TYPICA

1. 事業概要
2. スペシャルティコーヒーとは
3. グアテマラのコーヒー

Japan
Netherlands
South Korea
Taiwan
US

111

Context

背景

TYPICA

67%のコーヒーは中小規模生産者により作られ、高い品質と独特の風味がある。

世界で1日に30億杯消費されるコーヒーの67%は小規模生産者によって生産されています。森の中で完熟豆だけを選んで手摘みで収穫された彼らの珈琲は本来それぞれに高品質の固有の風味を持っています。

	中小規模生産者	vs	大規模生産者
市場	67%		33%
生産方式	コーヒーは元々強い日光に弱い植物であるため、木陰での生産に向いている。森を生かし、農薬も最低限しか使わないため環境負荷が低い。		1970年～品種改良で、日光と農薬につよい品種が作られブラジルやベトナムで大規模に生産されるようになった。森を畑に変え、機械農薬を使うため、環境負荷が高い。
収穫方法と品質	熟れた豆だけ厳選して手摘みするため、高品質。ワインと同じように土地、生産者によって異なる風味（テロワール）がある。		熟れたものもそうでないものも一気に機械で収穫するため高効率だが品質は劣る。
生産量	手摘みのために低収量。年間１袋(60kg)しか作られないマイクロロットも珍しくない。さらに地球温暖化で収量が低下傾向にある。		コーヒーの消費量増加に伴い、生産量も年々増加傾向。

背景

中小規模生産者のコーヒー生豆は生産量により流通経路が限定され44%が貧困状態にある。

コーヒー生産者の中でも特に小規模生産者は高品質で個性的なコーヒーを生産できるが、一般流通では彼らの品質（美味しさ）は評価されず、他者の豆と混同されて個性を失い、消費国に届けられている。生産努力が付加価値に反映されないコモディティマーケットは、多様なニーズのある嗜好品の価格決定機能には適さない。

一般流通が抱える問題

他の豆と混ぜられ失われる個性。

収穫量が少ないため国際相場で決められた買取金額で一般流通に流す以外に選択肢がなく、中小規模の生産者に価格決定権がない。他者の豆と混ぜられることで、生産者の名前は消え、「生産地」として集約されて消費国に届けられています。

先物市場が価格を決める。

買取価格は先物市場で決められる。品質ではなく定量スペック（サイズ、標高、等）で価格が決まり、 投機対象でもある市場の激しい価格変動 にさらされる。仲介業者を通じて輸送されるため、生産者に残る利益が少なく、収入よりも生産コストが高くなるケースも。

バイヤーにとって直接取引の難易度が高い。

コーヒー消費国ではトレーサビリティやサステナビリティが重視され、ダイレクトトレードを求める潮流が広がってきているが、言語や商習慣、国際取引における様々なリスクの観点から、従来型の取引で一般的な生豆を調達する商習慣が根強く残っている。

44%の中小規模生産者が貧困状態に陥っている。

生産地を訪れると、中小規模生産者の高品質な生豆が二束三文で換金されていく現状、彼らの貧しい生活ぶりを目にします。価格は先物市場で決められ、大量生産コーヒーの供給量や投機家のマネーゲームによって乱高下するため、中小規模生産者の44%が今も貧困に陥っています。

TYPICA

Business Modal

事業構造

世界中のコーヒー生産者とコーヒー事業者が旬のコーヒーを
ダイレクトトレードできるグローバルなオンラインプラットフォーム

Producer

生産者

❶ **Sell**

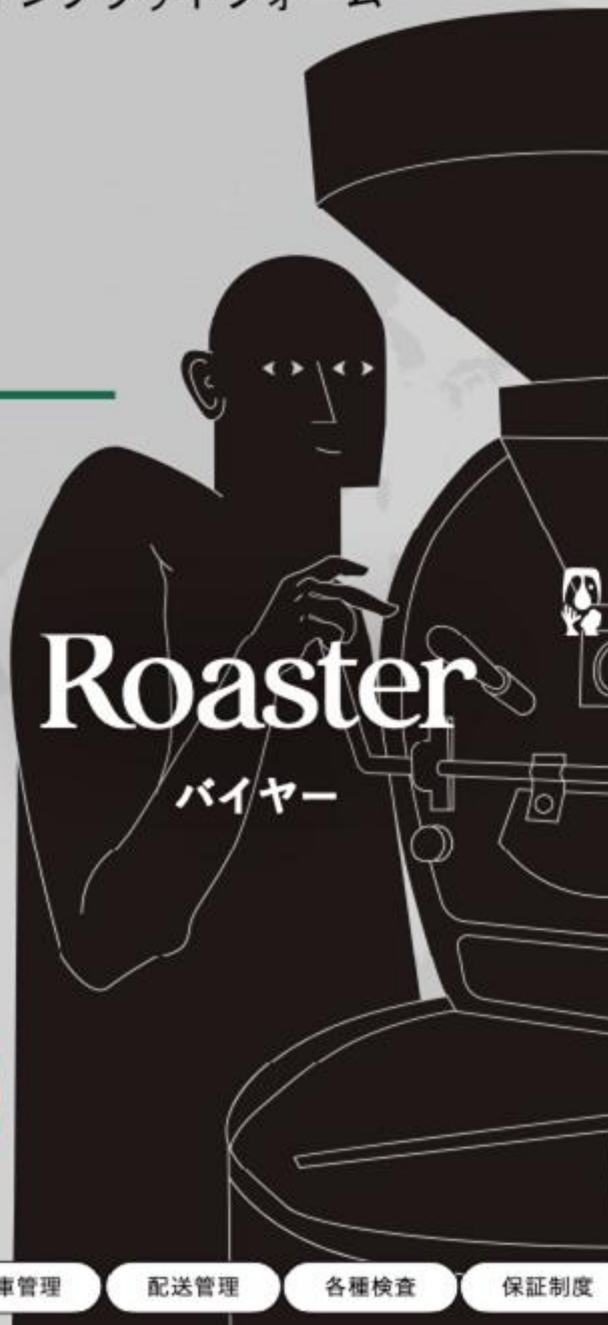
出品

TYPICA

オンライン
プラットフォーム

❷ **Order**

予約



Roaster

バイヤー

❸ **Export**

輸出
（コンテナシェア）

❹

輸入 / 入庫

❺ **Deliver**

出庫 / 配送

TYPICA
10–35%
手数料

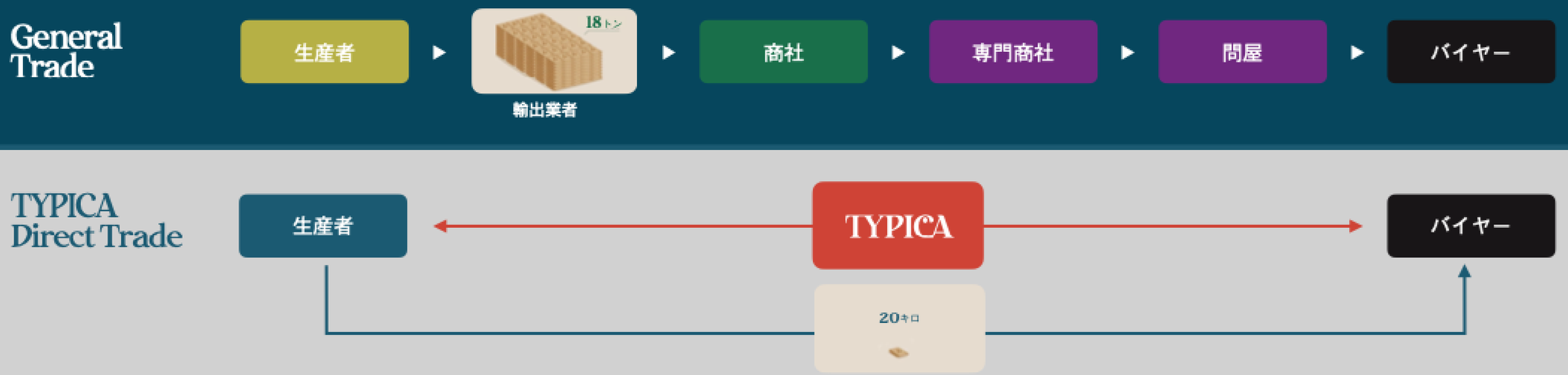
TYPICAの提供価値

登録者デューデリ | サプライチェーン管理 | 品質管理 | マーケティング管理 | 契約管理 | 送金管理 | 貿易管理 | 倉庫管理 | 配送管理 | 各種検査 | 保証制度

価値

利用者の生産性向上。高品質と透明性を確保。

世界一多様な生産者とロースターのネットワークの中から、最善の取引パートナーと出会うことができます。また、世界中の生産者とロースターが参画できるオープンなオンラインプラットフォームによりネットワークが加速度的に広がり規模の経済が高まります。国際取引に伴う契約、送金、貿易、品質管理、補償、倉庫、配送、各種検査などの全てがオンラインプラットフォームのサービスとして包括されています。



適正価格と安定性

生産者とバイヤーが直接価格を決定することで、先物相場に左右されにくい安定取引を実現。オンライン活用で人的コストを最小化し、注文確定分のみを効率よく輸出入できる輸送システムを構築。両者の収益性と経済性を同時に高めます。

情報の豊富さと透明性

生産者とバイヤーの豊富な情報を提供。サプライチェーンと価格の内訳を開示することで透明性の高い取引を応援しています。ニューモデルではロット毎のGHG可視化100%を目標としたツール運用を開始。

ダイレクトコミュニケーション

生産者とロースターが直接コミュニケーションを取り相互理解を深めることができます。リピートリクエスト機能、エクスクルーシブオーダー機能により、安定・長期の取引関係を応援。

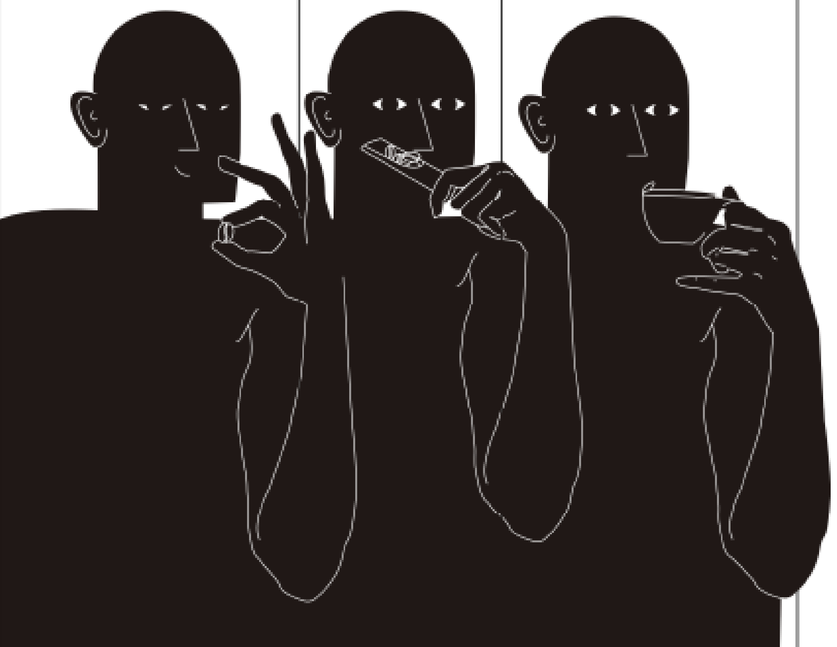
最適なサプライチェーン

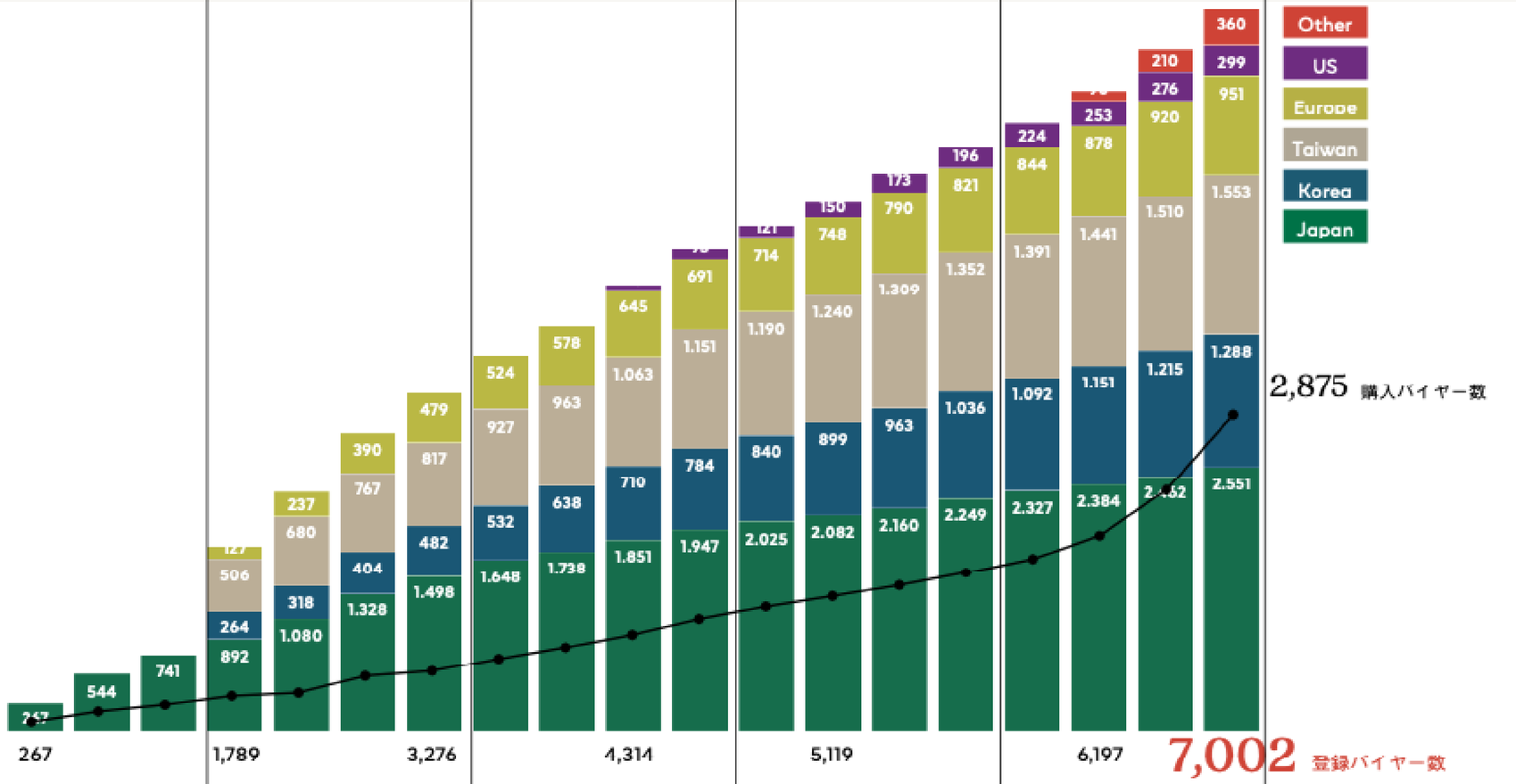
生産地や生産者ごとの最適なサプライチェーンマネジメントにより、ロスを減らしスピーディーかつ適正価格でニュークロップの取引が可能。また、コーヒーの注文から配送までのプロセスがダッシュボードでリアルタイムに可視化されています。

Growth

	Early Stage	FY 2020	FY 2021	FY 2022	FY 2023	FY 2024	FY 2025 (24/08-25/07)	FY 2026
プラットフォーム：	テストモデル（アナログ）		オールドモデル（クローズド）				ニューモデル（オープン）＋AI	
生産国：	3 カ国	8 カ国	21 カ国	26 カ国	31 カ国	37 カ国	40 カ国	XX カ国
消費国：	1 カ国	1 カ国	38 カ国	39 カ国	40 カ国	42 カ国	44 カ国	XX カ国
法人・拠点：	日本	日本 オランダ	日本・オランダ・韓国・台湾	日本・オランダ・韓国・台湾	日本・オランダ・韓国・台湾・米国	日本・オランダ・韓国・台湾・米国	日本・オランダ・韓国・台湾・米国・中国	日本・オランダ・韓国・台湾・米国・中国・XX

バイヤー：





コーヒー2050年問題を聞いたことがありますか？

１.コーヒー生産量の減少と品質の低下

２.コーヒー生産農家の離農と貧困

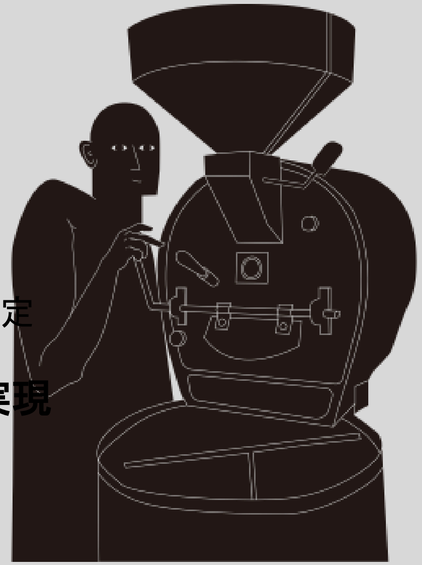
３.コーヒーの価格高騰

Direct Trade

Direct Trade

- 先物市場から独立した、実際の生産コストに基づいた価格設定
- GHG排出量が付加価値となり、買取価格の向上につながる

=> 生産者の損益の改善と環境負荷の可視化を同時に実現



買い手企業

TYPICA IMPACT FUND

プラットフォームであるTYPICAは、事業本体とその他の取組（TYPICA IMPACT FUND、OKAGESAMA等）を通して、環境保全の取組の好循環を生み出す

TYPICA IMPACT FUND

- 生産者が先行投資を行えるよう、TYPICAが豆代金の前払いを行う
- 付加価値向上の施策として、GHG排出量削減やGHG吸収の取組を促す

=> 農家のキャッシュフローの改善や資産形成に貢献する

OKAGESAMA Projects

OKAGESAMA

- 買い手から寄付を集めて行う社会開発事業
- コーヒーのサステナビリティに関するコミュニティ全体の課題に焦点

=> 自然環境の保全や、将来世代へ自然を残す取組を行う

コーヒー愛好家

環境保全を中核とする今後のビジネスモデル

TYPICAのダイレクトトレードプラットフォームは、コーヒー産業に厳然と存在してきた売り手と買い手の情報の非対称性を解消する革新的ソリューションである。生産者に対しては、先物市場に翻弄されない価格設定での流通と計画的な生産管理を可能し、買い手に対しては、作り手が見える透明性の高くESGに配慮した調達を可能にする。本プラットフォームは、生産者と買い手それぞれの需要を同時に満たすことで、コーヒー産業全体をより持続可能な構造へと転換する役割を果たす。

今後は、以下のTYPICA既存事業を統合することで、コーヒー生産における環境保全に関心を持つ様々な主体が集うプラットフォームへと進化し、コーヒーのより良い未来を共創するサステナブルなエコシステムを生み出すことを目指す。

TYPICA インパクトファンド

TYPICA インパクトファンドは、これまでボリビアで試験的に実施されており、生産者が収穫期の前にTYPICAから支払われる資金を活用して、生産者が収量や品質を向上させたり、GHG（温室効果ガス）排出削減の取り組みを通じてコーヒーに付加価値を加えたりするための設備投資などに運用されるスキームである。収穫されたコーヒー豆をTYPICAを通じて販売した後に生産者は合意された期間内でコーヒーの豆の売上がTYPICAからの資金の返済に充てられる。

OKAGESAMA プロジェクト

OKAGESAMAプロジェクトは、購入者参加型の社会開発イニシアチブであり、売上の一部を寄付金として集め、生産者コミュニティで必要とされているプロジェクトに運用されるスキームである。本取り組みはコーヒー産業の持続可能性を維持するためのに地域全体の課題に対応することを目的としており、森林再生、コーヒー農家の子供たちへの教育支援、次世代のコーヒー農家を育成するための若者向けトレーニングキャンプなど、環境的、社会的、経済的な対策を含む共同活動を購入者と共に支援する。

生産者

生産者は事業を安定させるためにコーヒー豆に付加価値を付ける方法を模索している。
生産過程の透明性を保証することが挙げられ、国際市場の買い手と取引するためにはESGに寄与した持続可能な生産が豆の付加価値となる。

両者の需要を満たす取引実現のためのサポートを提供

TYPICA

購入者

購入者は、カーボンフットプリント（CFP）の計算や削減、ジェンダー平等、人権保護といった環境・社会・ガバナンス（ESG）基準を満たす持続可能な調達が企業としての責任として認識されるようになってきている。

スペシャルティコーヒーとは

定義（SCA基準）:SCA（スペシャルティコーヒ
のカッピングプロトコルに準拠し、「無欠点・
れることが品質基準の一つです。SCA式の評価

1. フレーバー（Flavor）
2. アロマ（Aroma）
3. アフターテイスト（Aftertaste）
4. 酸味（Acidity）
5. ボディ（Body / Mouthfeel）
6. 均一性（Uniformity）
7. バランス（Balance）
8. クリーンカップ（Clean Cup）
9. 甘味（Sweetness）
10. 総合印象（Overall）

Lot [SG-6228] PE-2024-203

Sample type	Pre-Shipment
Weight	0 g
Initial Weight	0 g
Origin	Finca El Morito
Status	Not rated

TYPICA

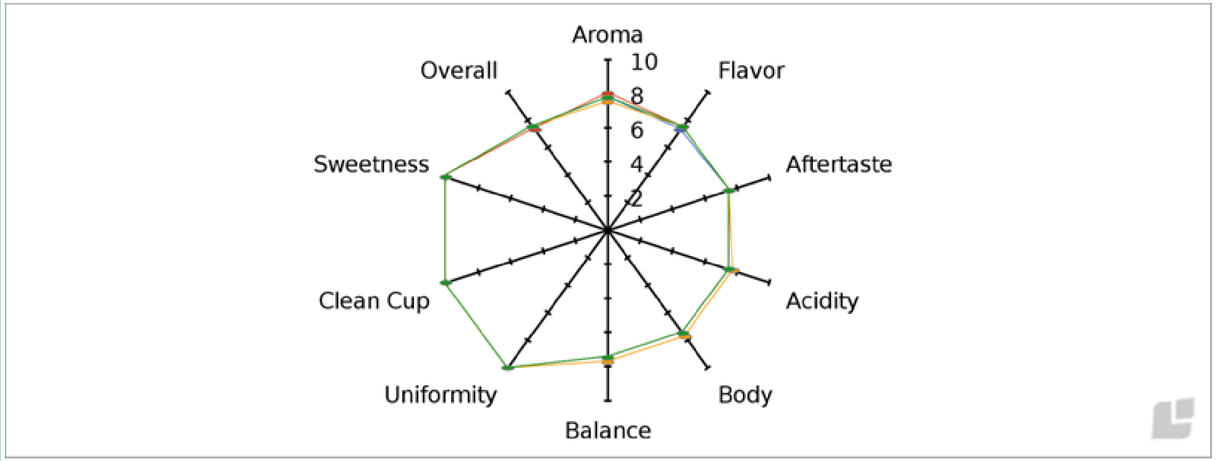
Sensorial Analysis - QC-10093 - 2025-02-19 04:45

Average	82.83	Min (Value between average and lowest score)	-0.33
Max (Value between average and highest score)	0.42	Number of results that are taken into account for the average value	3

Evaluator	Ar	Fl	Af	Ac	Bo	Ba	Un	Cl	Sw	De	Ov	FS
Hazuki Oishi	7.75	7.25	7.50	7.50	7.50	7.50	10.00	10.00	10.00	0.00	7.50	82.50
Shota Matsushita	8.00	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	10.00	10.00	10.00	0.00	7.25	82.75
Kazuto	7.50	7.50	7.50	7.75	7.75	7.75	10.00	10.00	10.00		7.50	83.25
Average	7.75	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	10.00	10.00	10.00	0.00	7.50	82.83

Descriptors: Ar ... Aroma, Fl ... Flavor, Af ... Aftertaste, Ac ... Acidity, Bo ... Body, Ba ... Balance, Un ... Uniformity, Cl ... Clean Cup, Sw ... Sweetness, De ... Defects, Ov ... Overall, FS ... Final Score

Evaluator	Descriptors	Notes
Hazuki Oishi	(+) Nutty, Straw, Orange	
Shota Matsushita	(+) Fruity, Nutty	There are taste of quakers
Kazuto	(+) Nutty, Grain, Fruity, Apple	



● Hazuki Oishi ● Shota Matsushita ● Kazuto ● Average

Guatemala

すべての写真を表示

流通実績	価格帯(FOB/kg)	生産者数	コーヒーの種類	スコア
16カ国・329ロースター	5.51 - 44.09 USD	37 プロデューサー	76 ロット	83.0 - 90.0

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
収穫・精製				予約受付		輸送	入庫				

世界の主な産地と風味の傾向

国	代表的な風味特性	テロワール・要因
グアテマラ	チョコレート、柑橘系、赤系果実、バランス	火山性土壌、高地栽培
エチオピア	フローラル、ジャスミン、紅茶、柑橘の酸味	コーヒー発祥地、在来品種、多様な標高
ケニア	ブラックカラント、ベリー系、ジューシーな酸味	赤土壌、標高1500–2100m、SL品種
コロンビア	ナッツ、キャラメル、柑橘、バランス	アンデス山脈、二季作、高度差による多様性
ブラジル	ナッツ、チョコ、ボディ重視、低酸味	大規模農園、比較的低地（800–1200m）

グアテマラのスペシャルティコーヒー市場における位置づけ

生産・輸出規模: グアテマラは世界有数のコーヒー生産国で、2022/23年期には輸出量で世界第9位、アラビカ種のみなら第4位の輸出量を誇ります。2023/24年期の生産量は約326万袋（60kg換算）で推移しており、国内総輸出品目の約8%をコーヒーが占める重要な産業です。

評価・受賞: グアテマラのコーヒーは国際的にも評価が高く、毎年Cup of Excellence（国際品評会）が開催され、多くのロットが入賞しています。例えば2024年のグアテマラCOEでは186ロットがエントリーされ、40ロットが国際審査に進み、最終的に28ロットが受賞するなど好成績を収めました。このようにCOEや国際品評会で高得点を得る生産者が多く、世界のスペシャルティ市場での信頼を築いています。

グアテマラスペシャルティコーヒーの特徴①

テロワールと風土:
グアテマラは中央アメリカに広がる火山帯に位置し、火山灰を含む肥沃な土壌と日較差の大きい山岳地帯が特徴です。高地（主に標高600～2,000m）で栽培されるため、昼夜の寒暖差により実が締まり、クリーンで鮮やかな酸味が生まれます。ミネラル分豊富な火山性土壌がコーヒーに複雑かつ個性的な風味を与えています。

生産地域の多様性:
グアテマラにはアンティグア、ウエウエテナンゴ、アカテナンゴ、アティトラン、コバン、フライハネス、オリエンテ、サンマルコスの8つの主要生産地があります。代表的なアンティグアは3つの火山に囲まれた地域で、繊細な花のアロマとナッティーなコク、上品な甘さが長く続くフレーバーが特徴です。産地ごとの風味傾向もあり、例として「フルーティーな酸味と繊細なアロマが好きな場合」はアンティグアやウエウエテナンゴ、「ナッティーなコクやチョコレートの甘み」が好みならコバンやアティトランなどが挙げられます。

グアテマラスペシャルティコーヒーの特徴②

品種と精製:
ほぼ全てアラビカ種（ブルボン系を中心にカツーラ、カツアイなど）で栽培され、ANACAFEによる等級制度では標高が高いほど格上（SHBなど）とされます。生産者の多くはウォッシュド精製を採用し、コーヒー本来のクリアな風味を引き出しています。

風味のバリエーション:
グアテマラ豆には「フルーティーな酸味とチョコレートやナッツのようなコク」が同居する味わいが多いとされます。オレンジやリンゴを思わせる柑橘系の酸味、花のような華やかな香り、そしてしっかりした甘みとコクが特徴で、バランスに優れた風味です。焙煎度により柑橘系のフルーティさ（浅〜中煎り）とチョコ・ナッツ系のコク（中深煎り以降）を際立たせることができます。

Nadine Rasch

ナディーン・ラッシュ

Primavera Coffee

プリマヴェーラコーヒー

#Guatemala

起業家の血を受け継ぐ若きコーヒーウーマン

OKAGESAMA

Coffee Expo 2025

From cup to OKAGESAMA forest

一杯のコーヒーから育む、おかげさまの森

9.28 Sun
9.29 Mon

TYPICA

大阪・関西万博　会場: 大阪 夢洲 EXPOメッセ「WASSE」　2025年 9月28日(日)・29日(月)

背景：OKAGESAMAの森プロジェクト

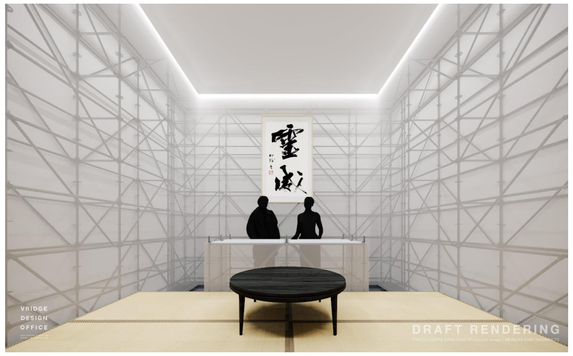
TYPICAはコミュニティ参加型のプロジェクトとして「OKAGESAMAの森」を推進しています。美味しいコーヒーを生み出してくれる生産地の人びとへの感謝の気持ちを「参画金」として贈り、その恩返しとして生産者はコーヒーの生産に欠かせないシェードツリーを植樹することで、サステナブルなコーヒーの生態系を育てる取り組みです。

コーヒーという植物の果実を生み出す大地への感謝、それを収穫し生豆へと精製する人びとへの感謝、陸や海を超えて運ぶ人びとへの感謝、焙煎する人びとへの感謝、そしてその一杯を楽しむすべての人びとへの感謝を循環させることで、大地や将来世代へとつながる永続的なコーヒー文化を育むことを目的としています。

コンテンツ概要

Roasters Forest	TYPICA GUIDE Final Round	OKAGESAMAフォーラム&プレゼンテーション
ロースターがブースを出店し、生産国の土地や文化、ストーリーを体現するダイレクトトレードのスペシャルティコーヒーを提供します。来場者は一杯ごと に異なる風味や背景を体験しながら、コーヒーの多様性と奥深さを味わうことができます。 本イベントで提供されるコーヒーを飲むことは、生産者が日ごろから取り組むコーヒー生産地での森づくりを応援することに繋がります。来場者にはコーヒーを味わうことを通じて、森づくりを応援することを 体験していただけます。	TYPICA GUIDEは、ロースターのプレゼンテーションをコーヒーを愛するすべての人々に発信し、本当に美味しくてサステナブルなコーヒーと出会うためのガイドサービスです。1年間の中でTYPICAが推薦する約100軒の日本国内のロースター(1-star)の中から、最大16軒(2-star)を推薦し、最後は2-starによるプレゼンテーションとコーヒーブリューイング (Final round)によって、その年の国内最高となるロースター(3-star)を決定します。今回はこのFinal Roundをイベント内で開催し、来場者にも参加していただきながら、3-starを決定します。	OKAGESAMAを主題として、基調講演およびトークセションを行うフォーラムを開催します。 ▼基調講演 ・OKAGESAMAの精神性、森づくりについて▼パネル ・日本とブラジル政府公認の「長期固定価格ダイレクトトレード」に関わる生産者、ロースターをゲストとしたトークセッション ▼生産者プレゼンテーション ・「私たちの森づくり」について

コンテンツ概要

Coffee Zen	Birthday Tree Project	OKAGESAMA Forest Shapers
		
会場内には、六畳ほどの独立した茶室のような空間「Coffee Zen Room」が出現します。基本的にはVIP対応用として使用しますが、特定の時間帯には「Coffee Special Experience」として、特別なコーヒー体験を提供いたします。 歴代3-Star Roastersのみなさまに、このスペースでの抽出とプレゼンテーションを披露していただきます。また、コーヒーのテロワールをより引き立てるものとして、ペアリングスイーツの提供も行います。	「Birthday Tree Project」は、イベント来場者が誕生日にあわせて森づくりに参加できる特別プログラムです。来場者は会場で「バースデーフォレストチケット」を購入し、支援したいコーヒー生産者を選択。申し込み後、生産者はあなたの誕生日に1本の木を植え、その様子を撮影した写真とメッセージを後日お届けします。自分の大切な日に、遠く離れた誰かと森でつながる。この感謝と祈りの循環が、未来の森を育てます。	高校生を対象に、新しいプロジェクトチーム「OKAGESAMA Forest Shapers（オカゲサマ・フォレスト・シェイパーズ）」を立ち上げます。 このプロジェクトでは、高校生が中心となって、コーヒー生産地の森づくりについて企画し、発信し、共感を広げていきます。さらに、生産者とのオンライン交流や現地での植樹活動にも関わる予定です。 この第1期生メンバーによるキックオフイベントをOKAGESAMA COFFEE EXPOにて開催します。

Thank you!