



誌上講演会

カフェインを上手に取り入れるという新しいコーヒーライフを提案



ストーリーライン(株)
取締役COO

安藤 真晴氏

あんどう・まさひろ

プロフィール

1996年1月15日生まれ、中国出身・宮城県石巻市牡鹿半島育ち。大学卒業後、荷物預かりサービス「ecbo cloak」を展開するecbo株式会社入社し営業及びCSに従事。その後、仙台のベンチャーキャピタル「IDMAKOTOキャピタル、現スパークル」に転職し、創業初期の起業家のハンズオン支援に従事。自身で起業を経て、2022年にストーリーライン(株)取締役に就任、研究開発の実験業務から資金調達、事業全般の管理まで、何でも屋のCOOとして奮闘中。

本記事は、2024年5月21日に開催した定例常議員会・通常議員総会における講演の内容を要約したものです。

「出会えない」から見つけたビジネスチャンス

弊社は東北大学と共同でカフェインレスコーヒーをつくる技術、つまりコーヒー豆からカフェインのみを抽出する技術を開発しており、東北大学発のベンチャーでもあります。創業は2018年で、弊社代表の岩井が、当時妊娠中だった娘さんから「カフェインレスコーヒーを探してほしい」と頼まれたことがきっかけでした。希望のコーヒーを探してみたものの、市販品の中にはおいしいと思えるものがありませんでした。しかし、デザイン思考に基づいて顧客の課題を解決する「デザインコ

カフェイン摂取量が調整できる「コーヒー」を啓蒙

私たちは「ディープテック(※)とデザインの力で根深い問題を解決し、持続可能な社会をつくる」ということを経営理念

また現在、カフェインレスコーヒーを生産する主要な工場は、消費が多いカナダとドイツにあります。私たちがこれを生産国に移転することを目標にしています。なぜなら、毎年コーヒー豆の収穫時期になると、世界中のバイヤーがアフリカやブラジルを訪れ、現地で交渉を行うのですが、生産地に工場があれば、営業コストが削減でき、バイヤーは一度に多くの農家と取引ができるというメリットがあります。リスクもありますが、生産国に工場をつくることで物流コストを削減し、農家からより高い価格でコーヒーを買取ることができ、農家は自転車操業から脱却し、安定した収入を得ることが可能になります。

現在、この抽出技術の特許を申請中で、将来的にはこれをルワンダのコーヒー生産地に導入し、そこで生産されたカフェインレスコーヒーを直接、アメリカに輸出するというビジネス展開を目指しています。

高まる健康志向から市場拡大を予測

カフェインレスコーヒーの市場性については、今後ますます拡大すると見ています。理由は最近の健康志向の高まりや、それに伴い刺激物や糖質、アルコールを避けるといった方も増えているからです。現在の世界市場規模は約4兆円とされています。ですが、人々の考え方の変化に合わせて、潜在市場も含めると7.5兆円規模になる

図2.カフェイン量を調整できるコーヒースタンド「CHOOZE COFFEE」



と見込まれています。

これまでのカフェインレスコーヒーの主要な消費者は授乳中の女性や妊婦、健康志向の女性であり、マーケットが比較的小規模でした。しかし、普段からコーヒーを飲む多くの人々にとって、カフェインレスコーヒーが身近なものになれば、市場は大幅に拡大します。それを加速させるために、私たちはカフェインの摂取量を調整できるコーヒーを提供することにしました。そこで考えたのが、店舗での注文時に「カフェインの量をどうされますか？」と尋ねることで、お客さまが望む最適な一杯を提供できるシステムです。このシステムは日本橋の店舗で実証実験を行っており、

として掲げています。そんな私たちが、このおいしいカフェインレスコーヒーをつくることで解決したい問題の一つに、「コーヒー農家の絶対的貧困」があります。現在、コーヒーの生産者は植民地時代から続く利益構造のためほとんど利益を得ることができていません。この問題を解決するために、私たちは「技術」と「デザイン」でアプローチしています。

まず「技術」面では、超臨界二酸化炭素を用いたカフェイン除去技術を開発しています。これは二酸化炭素を気体と液体の両方の性質を持たせた超臨界状態にして抽出に用いることで、カフェインを効率



図1.従来技術との比較

デカフェ工法	特徴
有機溶媒法	安全性に問題(日本に輸入不可) 健康に有害な化学物質を使用
水処理法	長時間浸水により有効成分が溶出 大量の水を使う(環境負荷大) 特にクロロゲン酸損失大
液体CO2抽出法	長時間処理により有効成分が溶出
当社技術 超臨界二酸化炭素抽出法	カフェインのみを選択的に抽出 人体に安全、環境にやさしい

よく除去する技術です。従来の技術では、処理の過程で有効な成分まで流出し、豆が変色してしまうため、おいしさを損なうことが多かったのですが、この工法はカフェインのみを選択的に抽出でき、豆本来の緑色を保てるので、圧倒的においしいコーヒーを提供することができます(図1参照)。

もう一つが「デザイン」面のアプローチで、健康志向の高まりに対応し、カフェインの摂取量を調整できるコーヒーの普及を啓蒙しています。これにより、未病や予防の観点からもヘルスケアサービスの需要に応えることができます。

2022年10月から2023年5月までのデータではカフェインが入っていない、または少ないコーヒーを購入する割合は約38%になりました。

販売戦略としては、一貫してカフェインの摂取量を調整できるコーヒーの開発を行い、一般消費者と法人、それぞれをターゲットにしています。一般消費者向けには、店舗やオンラインショップで、法人向けにはコーヒーマシンのサービスを通して販売しており、ホテルの朝食やレストランで使われているコーヒーマシンも、弊社のものによっており、ホテルの朝食やレストランで切り替えてもらうことを目指しています。

また、生産状況としては、少量生産の実証段階にあり、海外に工場を設立する前に、まずは国内に量産工場をつくる予定です。東北、理想は仙台・宮城に50トンから100トンの量産工場、実証実験プラントを建設する計画です。

現在、私たちはカフェインレスコーヒーの販売パートナーやフランチャイズ、実証実験の協力者を探しています。カフェインコントロール(カフェイン摂取を意識すること)の効果、例えば睡眠の質や集中力の向上など、科学的根拠を得るためのフィールドや機会を提供していただける方がありがたいです。持続的に貧困問題を解決する挑戦に、ぜひ、ご協力をお願いします。

※ディープテックは社会課題を解決し、生活や社会にインパクトを与える科学的な発見や革新的な技術のこと。

より良い環境をめざす。

青葉環境保全 AOBA

F984-0037 仙台市若林区蒲町19-1 TEL.022(286)3161(代)