

感じるチカラで もっといいこと。

 **長谷川香料株式会社**

プレスリリース

報道関係者各位

2026 年 10 月 27 日

長谷川香料株式会社

**長谷川香料、第 11 回ドリンクジャパンに出展
コーヒー代替飲料向けにコーヒー豆不使用の新素材を提案**

長谷川香料株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長：長谷川研治）は、2026 年 11 月 18 日（水）から開催される「第 11 回ドリンクジャパン」に出展します。

気候変動による栽培適地の縮小や病虫害の拡大、世界的な需要拡大によるコーヒー豆価格の高騰など、食材の安定調達や価格高騰は、飲食品業界全体の課題となりつつあります。当社では、この課題を社員一人ひとりが真剣に感じ取り、考え、香料会社として貢献できることはないかという思いから、コーヒー豆を使わずにコーヒーの風味を設計する新素材「ビーンレスコンクミックス」を開発しました。コーヒー文化を次世代へ繋ぐことを目指し、コーヒーの魅力である香り・風味に着目して生まれた素材です。

ブースでは、本素材を使用した「ビーンレスコーヒー（コーヒー豆不使用）」を試飲いただけます。「感じるチカラで もっといいこと。」をコーポレート・メッセージに掲げる当社が、香りと味わいにこだわって仕上げた一杯を、ぜひ会期中にお楽しみください。長谷川香料を初めて知る方にも、すでに当社とお取引のある方にも、香料会社の新たな挑戦をご覧いただける機会です。

■出展内容

○ビーンレスコンクミックス

焙煎植物素材をベースに、当社独自の技術でコーヒーの風味を設計した素材です。コーヒー豆に頼らない原料設計により、安定した調達と品質の両立をめざす製品づくりに貢献します。主な特長は次の 3 点です。

- サステナブルな未来への貢献 | コーヒー豆に依存しない原料設計により、コーヒー栽培に伴う環境負荷の低減に貢献し、環境や社会に配慮したエシカル消費の選択肢を提供します。
- カフェインフリー | 時間帯や世代を問わずお楽しみいただけます。
- 柔軟なフレーバー展開 | 市場トレンドやターゲットの嗜好に合わせた風味設計が可能です。

【開発者より】

コーヒーの香りとコクの再現に力を入れました。ペットボトル飲料、缶飲料のほか、チルド飲料やデザートなど幅広い用途でご検討ください。

感じるチカラで もっといいこと。

 **長谷川香料株式会社**

■開催概要

展示会名称 : 第 11 回ドリンクジャパン (飲料 液状食品 開発・製造展)
会期 : 2026 年 11 月 18 日 (水) ~ 20 日 (金) 10:00~17:00
会場 : 東京ビッグサイト
主催 : RX Japan 合同会社
ブース番号 : A-05 (東 8 ホール)
公式サイト : <https://www.drinkjapan.jp/>

■長谷川香料について

所在地: 東京都中央区日本橋本町 4-4-14

創業: 1903 年 5 月、設立: 1961 年 12 月

URL: <https://www.t-hasegawa.co.jp/>

事業内容: 各種香料 (香粧品香料、食品香料、合成香料)、各種食品添加物及び食品の製造並びに販売と各品目の輸出入に関する業務

長谷川香料グループは、1903 年の創業以来、120 年以上にわたり、飲食品・日用品などの産業に向けて香料を開発・供給してきた日本を代表する香料メーカーです。

「感じるチカラで もっといいこと。」のコーポレート・メッセージのもと、幅広い技術をもって新たな価値と感動を生み出し、より豊かな生活に貢献する会社を目指しています。