

**世界の航空会社に先駆けて究極の“おもてなし”をJALが実現
機内サービスのコーヒーの概念を覆す最高級コーヒーを提供！**

日本航空が国内線「JALファーストクラス」にて、 世界一のコーヒー「グラン クリュ カフェ」を提供



株式会社Mi Cafeto(東京都港区 代表取締役社長:川島 良彰 以下、ミ・カフェート)と株式会社日本航空(東京都品川区 代表取締役社長:西松 遙 以下、JAL)は、**2009年9月1日(火)から30日(水)の1ヶ月間限定で、国内線「JALファーストクラス」にて世界一のコーヒーと言われる「グラン クリュ カフェ」を機内サービスで提供する「JAL×コーヒーハンター川島良彰 プロジェクト」を実施いたします。**

日本航空では現在「お客様のプライベートな空間・時間を尊重する最上級のおもてなし」をコンセプトに①「羽田～伊丹間」②「羽田～札幌間」③「羽田～福岡間」で国内線「JALファーストクラス」を導入しており、今回は飛行機の機内という特殊且つ様々な制約のある上空で、最高のコーヒーを最高の状態で提供するために、コーヒーハンター(※1)・川島良彰氏の全面的な協力の下、本プロジェクトを実施いたします。

今回国内線「JALファーストクラス」で提供する「グラン クリュ カフェ」は、現在、川島氏の運営する「ミ・カフェート」でのみ販売されているコーヒーで、選び抜かれた農園の中からさらに1本1本の樹を峻別、収穫、精選、輸送、保管・販売方法まですべて川島氏こだわりの手法を用いております。**この条件を満たす農園が少ない上に、膨大な労力を要する工程であることから、収穫される量が極端に限られており、年間に「3500kg」しか収穫できません(※2)。そのため10kgで33万円もの値段をつけており、名実共に「世界一のコーヒー」と言われています。**

「世界一のコーヒー」である「グラン クリュ カフェ」を提供する本プロジェクトを実施するに当たって、JALでは「JALコーヒードリームチーム」を結成いたしました。

メンバーは、栽培分野のスペシャリストである川島氏と、焙煎・抽出のスペシャリストである石脇智広博士に加えて、JALからは客室オペレーションや機内食の各スペシャリスト、国内線「JALファーストクラス」企画担当者が参画し、本プロジェクトの実現に取り組んできました。

飛行機の機内という限られた時間や空間など、様々な制約がある環境の中、最高品質のコーヒーを提供するため、「JALコーヒードリームチーム」では豆の保管方法から抽出方法に至るまでのあらゆる角度から研究・検証を繰り返し、9月1日より本プロジェクトを開始いたします。

※1 コーヒーハンター: コーヒーの新しい産地、最新の品種・栽培・精選加工の情報を求めて生産国を歩き、品種の再開発を進める人の通称

※2 全世界でのコーヒー豆の生産量は7,360,000t (2007年調べ)

【参考資料】

1 川島良彰氏プロフィール



株式会社Mi Cafeto(ミ・カフェート) 代表取締役 川島 良彰 (Yoshiaki Kawashima)

- 『日本サステイナブル コーヒー協会』理事長
- 『株式会社コーヒーハンターズ』代表取締役
- 『日本貿易振興機構(JETRO)』コーヒーアドバイザー
- 『東京大学池本教授研究会コーヒーサロン』副座長

川島氏は、1975年、当時世界トップクラスにあったエル・サルバドルのコーヒー研究所で学んで以来、30年以上にわたって世界各地でコーヒー農園の開発と研究を行い、コーヒー栽培の研究から農園開発、製造までの全ての工程を熟知している稀有な人物として世界的に知られています。

2007年には、産地と消費地を結ぶ懸け橋を目指し、株式会社コーヒーハンターズを設立。日々コーヒーの探求を続けています。

【略歴】

- 1956年 静岡県静岡市に珈琲焙煎卸業の長男として誕生。
- 1975年 静岡聖光学院高等部卒業。
中南米のエル・サルバドル国ホセ シメオン カニヤス大学に留学。
エル サルバドル 国立コーヒー研究所入所。内戦勃発後も同国に残りコーヒーの勉強を続ける。
- 1981年 UCC上島珈琲株式会社 入社。
ジャマイカに転勤し、取締役生産マネジャーとして、UCC Blue Mountain Coffee Companyの設立に携わる。1985年同社代表取締役に就任。
- 1989年 ハワイに転勤。
副社長兼現地代表としてUeshima Coffee(UCC Hawaii)Corp.に携わる。
ハワイ島北コナ地区でコナコーヒー農園の開発・管理・買い付けおよび他生産国の調査を担当。
- 1992年 開発したコーヒー園が、アメリカ連邦政府農務省によりハワイ島西地区の最優秀農園に選ばれる。
- 1999年 レユニオン島で絶滅したアラビカ種「ブルボンポワントウ」の発見に関わり、種の再生と同島のコーヒー産業復活に携わる。また、マダガスカル島で絶滅危惧種マスカロコフェアの保全に成功。
- 2007年 「ブルボンポワントウ」を65年ぶりに復活させ、日本で販売。高品質と希少性および世界で一番高いコーヒーとして話題となる。
世界で初めて自然の状態での低カフェインコーヒーを発表。
UCC退社。株式会社コーヒーハンターズ設立。代表取締役就任。
- 2008年 生産者と共に農園の中から真に優れたコーヒー豆だけを選別し販売するための母体として、株式会社Mi Cafeto(ミ・カフェート)設立 代表取締役就任。

2 グランクリュ カフェを生み出す農園

サン・セバスティアン農園



生豆生産国	グアテマラ	セクション	コンセプション・ドウラスノ
生豆産地	アンティグア	オーナー	エストウワルド・ファジャ・カスティージョ
農園	サン・セバスティアン	海拔/品種	2,000m/アラビカ種ブルボン亜種

サン・セバスティアン農園のあるアンティグアは、スペイン語で「古い」という意味を持つ古都で、教会やコロニアル建築、石畳など、植民地時代の面影が残る市街地を3つの火山が取り囲む美しい街。コーヒー産地としても知られているこの地にスペインから移住してきたサルバドル・ファジャ・サントスが農園を開いたのは1890年のこと。以来、1世紀以上に渡ってファジャ族が農園を守っている。代々、一族の話し合いで代表を決めてきたが、後継者となるものは先代が引退する前に自ら農園に入り、十分な時間を費やして先代の経験と技術、そして信念を引き継いできた。(販売総量998kg)

【味・香りの特徴】

キャラメルのようなアロマ。柑橘系で少しはちみつを感じさせるフレーバー。力強くすっきりとした酸味、アフターテイストは甘味に変わる。

