヒーは隆盛を極めました。

スペシャルティコーヒーの変調

しかし、生豆の品質が現在も一方的に向上を続けているかというと、そうとも言えません。



▲2013年エチオピアへの産地訪問時
農家の子どもたちと

最近ではロースター側が味わいのクリーンさよりも「特徴」に付加価値を見出す傾向をさらに強めています。風味のキャラクターやインパクトを重視するあまり、クリーンさを損なう欠点を軽視し、欠点由来の風味すらも個性の一部ととらえる風潮さえ出てきました。



その結果、本来求めるべき「おいしさ」という観点が置き去りにされることが多く発生しています。

ポジティブな要素を積極的に評価しようとして発展してきたのに、ネガティブな要素の排除という基礎となる部分を疎かにしてしまう。そうした逆説的な課題にスペシャルティコーヒーは直面しているのです。今はそんな時代だと私はとらえています。

堀口珈琲の信念

本当に高品質な生豆とは、欠点が決定的に取り除かれており、その結果として風味上の個性が自然に浮かび上がってくるものです。堀口珈琲はそういった生豆を得るために、良い環境を探し、コーヒーの木を健康に管理し

てもらい、完熟したコーヒーの実からできるだけダメージを与えないように種子（生豆）を取り出してもらい、かつ日本まで運んでくることに心血を注いできました。

奇をてらったことをしようとはしていません。当たり前のことをやりきる。これが本当のおいしさに繋がると確信して、当たり前をやり切ろうとチャレンジしています。

現在のスペシャルティコーヒーの世界では、クリーンなコーヒー、繊細な風味のコーヒーは失われつつあります。こういった時代だからこそ、堀口珈琲はこれらを大切に、一つの基準とされるような、「最後の門番」と言われるような、そんな存在でありたいと思っています。



Profile 若林 恭史（わかばやし たかし） 株式会社堀口珈琲 代表取締役社長

1980年埼玉県秩父市生まれ。東邦大学大学院理学研究科生物学専攻修士課程修了。

研究生活の中、よく飲んでいたコーヒーをもっとおいしく楽しみたいと考え、「コーヒー」「セミナー」で検索し、堀口珈琲と出会う。研究の傍ら堀口珈琲世田谷店やセミナーへ通い、最終的に会長の堀口俊英に誘われ2005年に堀口珈琲へ入社。入社後すぐに産地訪問へのチャンスを自ら掴む。その後、焙煎・ブレンド作り・生豆バイヤーとして経験を積む。生豆調達部門、焙煎豆製造、流通部門の統括者を経て2020年7月より現職。コーヒーを仕事にしてしまったので、趣味と呼べるものはないが着物が好き。画像の和装は、新春に合わせてつけた半襟をベースに所有の着物から選んだ。どちらも新潟県産の反物で、羽織は十日町、着物は塩沢のもの。最近はお気に入りのデニムやニットの手洗いにはまっている。

広報 JOURNAL



堀口珈琲・広報担当の中川と申します。

こちらのコーナーでは社内の近況報告をお伝えする場になりたいと思っています。ですが、初回は「HORIGUCHI COFFEE Letter」を始めたきっかけについて、少しだけお話いたします。堀口珈琲はコーヒーを愛するすべての人のために、おいしいコーヒーづくりを追求し続けています。そして、そこに妥協はありません。「おいしいコーヒーづくり」を目指すからこそその強いこだわりや溢れんばかりの情熱を、スタッフ一人ひとりが持っています。普段お世話になっている皆様には、そのこだわりや、もっと（ユニークな一面もある）堀口珈琲のことを身近に感じていただきたい、事業のこれからを自分たちの言葉でお伝えしていきたい、という想いから始めることにしました。当社のコーポレートサイトやメールマガジン、SNS などとは異なる視点で、「堀口珈琲」という会社や、働く人たちについて、少しでもゆるやかに発信していきたいと考えています。どうぞよろしくお願いたします。



堀口珈琲 ブランドサイト
<https://www.kohikobo.co.jp/>



堀口珈琲 ネットショップ
<https://kohikobo.com/>



店舗情報
<https://www.kohikobo.co.jp/shop/>



最新情報は SNS で
随時更新中!



@horiguchicoffee



@horiguchicoffee



@kohikobo

取材や掲載に関するお問い合わせ先

株式会社堀口珈琲 広報担当：中川 紗彩

TEL：080-7333-4691

Email：s.nakagawa@kohikobo.co.jp

広報サポート：出口はる（フリーランス PR）

TEL：090-2319-5605 Email：harudeguchi@gmail.com