

～2017年夏の「アイスコーヒートレンド」大予測～

次の流行大本命は、
泡×コーヒー『**ドラフトコーヒー**』

2017年は“豆特化”から“飲み方”提案へ進化!?

カフェ専門誌編集長が語る楽しみ方、提供店舗も紹介

生活者の意識・実態を調査する「トレンド総研」では、このたび、2017年の「アイスコーヒートレンド」として、『ドラフトコーヒー』に注目し、レポートいたします。

2015年、米・西海岸発の「サードウェーブコーヒー」上陸を皮切りに、次々と変化するコーヒートレンド。生産者や農場、精製方法、単一の豆で淹れる「シングルオリジンコーヒー」など、豆の違い、さらに抽出方法の違いに着目したカフェ発のブームや、手軽なコンビニコーヒーの隆盛は記憶に新しいところです。そして、これからの時に楽しむ機会が増える「アイスコーヒー」の盛り上がりも見逃せません。「アイスコーヒー」においては“豆特化系”のこれまでのカフェトレンドも取り入れつつ、パーティションなどを意識した“飲み方”の新提案に注目が集まっているようです。

そこで、今回は「コーヒー好き」にこれから美味しい季節を迎える「アイスコーヒー」のネクストトレンドについて意識・実態調査を行いました。この調査で、アイスコーヒー流行の“大本命”に選ばれたのが『ドラフトコーヒー』です。



ビールのような
泡が特長の
アイスコーヒー

Draft Coffee

『ドラフトコーヒー』とは、ビールのようにサーバーから泡を注ぎ入れ、コーヒーの上にムースのように泡を乗せることで香りを閉じ込めたアイスコーヒーのこと。昨年2016年に大手コーヒーチェーン店が全米で限定店舗販売を行ったことからブームに火がつき、日本でも取り扱い店舗が増えつつあります。さらに、カフェ・スイーツ専門誌「café-sweets」編集長・吉田直人氏にその楽しみ方についてインタビューを行いました。また、『ドラフトコーヒー』に注目する企業取り組みとして、大手メーカーやコーヒー専門店の店舗も紹介します。

【レポート内容】

- 1: 【調査結果】 コーヒー好き注目の『ドラフトコーヒー』！ いつもと違う味わいに期待
- 2: 【専門家インタビュー】 専門家が語る、今「飲み方提案」が人気の理由とは!?
- 3: 【店舗紹介】 企業も注目！ 本格派から気軽派まで『ドラフトコーヒー』販売店を紹介

1.【調査結果】コーヒー好き注目の『ドラフトコーヒー』! いつもと違う味わいに期待

はじめに、店舗でも家庭でも週に1回以上コーヒーを楽しむ20～50代の「コーヒー好き」男女500名に、今注目している「アイスコーヒートレンド」をききました。

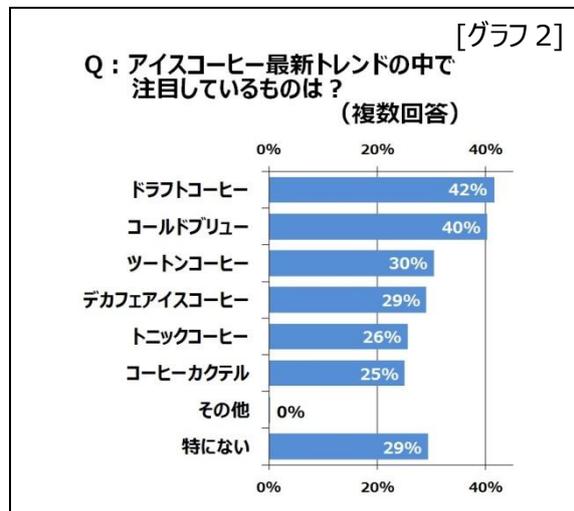
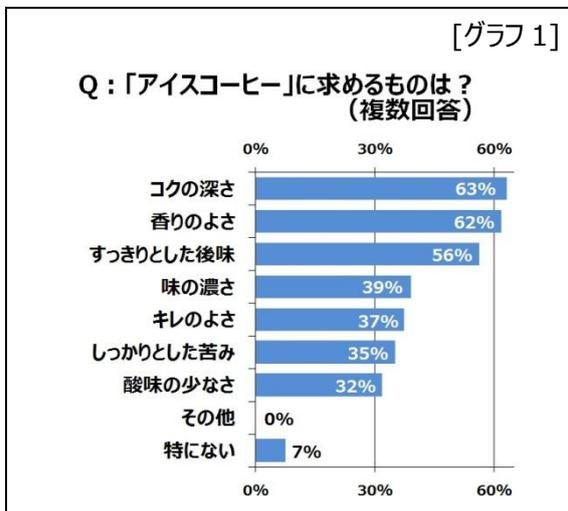
【調査概要】

- ・調査対象：店舗でも家庭でも「週に1回以上」コーヒーを楽しんでいる20～50代男女500名（性年代別で均等割付）
- ・調査期間：2017年3月8日～3月9日
- ・調査方法：インターネット調査

◆求めるのは「コクの深さ」「香りのよさ」…カフェトレンドを家庭に取り入れたい消費者心理も明らかに

まず、「アイスコーヒー」に求めるものをきくと、「コクの深さ」（63%）、「香りのよさ」（62%）などが上位に。こうした要素が「美味しいアイスコーヒーの必要条件」であることは間違いのないようです。[グラフ1] さらに「アイスコーヒートレンド」の盛り上がりについてきくと、「ここ数年でアイスコーヒーの種類や選択肢が増えたと思う」人は84%。

そこで、カフェ発アイスコーヒー最新トレンドの中で注目しているものを選んでもらうと、コーヒー好きから1位に選ばれたのは『ドラフトコーヒー』（42%）。[グラフ2]



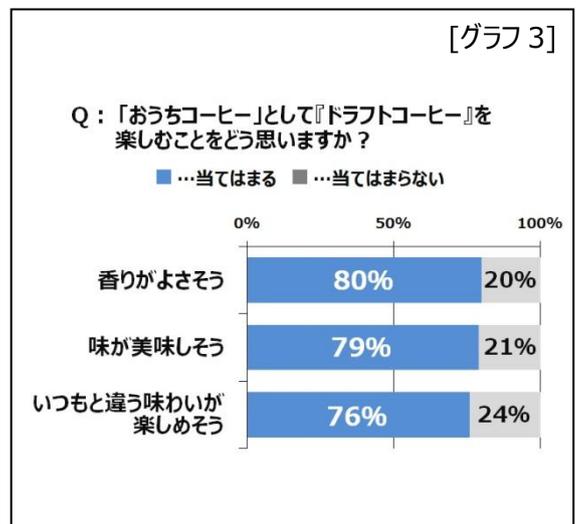
「実際に飲んだことがある」と回答した人からは、「ひとくち目の香りとコクが際立っている」（42歳・男性）といった感想が出るなど、コーヒー好きが求める味・香りに支持が集まる一方、「見た目がコーヒーっぽくなくて斬新」（26歳・女性）といった、これまでにない斬新な飲み方への注目も高いようです。

こうしたカフェの盛り上がりは「おうちコーヒー」にも影響しているようで、「カフェのトレンドを家でのコーヒーにも取り入れてみたいと思う」（57%）人は約6割を占める結果に。

そこで、「おうちコーヒー」として『ドラフトコーヒー』を楽しむことをどう思うかきくと、「香りがよさそう」（80%）、「味が美味しそう」（79%）などはもちろん、**76%が「いつもと違う味わいが楽しめそう」と**回答も。[グラフ3] 「おうちコーヒー」のマンネリ打破にもつながりそうです。

具体的なシーンとしては「家のパーティで、みんなでシェアして楽しみたい」（33歳・女性）など、ホームパーティなどで「飲み方」に注目が集まるのではと期待されていることがわかります。

まだ「おうちコーヒー」としては一般的ではない『ドラフトコーヒー』ですが、ヒット要素は十分。今夏はその動向に注目です。



2.【専門家インタビュー】 専門家が語る、今「飲み方提案」が人気の理由とは!?

『ドラフトコーヒー』人気の理由を、雑誌「café-sweets」編集長・吉田直人氏に伺いました。

◆カフェトレンドは「豆特化」から「飲み方提案」に進化、“マニア以外”の心をつかむ！

まず、近年はいわゆる「カフェ飯」的な食事を楽しめるカフェは少なくなり、販売商品をコーヒーのみにしぼったコーヒースタンドのように専門性を高めた「コーヒー特化型」が増えています。これはシングルオリジンコーヒーなどサードウェーブ的なアプローチの流行にともなって増えた形式で、特に個人経営の店舗に目立ちます。個人的には、いわゆる昭和の「こだわり自家焙煎の喫茶店」への先祖がえりだと思っています。

ですが、コーヒーは豆や煎り方の違いをマニアックに楽しむ人もいれば、ライトに楽しみたい人もいたといった飲み物。焙煎を含む「豆の違い」だけにこだわっているのは、ライト層にはハードル高くなってしまいます。そこで、**最近では「豆」の違いだけではなく、新しい「飲み方」を提案し、ライト層にも楽しんでもらいたいと考える店舗も増えてきているようです。**

◆3通りの飲み方、炭酸水添え…いま、海外発・飲み方トレンドに熱い視線

「飲み方」でカフェトレンドを切ってみると、国内では、単一の豆で淹れた「エスプレッソ」「カフェラテ」「アイスコーヒー」を一度に楽しめるメニューを提供したり、エスプレッソに口直しの炭酸水を添えたり、自家製の焼き菓子とのマリアージュを楽しませたりする店舗の例があります。

しかし、**そういったトレンドも、海外のコーヒーショップを手本にしたケースが多い**のです。

昨今、大手コーヒーチェーンが全米の限定店舗でしかけた、『ドラフトコーヒー』もその一つだといえるでしょう。



◆専門家が語る、『ドラフトコーヒー』が初心者にもオススメな理由とは

『ドラフトコーヒー』はなかなか、面白い飲み物ですね。泡のおかげで何となく甘味も感じられますし、ミルクを入れなくても、カフェラテっぽい雰囲気があります。**一番の魅力はやはり「味わいの変化」ではないでしょうか。**通常の「アイスコーヒー」は、味のテンションが飲み始めから飲み終わりまで一緒なんですよね。ところが、『ドラフトコーヒー』は、まるやかな口当たりのよさから、ストレートなコク深い味わいがスッと入ってくる瞬間まで、“丸く感じていたものがシャープになる”グラデーション的な味の楽しみ方ができるんです。この飲み方の変化による味の違いはかなり分かりやすいですから、**豆にはさほど詳しくないけど、最近コーヒーに興味を持ちはじめた…という人にはぴったりだ**と思います。『ドラフトコーヒー』が味わえる国内店舗はまだ少なく、「おうちコーヒー」派のなかには、もっと気軽に楽しみたい人も多いと思います。しかし、最近では自宅で『ドラフトコーヒー』を楽しめるアイスコーヒーサーバーも発売が予定されているようです。今後も流れに注目ですね。

吉田 直人（よしだ なおと） 柴田書店「café-sweets」編集長

1977年東京都生まれ。大学卒業後、(株)柴田書店に入社。

外食マネジメント誌『月刊食堂』編集部を経て、

飲食のプロ向けのMOOK本や書籍の企画・編集に携わる。

その後、スイーツ・パン・カフェの専門誌「café-sweets」編集部配属。2013年9月に同誌の編集長に就任。



3.【店舗紹介】 企業も注目！ 本格派から気軽派まで『ドラフトコーヒー』販売店

店舗でも「おうちコーヒー」でも、一大トレンドが予測される『ドラフトコーヒー』。企業やコーヒー専門店からの注目も浴びつつあり、店舗での提供も増えています。今回は、『ドラフトコーヒー』が味わえる店舗を紹介します。

■ネスレ日本「ネスカフェ 原宿」「アイスクレマコーヒー」

ネスレ日本が展開する、“五感”で楽しむ「ネスカフェ」体験を通じて、お客様には従来のカフェにはなかった「ワクワク感」・トレンドを発信し続けているネスカフェ原宿店」。この店舗で 3 月から期間限定で提供しているのが「アイスクレマコーヒー」（390 円・税込）です。きめ細かいクレマ（泡）で「ネスカフェ ゴールドブレンド コク深め」の香りを閉じ込め、まろやかな口当たりとコク深い味わいを楽しむことができます。

「アイスクレマコーヒー」は「ネスカフェ 三宮」（兵庫県）でも提供中。

ネスレ日本は自宅で簡単にドラフトコーヒーが楽しめる専用アイスコーヒーサーバーの発売も予定しています。

▼店舗情報：

住所：東京都渋谷区神宮前1-22-8 営業時間：11:00～21:00

URL：<https://nestle.jp/entertain/cafe/harajuku/>



■VERVE COFFEE ROASTERS 「ニトロブリュー」

2016 年 4 月に東京・新宿に初上陸した、カリフォルニア・サンタクルーズ発のコーヒーショップ「VERVE COFFEE ROASTERS（ヴァーヴ コーヒー ロースターズ）」の店舗では『ドラフトコーヒー』の「ニトロブリュー」（600 円・税抜）、バニラアイスのをせてクリーミーな味わいを楽しむ「ニトロフロート」（700 円・税抜）をお召し上がりいただけます。さらに、エスプレッソをトニックウォーターで割った「カフェトニック」（650 円・税抜）など専門店ならではのアイスコーヒートレンドを押さえた新しい「飲み方」を楽しめます。

▼店舗情報：

住所：東京都渋谷区千駄ヶ谷5-24-55 NEWoMan新宿2F エキソト

営業時間：8:00～22:00 URL：<https://vervecoffee.jp/>



■日本マクドナルド「McCafé by Barista」六本木ヒルズ店限定 「ニトロブリューコーヒー」

マクドナルドが展開する「McCafé by Barista（マックカフェ バイ バリスタ）」六本木ヒルズ店では、2016 年 12 月末より「ニトロブリューコーヒー」を販売中。専用コーヒーサーバーからアイスコーヒーに窒素を含ませ、抽出しています。ワイングラスでの提供で、まろやかな口当たりを楽しむことができます。

メニューは、ブラックの「ニトロブリューコーヒー アイスブラック」（390 円・税込）、ミルクを加えた「ニトロブリューコーヒー アイスミルク」（420 円・税込）の 2 種類です。

▼店舗情報：

住所：東京都港区六本木6-3-1 営業時間：0:00～24:00

URL：<http://www.mcdonalds.co.jp/>



■このリリースに関するお問い合わせや取材、資料をご希望の方は下記までご連絡ください■

トレンド総研 <http://www.trendsoken.com/> 担当：海野（うんの）
TEL：03-5774-8871 / FAX：03-5774-8872 / mail：info@trendsoken.com