

滋賀県の商社が販売プロデュースに挑戦！！

ジャパン・ブリュー・コーヒーで世界を目指す。

常滑焼界隈で噂になっていた「コーヒーを常滑焼で飲むと何故かおいしい。」を科学的に証明。

滋賀県草津市東草津のジャパンコンミュテーター株(所在地:滋賀県草津市東草津 代表:高田 豊郎 タカダ トヨオ)は、愛知県常滑市の伝統工芸士「玉光」と新進気鋭の若手職人「憲児」の2つの窯元とコラボしました。コーヒーを入れるための玉光作急須と憲児作マグカップのセット「Japan Brew Coffee」(ジャパン・ブリュー・コーヒー)を草津商工会議所を通して第99回東京国際ギフト・ショー春2025に新商品として出展することを発表いたします。珈琲急須xマグカップ2個のセットで上代15,000円(税別)と20,000円(税別)の2種類をご用意。ギフトボックス付き。ホームページ:<https://japan-commutator.com/>

以前より、噂になっていた「コーヒーを常滑焼で飲むと何故かおいしい。」を、若手焙煎士の育成を目指す大会「1ST CRACKCOFFEE CHALLENGE 2022(ギーセン・ジャパン主催)」優勝の三浦拓也(ミウラ タクヤ)氏を専門家として迎え、研究されたこの珈琲急須。何故おいしいのかを突き詰め、以下の2つの要素を兼ね備えた製品でコーヒーの淹れ方に新たな選択肢を提案する。

1つ目は、コーヒー豆が持つ味の成分をまるごと引き出すため、フレンチプレスコーヒーと同様にステンレス網を使用していること。フレンチプレスコーヒーの原型は、19世紀半ばのフランスやドイツと言われており、ヨーロッパを中心に今でも愛用されている飲み方。ペーパードリップコーヒーは紙が油分を吸い取ってしまい、コーヒーオイルが残りますが、フレンチプレスと同様にステンレス網を内蔵しているため、コーヒーオイルを余すことなく抽出でき、コーヒーの香りと風味がより豊かになります。

2つ目は、常滑焼独特の釉薬を使わない技法を採用していること。急須内側に素焼きの微細な凸凹を残すことで、透過式の抽出で起こりがちなコーヒーの雑味や強すぎる苦みを鉄分の多い常滑の赤土が吸着してくれます。その結果、まろやかな甘みやうま味だけが残り、舌触りの良いコーヒーが出来上がります。

弊社は滋賀県から全国へ、そして世界へ、新しく個性豊かな商品を発信すべく、プロデュースから販売まで手がけております。「Japan Brew Coffee」は西洋のコーヒー文化と日本の伝統をかけた唯一の作品です。本展示会では、ペーパードリップコーヒーとの飲み比べ試飲も実施します。皆様のご来場を楽しみにしております。

出展:第99回東京国際ギフト・ショー 春 2025

日時:2/12(水)-2/14(金) 10:00AM~6:00PM(最終日は~5:00PM)

ブース番号:東4-T31-16



LinkedIn



webサイト



玉光: 渋みを醸す「火窯変」や吸い付くような手触りを生む「ノタ」など、独特な技法を施した急須を世に送り出し続ける理由は、より多くの人に急須を使っていたきたいから。持ち手の握り心地や寸分の狂いもない「蓋すり」など、使い手の暮らしに常に寄り添いながら仕事に打ち込む姿が、玉光らしい手しごとと称される。

憲児: 常滑焼の中でも違う色の粘土を練り合わせて模様を出す「練り込み」の技法を極めた作品を多く手掛ける。釉薬を使うことなく生み出されるこの模様には一つとして同じものはないと言える。そんな世界で一つの作品を求めるファンが多く、新進気鋭の若手職人が人々が魅了される作品を作ります。

ジャパンコンミュテーター株式会社
〒525-0033

滋賀県草津市東草津2-3-38

TEL:077-563-3641

FAX:077-563-0783

Email:hr-kawamoto@jcc.kusatsu.co.jp

担当:川本 紘子