

2025 年 10 月 2 日

コーナン商事株式会社

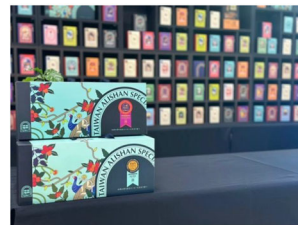
各位

「台湾風味文化 DAY in 大阪」開催のお知らせ

コーナン商事株式会社（本社：大阪市淀川区、代表取締役：疋田 直太郎、以下当社）は、
2025 年 10 月 18 日（土）・19 日（日）に台湾の文化と飲食の魅力を紹介する特別イベント

「台湾風味文化 DAY in 大阪」を開催することを決定しましたのでお知らせいたします。

当社の都市型新概念店舗「gardens umekita」においてもポップアップイベントを実施いたしますので、皆さまのご来場を心よりお待ちしております。



■ イベント名称：台湾風味文化 DAY in 大阪

■ 開催スケジュール：①2025 年 10 月 18 日（土） 10:00～15:30

大阪日航ホテル 32 階スカイテラス（大阪市中央区西心斎橋 1 丁目 3-3）

②2025 年 10 月 19 日（日） 10:00～17:00

当社 gardens umekita（ガーデンズウメキタ）

（大阪府大阪市北区大深町 6 番 38 号 グラングリーン大阪ショップ&レストラン 北館 1 階）

■ 参加登録方法：以下の参加登録フォームより申し込みが可能です。

<https://forms.gle/L5grXZaNbadr7GnE8>



※イベントの詳細につきましては別紙をご参照ください。

以 上

この件に関するお問合せは、I R 広報室までお願いします。

T E L 06-6397-1622 MAIL IR@hc-kohnan.co.jp

台湾風味文化 DAY in 大阪

— 世界チャンピオンが紡ぐ「台湾×日本」の風味と文化の共演 —

2025 年 10 月 18 日(土)・19 日(日)、台湾の文化と飲食の魅力を紹介する特別イベント「台湾風味文化 DAY in 大阪」を開催いたします。舞台は大阪日航ホテル 32 階スカイテラスと、コーナン商事(株)gardens umekita by kohnan(コーナンガーデンズうめきた店)。

世界サイフォンチャンピオン・張維欣(Chang Wei-Shin)氏、JAC Roast Competition (JACRC)チャンピオン・岩崎裕也(Iwasaki Yuya)氏を迎え、台湾と日本のトップパリスター・ロースターによる“日台チャンピオン共演”を実現します。

開催概要

- 名称:台湾風味文化 DAY in 大阪
- 日程:2025 年 10 月 18 日(土)、19 日(日)
- 会場:
 - ・10 月 18 日:大阪日航ホテル 32 階スカイテラス(午前 VIP 限定交流会、午後一般公開試飲)
 - ・10 月 19 日:gardens umekita by kohnan(一般公開ポップアップイベント)

主な見どころ

- チャンピオン共演
世界サイフォニストチャンピオン張維欣氏 × 日本ロースターチャンピオン 岩崎裕也氏による実演。
コーヒーとお茶を軸に、国際的な風味文化の新たな融合を披露。
- ブランド交流と発信
阿里山コーヒー、台湾茶、台湾文創ブランドなど、台湾を代表する企業・産地が参加。
「台湾風味連盟」として日本流通市場への新しい架け橋を築きます。
- B2B × B2C の二面展開
18 日:VIP 向けブランド展示・試飲・交流会・商談会(一般公開も)
19 日:一般消費者向け試飲・販売・交流イベント
- 地域と結びつく舞台
大阪を中心に、台湾文化とライフスタイル美学を発信。
30 社以上の日本企業・流通バイヤーとの協業機会を創出。

招聘ゲスト・特別プログラム(一部)

- 張維欣(世界サイフォニストチャンピオン)
- 岩崎裕也(JAC Roast Competition チャンピオン)
- 嘉義県知事及びコーヒー茶農家のご来場(午前交流会のみ)
- 台湾文創・茶・酒類・デザインブランドの出展

期待される効果

- 日本市場における台湾文化ブランドの認知度向上
- B2B マッチングを通じた商談・流通拡大
- 日台文化交流の深化と国際発信力の強化

取材のご案内

本イベントは報道各社様に向けた取材枠を設けております。プログラムの詳細や取材申請については、下記担当までお問い合わせください。

主催：樂達貿易株式会社 / 台湾風味連盟

E-mail: ariisun@chiayicoffee.com TEL: (06)4560-6177 担当：頼(ライ)

TAIWAN FLAVOR CULTURE MEETS OSAKA

大阪 Osaka Limited 限定



台湾風味文化DAY in大阪

2025年10月18日(土).19日(日)

世界&日本のチャンピオンが紡ぐ
「台湾 × 日本」 風味と文化の共演

10月18日
(土)

午前の部：10:00~12:00 (9:30受付開始) 文化交流会・試飲および販売
午後の部：12:40~15:30 (12:20受付開始) 文化交流会・試飲および販売
会場：日航ホテル大阪 最上階32階 スカイテラス (大阪市中央区西心斎橋1-3-3)

10月19日
(日)

11:00~17:00 (オープンセレモニー11:00~11:30) 文化交流会・試飲および販売
会場：gardens umekita by kohnan
グランドグリーン大阪 ショップ&レストラン北館1F (大阪市北区大深町6-38)

参加無料
数量限定のエスプレッソカップを
プレゼントしますので、お早めにお申し込み
ください。(先着順)詳細については
QRコードをスキャンしてご確認ください。



申込締切日
2025年10月12日(日)



抽選でプレ
ゼントが当
たります！

大阪/Osaka



日本
エスプレッソ
チャンピオン

JACRC2019優勝
岩崎裕也 (IWASAKI YUYA)

台中/Taichung



世界
チャンピオン

ワールド中イフェニストチャンピオン
張樹欣 (Chang Wei-Shin)

新竹/Hsinchu



遠方
賞金

天然漢方ハーブ製造の専門

嘉義/Chiayi



熟成
チャンピオン

台湾阿里山
スペシャルティコーヒー

彰化/Changhua



甘味
チャンピオン

台湾風味の健康食品

新北/New Taipei City



熟成
チャンピオン

台湾三輪炭焙お茶焙家

台北/Taipei



熟成
チャンピオン

一杯一杯丁寧に仕立てた

台湾文創/Taiwan



熟成
チャンピオン

台湾文庫美学

台湾文創/Taiwan



熟成
チャンピオン

松山文庫園蔵
(ソシヤン・クリエティブパーク)

主催



張維欣 | ワールドサイフォニストチャンピオン 基本プロフィール

- ・ 名前:張維欣(Chang Wei-shin)
- ・ 出身地:台湾 台中
- ・ 職業:バリスタ
- ・ 特技:サイフォン式コーヒーのエキスパート
- ・ 経歴と受賞歴
 - ・2018年:台湾代表として「World Siphonist Championship (世界サイフォニストチャンピオンシップ)」に出場し、準優勝(第2位)を獲得。
 - ・2024年10月11日:東京にて開催されたWSCで優勝(世界チャンピオン)を果たす。



技術とクリエイティビティ

- ・ 厳しい競技内容:15分以内に「3杯の伝統的な虹吸コーヒー」と「3杯のオリジナル創作ドリンク」の計6杯を提供する高度な競技。
- ・ 独自技術開発:台湾の陶芸家と協働し、水温を下げ、対流を促す独自の陶器製フィルターを開発し、抽出精度と風味を最大限に高めた。
- ・ 創作ドリンク:「コーヒーチェリー茶」や、甘いシロップ、ひよこ豆の水、発酵したコーヒーチェリーハスク(果皮)などを組み合わせた革新的な一杯で競技に挑んだ。

準備と情熱

- ・ 練習量:競技1ヶ月前から1日8~9時間の練習を積み重ねたほか、東京に1週間滞在して感覚を調整。
- ・ 説明力にも注力:日本の審査員に向けて英語で明確な解説ができるよう準備し、技術と表現の両面で訴求力を高めた。
- ・ コーヒーへの情熱:もともとはビジネス管理を学んで卒業後に業界入り。「コーヒーが好き」という純粋な動機が原点。

張維欣さんは、技術と創意を兼ね備えたサイフォンバリスタのトップランナーです。2018年に準優勝を果たした経験を糧に、緻密な準備と革新的な抽出方法、そしてオリジナリティあふれる創作ドリンクで、2024年に遂に世界チャンピオンの座を手に入れました。技術力だけでなく、競技を通して「表現する力」まで磨き上げた姿は、バリスタとしての成熟とプロフェッショナリズムを示しています。



岩崎 裕也 | トップロースター プロフィール 基本プロフィール

- 名前: 岩崎 裕也 (いわさき ゆうや)
- 出身地: 大阪府豊中市
- 職業: トップロースター、バリスタ
- 経歴の変遷:
 - ・スポーツクラブ勤務を経て、浅煎りコーヒーとの出会いをきっかけに独学で焙煎技術を習得。
 - ・2016 年、TAKAMURA COFFEE ROASTERS にバリスタとして入社し、ヘッドロースターとして約 10 年間勤務。
 - ・2025 年、台湾阿里山コーヒーアンバサダーに就任。



主な実績

- JCRC (Japan Coffee Roasting Championship) 2018: 準優勝
- JAC ロースト コンペティション (JACRC) 2019: 優勝
- その他にも、2025 年の JCRC ファイナル出場など国内の競技シーンでも活躍

活動・信条・哲学

- 品質へのこだわり:
 - 生豆の選定から焙煎プロセス、品質管理、商品開発、店頭での顧客案内に至るまで、多岐にわたるコーヒー業務を統括するスペシャリスト
 - 「専門性の高さによる敷居を下げ、多くの人に最高のコーヒー体験を届けたい」という志を持ち、プロ意識を日々実践
- 焙煎哲学:
 - 固定概念やセオリーに縛られない「自由な発想での焙煎」を重視し、新たな可能性を追求することを大切にしている
- ユニークな視点:
 - ワインのように、テロワール(産地特性)やストーリーを選ぶ感性でコーヒーを提案するスタイルが支持されている
 - 毎朝の服の色数を「3 色まで」に制限するというマイルールを持つなど、独自の美学も魅力

岩崎裕也氏は、ジャパン コーヒー ロースティング チャンピオンシップ (JCRC) 2018 年準優勝、昨年の[年の確認が必要]ではファイナリスト 4 位、さらに JAC Roast コンペ優勝などの実績を誇る、国内を代表するロースターです。約 10 年にわたる経験を活かし、国内外の競技会や国際審査員としても高く評価されてきました。

岩崎氏は、コーヒーを単なる飲料ではなく「普遍的に愛される文化的価値」として広めることを目標にしており、小学生に「今日、あそこのコーヒー飲みに行こう!」と言われる日が来れば、それがひとつの合格だと笑顔で語ります。