



The 39th International Food and Beverage Exhibition
FOODEX JAPAN 2014
 国際食品・飲料展

WWW.COFFEETASTERS.JP

1



www.caffen.it

Maxima



2



www.lagenovese.it

Anniversario



3



www.caffemorandini.it

Miscela Maxima
100% Arabica



4



www.caffemorandini.it

Caffè Biologico
100% Arabica



5

Pellini
il pallino del caffè

metex-master@metex.co.jp

Pellini Top
Arabica 100%



6



www.hmcoffee.it

Modoetia
Seasonal Blend

Event by

Endorsed by



Technical Partners





The 39th International Food and Beverage Exhibition
FOODEX JAPAN 2014
国際食品・飲料展

Makuhari Messe, Hall 4-B01, Booth 127 (Italian Trade Agency)

Caffen S.r.l.
Via Giuseppe Meazza 39
80026 Casoria (Napoli)
ITALY

www.caffen.it
caffen@caffen.it



1 - Maxima



カッフェンの歴史はナポリの旧市街の中心に1955年に、創業者ドン・ルイジペル クオーコ (Don Luigi Percuoco) がユニークで独特な味を多くの人に楽しんでもらいたいと言う熱い情熱を持って、ナポリの最高品質のコーヒー焙煎として生まれました。今日のナポリコーヒーは「Caffen」が築き上げました。

1955年から今日までほとんど変わらず近代的な組織と生産において全ての工程でより高度で広範な品質管理をしています。一方、半世紀前の創立者 Don Luigi 氏が世界を巡り、最高の品質の生豆、焙煎、より適したブレンド、分かりやすい最高品質のカフェの味、伝統的なナポリコーヒーをお客様に保証する熱意と情熱は当時から変わっておりません。当社のブレンドは、国際コーヒーテイastingで金メダルを授与されています。また2011年には、Bar ブレンドが TUTTO FOOD (ミラノの食品見本市) にてニッチ製品として賞を受賞されました。よりお客様との距離を近いものにする為に、電子商取引を開設しました。一日中いつでも仕事場や自宅から購入することができるシステムです。クラシックブレンド挽豆 250g と 1Kg のパック、250g~1Kg のコーヒー豆の缶だけでなく、コーヒーポッド、コーヒーポッドマシン用アクセサリ、キット、サイト上ではカップ、マグカップ、沢山の小物、オリジナルギフト商品が選べます。マキシマ (Maxima) ブレンドは 100%アラビカ豆から構成されており、ブラジルや中央アメリカ産を中心に構成されています。トーストしたパンとチョコレートを感じるエスプレッソを保証します。Maxima ブレンドは INEI (イタリアエスプレッソ協会) の品質認証を持っています。



The 39th International Food and Beverage Exhibition
FOODEX JAPAN 2014
国際食品・飲料展

Makuhari Messe, Hall 4-B01, Booth 127 (Italian Trade Agency)

La Genovese S. a. s.
Via Vittorio Veneto 18
17031 Albenga (Savona)
ITALY

www.lagenovese.it
info@lagenovese.it



2 - Anniversario



ジェノヴァ交易の歴史と文化は常に船などの交通による長い航路で港などを行き来しています。コーヒー貿易を含め今でもずっと続いています。1936年にジェノヴァの港から来たジェノヴァ出身のジュゼッペ ボレア氏は、リグーリアリビエラ、アルベンガの静かな町に小さな店を開き、街にレストラン、パールで

提供し始めました。戦後、生活復興と消費の復興の中、La Genovese（ラジェノヴェーゼ）の名でリヴィエラ全域で発展していきました。息子のピエロとダリオは、焙煎の分野で非常に重要な役割とコーヒーの情熱を継承しています。ダリオが焙煎し、ピエロが海岸地域に製品とサービスを提供しています。このすばらしい家族の功績と製品への大きな愛情で、焙煎会社ラ・ジェノベーゼは最高な時期と市場の危機を経験し今日、1世紀の経験と最高品質のカフェを提供することができる生産者になりました。2003年同社は成長し安定供給を図るため新しい市場、ヨーロッパ内、海外、東洋の拡大のため、アルベンガのボッティーニ市に新しい新近代工場に移動しました。しかし焙煎のための関心は、製品、顧客サービスの為の愛は、手工業のお店だった時と変わらず残っており、コーヒーの教養は創設者ジュゼッペ ボレアと同じであり、並外れたコーヒーを保証します。香りは強烈、繊細でピロードのようなボディは上質な酸味、すばらしい並外れた女性への記述と同じで、アロマは強くエレガントなブレンドです。フルーティーさとスパイス香を中心にチョコレートとヘーゼルナッツのハーモニー、そしてエキゾチックなフルーツや熱帯の花に包まれます。



The 39th International Food and Beverage Exhibition
FOODEX JAPAN 2014
国際食品・飲料展

Makuhari Messe, Hall 4-B01, Booth 127 (Italian Trade Agency)

T.M. S.r.l.
Torrefazione
dei Fratelli Morandini
Via Ruc 1/C
25040 Plemo di Esine
(Brescia)
ITALY

www.caffemorandini.it
info@caffemorandini.it



3 - Miscela Maxima 100% Arabica



トッレファツィオーネ モランディーニ（カフェ モランディーニ）の歴史は1960年代にローモロ モランディーニ（1930-2010）が、パン職人であった父親のいつも買い物に付きあってブレーシャに来ていた時にガリバルディ広場の近くのカフェの焙煎所として使用されていた小さな工房の持ち主に会うところから始まります。この世界にす

っかり魅了されたローモロはこの世界こそが彼の生涯の職業であると確信するのです。自宅の下の階を改築し、最初の焙煎機「ヴィットリア 5kg仕様 薪火焙煎」を購入。（現在同社にて展示）。新たな冒険はこうして始まり、モランディーニをカフェの素晴らしい世界へと迎え入れたのでした。とどまることの知らない情熱は1992年、現オーナーである二人の息子ピエトロとビジリオによって父と同様の献身的姿勢をもって受け継がれ同社を現在まで導いてきました。彼らの仕事への熱意、努力、真面目な姿勢は卓越したレベルに達しており、国際的にも高い認定評価を得ています。私達の商品であるマキシマは、高いクオリティーを誇っており、エスプレッソ愛好家とバリスタから支持されています。マキシマは最も貴重なアラビア豆を使用し、軽くて甘いバランスの良いコーヒー豆です。フローラルな香り、スパイスやカカオのノート、後味の良いまろやかな酸味がコーヒーカップの中に広がります。心地良さとカフェの風味が会う場所。マキシマは中央アメリカ及び、南アメリカで栽培された最高品質のアラビア豆を選び抜いて作られたエクセレントなカフェです。私達の生産ラインは、まず電気によりコントロールされた機械でゆっくりと温め、伝統的なイタリアの製品であるカフェを最新の技術によりローストしています。これが本当のアロマ100%です。エレガントなパッケージに閉じ込められた一粒一粒がコーヒー豆の貴重で唯一な香り。深い香りとエクスクルーシブなフレグランスを長く維持する為、サルバアロマというタイトルがこのパッケージには付いています。あなたの選択は正しいです！あなたの方のお客様は、これ以外にはないクラスのカフェに満足して下さるでしょう。



The 39th International Food and Beverage Exhibition
FOODEX JAPAN 2014
国際食品・飲料展

Makuhari Messe, Hall 4-B01, Booth 127 (Italian Trade Agency)

T. M. S. r. l.
Torrefazione dei
Fratelli Morandini
Via Ruc 1/C
25040 Plemo di Esine
(Brescia)
ITALY

www.caffemorandini.it
info@caffemorandini.it



4 - Caffè Biologico 100% Arabica



トッレファツィオーネ モランディーニ（カ
ッフェ モランディーニ）の歴史は1960
年代にローモロ モランディーニ（1930-
2010）が、パン職人であった父親のいつも
買い物に付きあってブレーシャに来ていた時
にガリバルディ広場の近くのカフェの焙煎所
として使用されていた小さな工房の持ち主に
出会うところから始まります。この世界にす

っかり魅了されたローモロはこの世界こそが彼の生涯の職業であると確信
するのです。自宅の下の階を改築し、最初の焙煎機「ヴィットリア 5
kg仕様 薪火焙煎」を購入。（現在同社にて展示）。新たな冒険はこうし
て始まり、モランディーニをカフェの素晴らしい世界へと迎え入れたの
でした。とどまることの知らない情熱は1992年、現オーナーである二
人の息子ピエトロとビジリオよって父と同様の献身的姿勢をもって受け継
がれ同社を現在まで導いてきました。彼らの仕事への熱意、努力、真面目
な姿勢は卓越したレベルに達しており、国際的にも高い認定評価を得てい
ます。有機製品による配合/フェアトレード中央アメリカ及び地中海でフ
ェアトレード法に基づき、有機栽培されたアラビア豆100%を使った配
合です。この商品は、フェアトレード法（23718条）に基づき供給さ
れています現在のフェアトレード商業における唯一、正式に認可された方
式を取っており、コーヒー豆供給業者に従事する労働者の労働条件保護に
役立っています。この認可証は、同時に殺虫剤や化学肥料の使用を禁止さ
れた栽培によるものであることを保証しています。CCBB ボローニャの
CCBB 活動にも貢献している商品です。



The 39th International Food and Beverage Exhibition
FOODEX JAPAN 2014
 国際食品・飲料展

Makuhari Messe, Hall 4-B01, Booth 127 (Italian Trade Agency)

株式会社 メテックス
 〒106-0044 東京都港区東
 麻布 1-17-9
 TEL 03-3589-3300
 FAX 03-3589-5500
 metex-
 master@metex.co.jp
 www.metex.co.jp
 JAPAN



5 - Pellini Top Arabica 100%

Pellini
 il pallino del caffè

イタリアンエスプレッソのトップブランド Pellini (ペリーニ)を始め、欧米の特色ある食品等の輸入商社としてカフェチェーンを展開。特に下記の特徴を持った新しい形態のカフェとして全国展開を目指しています。イタリア人のように砂糖をたっぷり入れ、甘苦い美味しさを楽しむ真のエスプレッソ文化を普及しています。欧米の機能とデザインに優れた雑貨のカフェで販売しています。

社 名 株式会社メテックス METEX CORPORATION
 資本金 7,000 万円
 事業所 本社(東京) 関西支社(大阪) 倉庫(千葉)
 沿 革
 1982年 (株)モデナ設立
 1993年 社名をメテックスと改称
 1997年 資本金を5,000万円に増資
 本社を大阪より東京に移転
 2007年 資本金を7,000万円に増資
 イタリア/カサロステ社の有機ワイン輸入開始
 2012年 イタリア Pellini 社日本総代理店指定
 2013年 日比谷にカフェペリーニ1号店オープン
 麻布にレストランペリーニ1号店オープン
 2015年 東京・麻布十番に新社屋完成予定

〈業務内容〉

各種製品の輸入・国内販売
 ・食品・飲料
 ・キッチン用品・家庭用品

〈外食産業展開〉

・ペリーニカフェチェーンの運営、フランチャイズ展開
 ・イタリアンレストランの運営

〈会社情報〉

役 員 代表取締役 田中 昌男

〈Pellini Top Arabica 100% 商品説明〉

ペリーニ社はロミオとジュリエットの故郷・ヴェローナにて1922年創業。ヨーロッパ中で「洗練されたとても美味しいカフェ」として高い評価を得ています。その理由はペリーニが家族経営を守り、ペリーニ家の長い伝統と経験によりコーヒー豆の選別に特別な注意を払い、最高のブレンドを保っているからです。コーヒーの収穫は地域ごとの天候や環境により収穫量や品質が毎年変化します。ペリーニはコストを問わず究極の品質をお届けするため最高のブレンドに拘っています。ペリーニ社は焙煎量イタリア5位のトップメーカーであり、Arabica 種 100%、ミルクチョコレート甘さのベルベットのような舌触り、透き通るような爽やかな酸味が特徴の最高のエスプレッソです。雑味のないほどよい苦み、すっきりした後味をお楽しみ下さい。



The 39th International Food and Beverage Exhibition
FOODEX JAPAN 2014
国際食品・飲料展

Makuhari Messe, Hall 4-B01, Booth 127 (Italian Trade Agency)

HMC
His Majesty The Coffee
Via Valsugana 36
20900 Monza (Monza
Brianza)
ITALY

www.hmcoffee.it
info@hmcoffee.it



6 - Modoetia

His Majesty the Coffee 焙煎社は、イタリアンコーヒーの大きな世界でニッチを切り開く目的で、パオロ・シモーネの意志によって設立された新会社です。

同社のミッションは、高品質の製品（“スペシャルティ”のコーヒーのみ）を提供しています。そしてお客様との可視化をし、お客様が飲んでいるブレンドの構成をお伝えしています。

Modoetia は、焙煎社が生まれたモンツァ（Monza）の町の古い名称であり、またエスプレッソブレンド用に選択した名前です。

新しい存在と歴史的伝統との接点を持ち続けたいと望んでいます。Modoetia は、通常焙煎業者は、味の標準化を求め、商品の安定維持を図ります。しかし弊社は違います。「季節のブレンド」として小ロットで特別なカフェを毎回製造し、季節事に最高の商品を定義しています。



The 39th International Food and Beverage Exhibition
FOODEX JAPAN 2014
国際食品・飲料展

Makuhari Messe, Hall 4-B01, Booth 127 (Italian Trade Agency)

PARTNERS

 <p>INTERNATIONAL INSTITUTE OF COFFEE TASTERS JAPAN</p> <p>www.coffeetasters.jp info@coffeetasters.jp</p>	<p>International Institute of Coffee Tasters - Japan</p> <p>一般社団法人国際カフェテイスタリング協会-日本 2008年に日本法人設立、本部をイタリアに置く初の支部。 (活動内容)①イタリアエスプレッソの価値、文化を広く発信 ② プロのカフェテイスターの育成 ③イベント、プロモーションの 企画、実施 ④会員のレベル向上のためのセミナー開催。 ◆5つのコースから成り立つIIACの資格 イタリアエスプレッソテイスター/エスプレッソスペシャリスト/ 知覚的心理物理学/ブレンドと単一品種の知覚分析/焙煎・ブレンド アナリスト⇒マスターカフェ学プロフェッショナル(5つの資格 保持者)</p>
 <p>ISTITUTO NAZIONALE ESPRESSO ITALIANO</p> <p>www.espressoitaliano.org info@espressoitaliano.org</p>	<p>Italian Espresso National Institute イタリアエスプレッソ協会</p> <p>1998年7月6日にイタリアエスプレッソ協会(INEI)は、オリジナルのエスプレッソの質を保護し、普及することを明確な目標として設立されました。今日のINEIは、37の会員企業を数えるコーヒー市場で最も重要な協会の1つで、全体で€700Mもの収益を展開するエスプレッソ機器製造者および焙煎業者をグループ化しています。INEIは、製品認証によってオリジナルのエスプレッソを保護し普及しています。認定要件に適合した各会員企業は、「エスプレッソ・イタリアーノ認定マーク」を使用する権利を有します。消費者に対しこのマークを有するコーヒーバーで飲むエスプレッソの品質を保証する為に、厳格な技術的仕様が指定されています(認定されたコーヒーブレンド・認定された機器(マシンとグラインダー)の使用と認定資格者)。この3つの条件の順守はINEIの専門家および認証機関の審査員によって監督されます。INEIの理事長はLuigi Zecchini(G.I.Fi.Zeの社長)、事務局長はLuigi Odello(知覚中央研究所の所長、兼知覚分析の大学教授)です。</p>
 <p>ITALIAN TRADE AGENCY ICE - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane</p> <p>www.ice.gov.it tokyo@ice.it</p>	<p>Italian Trade Agency イタリアン トレード エージェンシー</p> <p>ICE-イタリア貿易振興会は経済発展省の戦略に沿って、イタリア企業の国際化を促進する政府機関です。ICEはイタリアおよび外国企業に情報、支援および助言を提供しています。ICEはローマの本部に加えてイタリア大使館や領事館とリンクし、また地方自治体や企業と密接に協力している貿易振興会事務所の大規模なネットワークで世界中で活動しています。ICEはイタリアと外国のビジネスを結びつける支援をするために、海外で幅広いサービスを提供しています。</p>



The 39th International Food and Beverage Exhibition
FOODEX JAPAN 2014
国際食品・飲料展

Makuhari Messe, Hall 4-B01, Booth 127 (Italian Trade Agency)

	<ul style="list-style-type: none">・可能なビジネスパートナーの識別・イタリア企業との二国間貿易ミーティング・貿易代表団のイタリアへの訪問・地元の見本市や展示会への公式参加・イタリアの専門家とのフォーラムやセミナー
 <p>ITALIAN BARISTA SCHOOL</p> <p>www.italianbaristaschool.com info@italianbaristaschool.com</p>	<p>Italian Barista School イタリア バリスタ スクール</p> <p>イタリアンバリスタスクールは、バリスタの為の完全なイタリア形式の育成学校です。講師陣は全てイタリアのカフェテリアでの経験豊富なバリスタ又は専門家です。受講生はイタリアスタイルのエスプレッソ、カップチーノ、イタリアンコーヒートアートを学び、エスプレッソ、カップチーノの教育コースでは、違うタイプのイタリアエスプレッソの為のブレンドについて学び、イタリアンコーヒートアートコース内では、イタリアエスプレッソをベースにしたカクテルを学びます。方法やテイastingを学んだ受講生は、技術の知識、深い知覚、商品への影響を完全に理解することができます。イタリアンバリスタスクールはイタリアエスプレッソ協会 (INEI)、国際カフェテイasting協会 (IIAC) が後援しています。学生は技術と感覚、最終製品への影響を完全に理解し達成することができます。イタリアのバリスタ学校はイタリアのエスプレッソの国立研究所 (INEI) コーヒートイスターズの国際研究所 (IIAC) が主催しています。</p>
 <p>www.fmi.co.jp murakami@fmi.co.jp</p>	<p>FMI (Cimbali) エフ・エム・アイ</p> <p>人類の食文化発展に貢献する為、お客様第一の姿勢でソリューション機器を提案します。エスプレッソからドリップまでのコーヒー機器、その他のカフェ・バール用機器、そして関連ノウハウの提案と提供を通して、あなたのお店を確実にバックアップします。調理の省力化、スピード化、システム化に貢献する先進の機器の提案・提供のみならずクック・チルや真空調理等の新しい調理システムのコンサルティング・サービスをハイレベルで提供しています。その他、カフェ・調理・菓子・ジェラートなどのセミナー、コンサルティングサポートを行っています。</p>
 <p>www.wega.it andrea.colombo@wega.it</p>	<p>Wega</p> <p>Wega Macchine per Caffè は、プロフェッショナルなエスプレッソマシン、コーヒングライnderと付属品を製造し、アメリカとフランスの関連会社とあわせ 130 カ国にあります。会社の最も重要な事業は、エスプレッソマシンを生産する敷地 20,000 m²以上に広がる世界最大の単独工場です。WEGA はイタリアエスプレッソ協会 (INEI) の設立メンバーであり、また、ヨーロッパスペシャリティーコーヒー協会 (SCAE) のパートナーの一つでもあります。生産ラインの効率的な使用には、自動遮断および反分散システム、また生産廃棄物を管理するための最善の市場技術の利用が含まれて</p>



The 39th International Food and Beverage Exhibition
FOODEX JAPAN 2014
国際食品・飲料展

Makuhari Messe, Hall 4-B01, Booth 127 (Italian Trade Agency)

	<p>います。施設は、最大限リサイクルするためにスマート再処理技術を使用しています。WEGA のグリーンビジョンは、2009 年省エネ技術を搭載したグリーンラインの機械を導入して以来、証明されています。 WEGA コンセプトマシーンは、このブランドの独創的で最高位のモデルです。各抽出グループの個別のボイラー使用や、仕事負荷を記憶するシステムの使用により、ベガ技術はスタンバイモードで 47.6%、使用中で 30%の認定されたエネルギー節約を提供します。</p>
--	---



The 39th International Food and Beverage Exhibition
FOODEX JAPAN 2014
国際食品・飲料展

Makuhari Messe, Hall 4-B01, Booth 127 (Italian Trade Agency)



イタリアンバリスタスクールは、バリスタの為の完全なイタリア形式の育成学校です。講師陣は全てイタリアのカフェテリアでの経験豊富なバリスタ又は専門家です。受講生はイタリアスタイルのエスプレッソ、カップチーノ、イタリアンコーヒアートを学び、エスプレッソ、カップチーノの教育コースでは、違うタイプのイタリアエスプレッソの為のブレンドについて学び、イタリアンコーヒアートコース内では、イタリアエスプレッソをベースにしたカクテルを学びます。方法やテイastingを学んだ受講生は、技術の知識、深い知覚、商品への影響を完全に理解することができます。イタリアンバリスタスクールはイタリアエスプレッソ協会 (INEI)、国際カフェテイasting協会 (IIAC) が後援しています。学生は技術と感覚、最終製品への影響を完全に理解し達成することができます。イタリアのバリスタ学校はイタリアのエスプレッソの国立研究所 (INEI) コーヒテイasterズの国際研究所 (IIAC) が主催しています。

偉大なイタリアン エスプレッソ&カップチーノ (コース M12)

イタリアが発祥のエスプレッソ、イタリア人にとってそれは単なる飲みものではなく文化の基盤の一つです。

エスプレッソはイタリア生活様式の一つの表現であるとも言えるでしょう。イタリアンエスプレッソは各地域の食文化を反映しており各地域によって異なります。だからこそ、この過程で生徒は異なる4つのブレンドで自身を訓練し各ブレンドの最高の状態を引き出すことを習得します。また完璧なイタリアンカップチーノの淹れ方を習得します。

イタリアンカフェアート (コース M13)

イタリアンエスプレッソを用い、イタリア様式で魅力的なドリンクをつくることを習得するコースです。

我々のレシピとテイasting方法を知り理解してください。独自のドリンクを味わうことを学ぶことはご自身の顧客にさらなる五感的体験を楽しんでいただくことに繋がります。イタリアンバリスタトレーナーがそれぞれのドリンクレシピとその感覚プロフィールを解説します。学生はトレーナーによって準備されたドリンクをテイastingし、感覚プロフィールをコメントしていきます。そして次に自分たち自身でドリンクの準備をします。

パオロ・シモーネ、イタリアンバリスタ トレーナー、フーデックス2014 カフェ イタリアのブースに登場



11歳で両親が管理するホテルでコーヒーマシンで遊んでいたパオロ シモーネ。2005年にバーテンダーとして鍛錬を積むためにロンドンに移住。2007年から2009年自身のコーヒショップを開業し、ミラノ市内で他にも2つの店舗を経営。その後イタリア焙煎会社で品質保証マネージャー、社員教育を担当していたが、自身のカフェブランドとコンサルティング業に集中するため辞職。