



香飲家
-kou in ka-
Portfolio





Table of Content

Table of Content	01	PUBLISHING	11
香飲家とは	02	商品開発	12
ノンアルコールドリンクを広げる活動	03	プロデュース	13
Market Overview ①	04	店舗ドリンク開発	14
Market Overview ②	05	コンサルタント	15
香飲家 About	06	Introduction	16
香飲家 About	07	片倉 康博 YASUHIRO KATAKURA	17
ペアリングイベント	08	田中 美奈子 MINAKO TANAKA	18
ケータリング	09	藤岡 響 HIBIKI FUJIOKA	19
イベントやTV番組のオリジナル ドリンク開発	10	Contact Us.	20

Created by 香飲家

香飲家とは

『香飲家』 Kouinkaは香飲(Scented beverage)を世界に広げるべく活動しているユニットです。日本全国、世界各国で仕事をしています。

香飲とは飲む思い出をつくるドリンク。
五感の中でも香りは1番記憶に残り、記憶とともに感情も呼び起こす感覚と言われています。
美味しい食事やスイーツは会話を弾ませる空間と楽しいひとときは記憶に刻まれます。
そうしたシチュエーションに合わせた、ペアリングドリンクのコーディネートとは、季節に合わせた素材のチョイス、液量、温度、濃度の調整を行う事で自然に楽しむ事が出来ます。
その上でメインである食事に香りの余韻を繋げる事で印象的なドリンクになり、思い出となる。
『香飲家』はそんなコーディネートを実現させる唯一無二のスペシャリストとして、様々なシチュエーションに適した香飲をご提案から提供、更に教育までを行っています。

シチュエーションに最適なドリンクをお探しの方のご依頼をお待ちしております。

※『香飲』は香りを楽しむをテーマに作り出すノンアルコールドリンクです。
モクテル(カクテルに似せたドリンク)とは違います。



Welcome Message

Created by 香飲家



01

ノンアルコールドリンク を広める活動

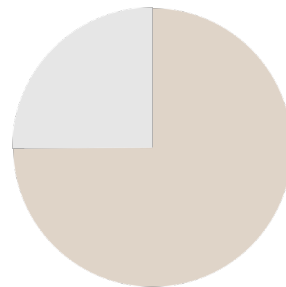
アルコール離れの現代に合わせた新たな食文化
には飲めない人も楽しめるノンアルコールドリンクを充実さ
せる事で、全ての方が満足できる環境を作る必要があります。

Created by 香飲家

Market Overview ①

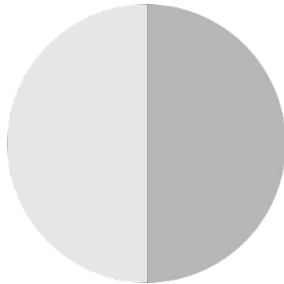
世界人口の1/4

イスラム教徒はお酒を飲みません。
そのため世界人口の1/4の人は
お酒を飲まないことになります。



日本人の成人の過半数が アルコールを飲まない

日本人の成人の過半数がアルコールを
飲まないという結果が出ています。
男性で38.1%、女性で70.3%
厚生労働省 国民健康 栄養調査参照



【先進国では飲酒離れ】

飲酒人口率は10%ほどの減少傾向。

人口が20%弱 増えていて、発展途上国では飲酒量増加。

【アルコールとノンアルコールドリンクの共存】

アルコール離れは社会的現象になっています。

・日本では厚生労働省が健康に配慮した飲酒に関するガイドラインでアルコールの摂取量を控えるよう公表。

・ニュージーランドでは2018年に、アルコールが原因で7万8277年分の健康寿命が失われた。このうち90%以上が胎児性アルコール・スペクトラム障害 (FASD) によるもので、6.3%が交通事故、3.4%が暴力によるものだったと研究結果が出ています。

世界的に、ソバーキュリアスというアルコールは飲めるけどあえて飲まないまたは少量しか飲まないライフスタイルを取り入れたりすることが広がっています。アルコールドリンク依存の社会から、ノンアルコールドリンクでも楽しめる世の中が重要になってきています。

ノンアルコールドリンクをアルコールドリンクと同じようにこだわる、世の中になれば全ての人が楽しめる食文化になります。

Market Overview ②

【アルコールドリンクを無くすのではなく飲めない、飲まない人も一緒に楽しめる世の中に】

現在の飲食業界はアルコールドリンクが過剰なメニュー構成です。多数のアルコールドリンクメニューを用意したアルコール需要のお客様を楽しめる環境を整っていますが、ノンアルコールドリンクは既製品のドリンク又はシロップを入れただけのメニューが多く、まだまだレベルが低い傾向にあります。またソムリエがドリンク開発をしているお店もありますが、ソムリエはあくまでサービスのプロであり、作る側ではありません。

美味しい料理を食べているから美味しい料理が作れるわけでもなく、経験を積んだシェフが作るから美味しくなります。ノンアルコールも同様に、ノンアルコールドリンクを作れるプロが世界各国に存在しなかった為、経験や研究することもなく、何も変わらなかった現状がありますが、アルコールドリンクと同レベルの満足度のあるノンアルコールドリンクを作るには経験が必要です。

香飲家は世界各国の食文化をリサーチし、調理や製菓の理論を活かした唯一無二のドリンクに仕上げます。香りがあることで美味しく感じ、また飲みたいに繋がります。お酒はアルコールが口の中で揮発して香りを感じやすいのですが、ノンアルコールドリンクに香りを感じさせるには口内のバランスをとる事が重要です。香りある美味しいノンアルコールドリンクを提供する事でお酒を飲めない人も、お酒を飲む人も満足度が向上し、共に楽しく、美味しい食事のシーンの会話を弾ませ、思い出に残ります。

その時の香りが記憶に結びつき、別の場所で同じ香りを感じた際に楽しい記憶としてフラッシュバックし、またリピートしたくなります。飲めない50%近くのお客様と飲める方も楽しんで頂ける100%シェアのノンアルコールドリンクだからこそ実現出来ます。



02

香飲家 About

香飲家はドリンクのスペシャリストで結成したユニットです。

現在は世界各国からメンバーを募集して案件に関して、得意なメンバーが携わります。

Created by 香飲家

香飲家

About

イベント

新しい体験はお客様同士の会話が弾み、楽しい思い出につながります。
イベントを定期的に開催する事で顧客維持と顧客増員。口コミから新規顧客の獲得に繋がります。

商品開発

食文化と時代やニーズにあったドリンクを開発。
お客様の満足度がリピートに繋がります。

ケータリング

展示会やファッションショーのブランド世界観やデザインテーマ合わせたドリンク提案からケータリングまでを一貫して行います。

プロデュース

様々なジャンルのドリンク店の立ち上げと、
飲食の現場経験に加えて、世界各国のドリンク店のリサーチ情報から、あらゆるドリンクのご提案が可能です。

教育

世界各国の飲食系専門学校でドリンクの特別講師をおこなっています。また飲食店、ホテルなどのスタッフ向けの教育も行っています。

コンサルタント

アイデアは経験しないと生まれません。
固定概念をなくし新しいことをすることで、時代を作ることができます。現状維持では少しづつ下がります。新しいことをすることで下がらず持続します。

ペアリングイベント

16年前からノンアルコールドリンクのペアリングを広げる活動を行っています。

スイーツとノンアルコールドリンクのペアリングイベント

パティシエ 辻口博啓 が手掛ける

『LE CHOCOLAT DE H』、『Mont St.Clair』、
『FORTISSIMO H』、『LE MUSÉE DE H』、
『香飲家』ペアリングイベント

H PAIRING アッシュ ペアリング

料理とノンアルコールドリンクのペアリングイベント

「香飲」の世界を愉しむペアリングイベント
ラグジュアリーホテルのグランドシェフの料理と
共に

グランドシェフが作り出すコース料理に合わせる
香飲のペアリングイベント



Created by 香飲家

ケータリング

テーマからインスピレーションしたノンアルコールドリンクを提案しケータリングまで行います。完全オーダーメイドケータリングで他社様との差別化を図れます。また香飲の味とビジュアルと香りの効果によって無意識に自然な流れでブランドの世界観に入りこめ、更にシーズンテーマをより深く五感で感じ楽しんで頂けます。



ファッションショー、展示会、国際カンファレンス、
大手銀行主催VIPパーティー等
日本全国、世界各国依頼があれば提案、ケータリングします。



香飲家

Created by 香飲家

イベントやTV番組のオリジナルドリンク開発



新木優子さんと高良健吾さんが主演を務める『モトカレマニア』（フジテレビ）と、日本初のタピオカタイティー専門店「Piyanee（ピヤニ）」とのコラボのタピオカドリンク開発



エスピー食品 マイボトルで持ち運ぶ、スパイス&ハーブの簡単フレーバードリンク！



HANDS「ノンアル・微アル」で盛りアがる！最旬モクテルをご紹介！



「HOLIDAY MARKET with TODAY'S SPECIAL」ペリエとTODAY'S SPECIALとのコラボレーションイベントにてペリエを使ったのオリジナルドリンクの開発



ぐるなびPRO
オリジナルシロップで、アルコール&ノンアルコールドリンクを作ろう



RADWIMPS
ANTI ANTI GENERATION
TOUR 2019
ツアーオリジナルドリンクの開発



NHK あさイチ出演
 ■「とくもり“春に極める!ティータイム”」毎日のお茶時間マンネリ打破におすすめ！家にあるもので新感覚ティードリンク
 ■「ツイQ楽ワザ チョコレート革命」にて簡単ホットチョコレート
 ■ツイQ楽ワザ「冬のお家薬膳」にてお手軽に楽しめる薬膳茶



『タピオカミルク
ティー
フルーツティー
ドリンク』
(旭屋出版)



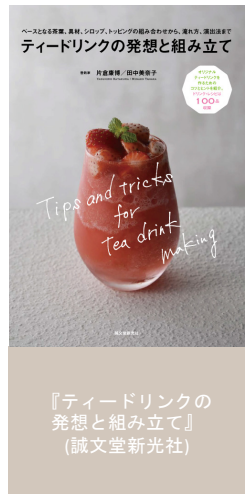
『タピオカミルク
ティー
フルーツティー
ドリンク』
(台湾、香港、マカオ
翻訳版)



『ティードリンク
マニュアル』
(旭屋出版)



『ティードリンク
マニュアル』
(台湾、香港、マカオ
翻訳版)



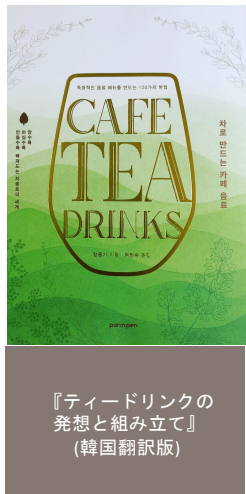
『ティードリンクの
発想と組み立て』
(誠文堂新光社)



『ティードリンクの
発想と組み立て』
(中国翻訳版)



『ティードリンクの
発想と組み立て』
(台湾翻訳版)



『ティードリンクの
発想と組み立て』
(韓国翻訳版)



『飲食店のための
ドリンクの教科書
基礎と応用』
(メイツ出版)



『飲食店のための
ドリンクの教科書
基礎と応用』
(台湾翻訳版)



『飲食店のための
ドリンクの教科書
カスタマイズバイブル』
(メイツ出版)



『飲食店のための
ドリンクの教科書
カスタマイズバイブル』
(台湾翻訳版)



『飲食店のためのドリンク
の教科書 お酒を「飲む人」
「飲まない人」がともに
楽しめる ボーダレスな
メニューづくりの理論と
レシピ』(メイツ出版)



『スイーツ×ドリンク
ペアリングの発想と
組み立て』
(誠文堂新光社)

Created by 香飲家

PUBLISHING

商品開発

イオン トップバリュ
ノンアルコールドリンク「クラフテル」

19 Nineteenは、
ハーブやスパイスや果実など
様々な素材を組み合わせた
味わいと香りを楽しめる
個性豊かなドリンクです。

クラフテルは、
アルコールでもソフトドリンクでもない
新感覚ドリンク。
プロ監修の元、トップバリュがこだわりぬいて
開発した
新ドリンクカテゴリです。
ただ甘いだけではなく、ハーブやスパイスや
果実など様々な素材を組合せ、『渋み』、
『苦み』、『コク』、『酸味』、『塩味』、
といった複雑な味わいと『香り』を感じられます。
個性的なフレーバーやネーミングの19 Nineteen



Created by 香飲家

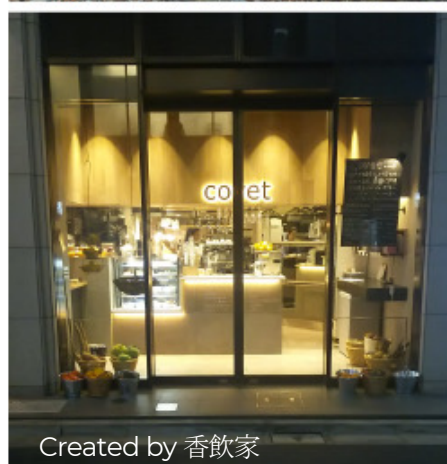
プロデュース

軽飲食店、ドリンク店のプロデュース

私たち香飲家はドリンクのスペシャリストとして、コーヒー、ティー、ノンアルコールドリンク、アルコールドリンクなど、ジャンヌを問わない軽飲食店、ドリンク店のプロデュースを日本だけでなく、海外からもオファーを頂いております。

世界各国でドリンクの講義業事を行う際の現地リサーチで食文化から紐解いた開発により、新しいドリンクを店舗のスタイルに合わせて反映することができます。

リアルな体験と経験をプロデュースに活かした魅力的な店舗開発が可能です。



Created by 香飲家



店舗ドリンク開発

裏方としてのドリンク開発

飲食、ホテル業の悩みとしてすぐに転職してしまい育てることが困難だと考えています。

スタッフが辞めた際に商品レベルが下がったり、安定しない傾向があります。

普段からどんなに美味しい料理を食べていても、調理の経験がなければシェフのように料理は作れないのと同様、ドリンクも目標の味、香を意識しないお理論がないと料理と同じクオリティーのドリンクは作れません。

ノンアルコールドリンクを作るプロがないので、ほとんどのスタッフがどのようなドリンクを考案すればいいかわからないのが現状です。

私たち香飲家がノンアルコールドリンク開発、教育のスペシャリストで契約している間、質の高い提案が継続出来ます。

また様々なジャンルのドリンクの開発、世界の流行りなどの感度も高く吸収して開発に活かした最先端のドリンク開発を行います。

契約内容も様々で、裏方として開発チームに加わるとご提案、スタッフへの新メニューの落とし込みから教育までご要望に応じて対応させていただきます。



コンサルタント

プロモーション活動

商材をドリンク用としてプロモーションを行い、カフェ、レストラン業界の売り上げアップに貢献。様々な飲食業にフィットするレシピを考案します。レシピ化することで、お店で反映しやすくなり、商材売り上げに繋がります。

新商品の開発

ドリンク用に新しい商材を開発は、お店で使いやすく、他のブランドにはない店舗の拘りあるメニュー作りに役立つ商品を開発します。

BASE

FRUIT DRINK BASE



ノンアルコールドリンクの可能性を無限に!

- フルーツ100%の風味豊かな本物志向のドリンクベースです。
- 無糖タイプですので、様々なドリンクにご使用いただけます。
- 注ぎやすく、容易に保存ができる口栓付き容器入りです。

製品名	原料産地	BX	アレルギー	入数	保存方法
BASE カベルネリヴィンゾン	山形県	18	なし	500gx6	-18℃で保存
BASE ブラッドオレンジ	愛媛県	13	オレンジ		
BASE ままさら	福岡県	10	なし		

カベルネリヴィンゾン
ブラッドオレンジ
まさら

■香飲家 (Kouinka) とは
音りは五感の中でも1番記憶に残り、それと共に感情も呼び起こします。美味しい食事やスイーツに欠かせないドリンク。全てのバランスが整った時にその環境を自然に感じることができ、人間の無意識の中に持つ感覚に違和感のない心地よい環境づくりを理念に、世界で活動しているユニットです。
メンバーは片倉康博さん、田中英奈子さん、黒岡響さん。






Recettes de boissons

香飲家ドリンクレシピ

定番






Recettes de boissons

香飲家ドリンクレシピ

春夏



Introduction

03

- 世界各国の飲食系専門学校のドリンク講義
 - ファッションショー、展示会、国際カンファレンス、大手銀行主催VIPパーティーのイベントテーマにあわせたドリンクの開発及びケータリング
 - ラグジュアリー、リゾートホテルのノンアルコールドリンク監修
 - ラグジュアリー、リゾートホテルの料理、スイーツコースのペアリングイベント
 - 食材をドリンクに使用したプロモーション活動
 - カタログ制作や卸先のお客様に向けたドリンク開発
 - ドリンク専門店のプロデュース(コーヒー、ティー、フルーツ)
 - 軽飲食店のプロデュース
 - 老舗和菓子店のドリンク商品開発
 - 京都宇治 老舗お茶屋のドリンク商品開発
 - 台中 ティーミュージアムのドリンク商品開発
 - コンサルタント、メニュー開発、立て直し
 - レストラン、居酒屋等飲食店の食事に合わせたノンアルコールドリンクメニュー開発
 - レストラン、パティスリーの料理、スイーツに合わせたノンアルコールドリンクのペアリングメニューの商品開発
 - ファッションショーや展示会のイベントテーマにあわせたノンアルコールドリンクのケータリング
 - フランス乳製品会社の中国全土のドリンクマスターとしてのプロモーション活動
 - 日本の食材(柚子、抹茶など)の中国全土、香港、マカオのドリンクマスターとしてのプロモーション活動
 - フランス産ビュレ会社のドリンクマスターとしてのプロモーション活動
 - 日本のフルーツ加工会社のドリンクマスターとしてのプロモーション活動
 - 貿易会社の依頼で日本の食材を海外に広げるためのドリンクプロモーション
 - 世界で活躍している日本のトップパティシエとスイーツとノンアルコールドリンクのペアリングイベント
 - 麴ドリンクのドリンクマスターとしてのプロモーション
 - イオントップバリュ ノンアルコールドリンク「クラフテル」(商標申請済み)商品開発 全国 12品発売
 - 株式会社スーパースイーツアライアンス契約(<https://www.super-sweets.co.jp/>)
 - 著書
- ドリンクのレシピ書籍14冊出版中(翻訳版を含む)
※2024年10月にパティシエの辻口シェフと共著のスイーツとドリンクのペアリング本出版
来年には、コーヒードリンクの発想と組み立て、ミルクドリンクの発想と組み立てを出版予定
- TV、ラジオ出演多数
 - 株式会社スーパースイーツアライアンス契約(<https://www.super-sweets.co.jp/>)

片倉 康博 YASUHIRO KATAKURA



バーテンダー時代に QSC、対面サービス、カクテルのさまざまなドリンク知識とバランスのとり方、TPO の重要性などを学び、その経験をカフェ業界へ繋げ、独自の理論によるエスプレッソ抽出技術を広める。

ホテル、レストラン、カフェ、パティスリーの顧問バリスタ、調理師・製菓専門学校のドリンクの特別講師として活動。海外からの依頼も多く、台湾、上海、南京、北京、天津、深セン、広州、厦門、杭州、長沙、スペインでもドリンクの特別講師を務める。16年以上前から料理、スイーツとノンアルコールドリンクのペアリングを講義しています。

飲食店プロデュース、店舗立ち上げや立て直し、スタッフ教育、ドリンクケータリング、コンサルタント、営業代行、VIPパーティー、ファッションショー、展示会、国際カンファレンスのイベントテーマにあわせたドリンクのケータリング、商品開発も手がける。

田中 美奈子

MINAKO TANAKA



アパレル業界から転身し、ドリンクの世界に。

DEAN&DELUCAカフェマネージャー、ドリンクメニュー開発後に独立。

カフェレストランオーナーシェフとバリスタを経て、カフェ店舗の商品開発やコンサルティング、フードコーディネーターなどを手がける。

LIFEKITASANDO × 幻冬舎GINGERとコラボレーション
MINISTOP サラダプロデュース

コレクションテーマに合わせた展示会用のオーダーメイド
ケータリングやファッション誌を中心に、カタログ、広告、
web撮影時のデリバリーは旬の野菜を中心とした料理が好評。
ファッション誌を中心に料理やドリンクレシピを掲載し、
コーディネーターも手掛ける。

■ 幻冬舎 GINGER webにて料理レシピ連載中。

<https://gingerweb.jp/tag/minako-tanaka>

■ 料理著書

『ケータリング気分のBox Food』（文化出版局）

『NEW サラダデザイン』（旭屋出版）

■ TV出演

テレビ朝日 お願いランキング 『抜き打ち発掘レストラン』

日本テレビ ヒルナンデス! 『プロ愛用キッチングッズ』

Created by 香飲家

藤岡 響

HIBIKI FUJIOKA



2005年よりバリスタの道を志す。

「パンとエスプレッソと」等、都内の多くのカフェ、コーヒーショップの立ち上げに携わる。

2013年、cafekitsune の立ち上げに参画。

バリスタ責任者としてカウンターに立ち、キツネサイダーや虎屋とのコラボなどメニューの開発等も担当。

2015年ブルーボトルコーヒーの立ち上げに参画。リードバリスタとして勤務後、トレーナーとして多くのバリスタの育成に携わる。

2018年、株式会社抽出舎を起業。日本茶の専門家と共に日本茶専門店Satén japanesetea を立ち上げ、Japan macha competition を主催するなど、日本の日常に寄り添う独自のカフェスタイルの構築を目指しコーヒー、日本茶等の抽出と向き合う。専門学校講師や店舗プロデュース等（駒場lim.等）の活動も行っている。

Contact Us.

E-mails:

y.katakura@kouinka.com

Social Media:

Instagram

@kouinka_softdrinksartist



HP Address:

<https://www.kouinka.com/>



Created by 香飲家