

今年は、国連総会にて制定後初の「国際コーヒーデー」

“コーヒー×アーモンドミルク”の個性ゆたかな一杯を楽しめる 「Coffee&アーモンド効果」を実施 ～SCAJ2026にも出展し、粕谷哲氏をはじめとした人気バリスタらが “こだわりのアーモンドミルクラテ”やラテアートを披露～

江崎グリコ株式会社は、国連の記念日として制定されてから初めて迎える「国際コーヒーデー」(2026年10月1日)にあわせ、コーヒーとアーモンド効果の相性の良さを発信する取り組み「Coffee&アーモンド効果」を展開します。

第1弾として10月1日(木)～10月15日(木)まで全国114店舗の飲食店で「アーモンドミルクフェア」を開催します。粕谷哲氏をはじめ、人気バリスタ6名のコーヒーショップを含め、33の飲食店、合計114店舗が参加します。参加店舗においては、各飲食店で考案されたアーモンド効果使用のコーヒードリンクをお楽しみいただけます。

第2弾は10月14日(水)～10月17日(土)に東京ビッグサイトにて開催される、アジア最大級のスペシャルティコーヒーの祭典「SCAJ2026」に、10月14日(水)～10月16日(金)の3日間「アーモンド効果」ブースを出展します。

今年3月に国連の記念日として制定され、ますます注目を集める「国際コーヒーデー」に、アーモンドミルクのおいしさや楽しみ方を発信していきます。

**10月1日は
国際
コーヒーデー**

アーモンド効果を使った人気飲食店、114店舗が参加

「アーモンドミルクフェア」開催!





































国連制定後初の「国際コーヒーデー」に、コーヒーの新しい楽しみ方を提案

2026年3月10日、国連総会において、10月1日を「国際コーヒーデー」と定める決議が採択されました。今年の10月1日は、国連の記念日として制定されてから初めて迎える「国際コーヒーデー」となります。コーヒーは、日常の一杯として親しまれ、朝の時間、仕事の合間、カフェでの休憩など、生活のさまざまな場面にあります。一方で、楽しみ方は年々広がっています。豆の産地や焙煎度、抽出方法に加え、ミルクの種類を選ぶカスタムも広がっています。こうしたコーヒーの楽しみ方の広がりに合わせて、「アーモンド効果」を使ったコーヒー体験を提案します。アーモンドミルクならではの香ばしさや、すっきりとした後味を生かし、コーヒーの新しい楽しみ方を全国の飲食店やコーヒーイベントで発信します。

全国114店舗のカフェ・飲食店で“アーモンドミルクフェア”を開催、店舗ごとの限定メニューを提供

2026年10月1日(木)～10月15日(木)まで、全国の飲食店で「アーモンドミルクフェア」を開催します。本フェアでは、各店舗で「アーモンド効果」を使用したコーヒードリンクなどを提供します。フェアでは、アーモンドミルクラテをはじめ、各店舗が考案したオリジナルメニューを展開。コーヒーとアーモンドミルクを組み合わせた一杯を、全国のカフェや飲食店で楽しみいただけます。

■開催期間

2026年10月1日(木)～10月15日(木)※一部店舗では実施期間が異なります。

■実施内容

各店舗でアーモンド効果を使用したドリンクメニューがお楽しみいただけます。

※内容は予告なく変更する場合がございます。

○PHILOCOFFEEA【関東】

主な商品名：アーモンドダーティチャイ
アーモンドオレンジラテ

バリスタ：粕谷哲

URL：<https://philocoffea.com/>



○Brewman Tokyo 駒テラス店【関東】

主な商品名：アーモンドミルクブリュー

バリスタ：小野光

URL：https://www.instagram.com/brewman_tokyo/

Brewman
ブリュマントーキョー



○BARISTA MAP Coffee Roasters【関東】

バリスタ：深山晋作

主な商品名：アーモンドラテ・マキアート

URL：<https://baristamap.coffee/>

BARISTA MAP
Coffee Roasters



○Peak by SWELL COFFEE ROASTERS【関東】

主な商品名：バニラきな粉アーモンドラテ

バリスタ：尾崎数磨

URL：<https://www.swell-c.com/>

PEAK

SWELL COFFEE ROASTERS



○COFFEE VALLEY【関東】

主な商品名：Almond Chestnuts Latte

バリスタ：小池司

URL：<https://coffeevalley.jp/>



○RED STONE COFFEE【関東】

主な商品名：アーモンドエスプレッソシケラート

バリスタ：赤石将也

URL：

https://redstone.theshop.jp/?srsltid=AfmBOopzt5Fof4Q_Hds4SrhJrwAAAnDr1RBakpnTC00osHVfLM8EtfCBT

Red
Stone
Coffee



全国114店舗のカフェ・飲食店で“アーモンドミルクフェア”を開催、店舗ごとの限定メニューを提供

○宮の森珈琲【北海道】

主な商品名：アーモンドミルクコーヒーフロート

URL：<https://miyanomoricoffee.com/>

MIYANOMORI COFFEE
宮の森珈琲



○716COFFEE【北海道】

主な商品名：ふわりシナモンアーモンドミルクオレ

URL：<https://716-coffee.com/>



○杜の香り【東北】

主な商品名：アーモンドキャラメルラテ

URL：<https://hattori-cf.co.jp/about/store/>

カフェ
杜の香り



○エビアン【東北】

主な商品名：アーモンドミルクラテ

URL：<https://hattori-cf.co.jp/about/store/>

coffee shop
Evian



○グリーンライフコーヒースター【東北】

主な商品名：アーモンドミルクラテ

URL：<https://hattori-cf.co.jp/about/store/>



○THE MOST COFFEE PARCO2【東北】

主な商品名：アーモンドミルクマロンラテ

URL：<https://www.hoshiyama.co.jp/store/the-most-coffee-parco2/>



○CaféSucre墨田本店【関東】

主な商品名：チョコアーモンドミルクラテ

キャラメルアーモンドラテ

URL：<https://cafe-sucre.com/shop-factory/cafe-sucre/>



○軽井沢焙煎所【関東】

主な商品名：アーモンドミルクラテ

URL：<https://cafe-sucre.com/shop-factory/karuizawabaisenjyo/>



○ISLAND STONE COFFEE ROASTERS 宮みらい店【関東】

主な商品名：アーモンドチョコレートモカ

URL：<https://iscr.jp/>



○Scrop COFFEE ROASTERS 流山おおたかの森S.C.店【関東】

主な商品名：フロランタンラテ(Hot/Ice)

URL：https://scrop-coffee-roasters.com/pages/shop-ootaka?srsltid=AfmBOooXpdN1QizY2HD91QCnk_GschJFCctSeR7E0UQ5dU6nMJdEa7i0



全国114店舗のカフェ・飲食店で“アーモンドミルクフェア”を開催、店舗ごとの限定メニューを提供

○BAYFLOW cafe【関東】

主な商品名：アーモンドミルクバニララテ
アーモンドミルクバニラスムージー

URL : https://www.instagram.com/bayflow_cafe/

BAYFLOW
Cafe
Respect nature, respect fashion.
Stay healthy and simple, comfortable and beautiful.



○BLUE LEAF CAFÉ【関東】

主な商品名：ラテ・ド・フロランタン

URL : <https://blueleafcafekyoto.owst.jp/>



BLUE
LEAF
CAFÉ



○PORT COFFEE【中部】

主な商品名：ハニーアーモンドラテ

URL : <https://port-coffee.jp/>



○Alster&Garten【近畿】

主な商品名：ほうじ茶アーモンドラテ

URL : <https://alstergarten.buyshop.jp/>



○ゆげ焙煎所【近畿】

主な商品名：コーヒーゼリーアーモンドラテ

URL : <https://yugecoffee.com/>



○BYRON BAY COFFEE JAPAN【関東】

主な商品名：アーモンドミルクラテ

URL : <http://www.byronbaycoffeejapan.com/>

BYRO
• cof



○CENTRE【中部】

主な商品名：あんことエスプレッソのアーモンドミルクラテ

URL : <https://www.centre.nagoya/>



CENTRE
BOOKS FOR EACH AND EVERY ONE



○珈琲屋らんぷ【中部】

主な商品名：アーモンドラテクリームブリュレ
アーモンドラテクッキークリーム

URL : <http://www.ranpu.co.jp/>

珈琲屋
らんぷ



○ecke【近畿】

主な商品名：ダーティアーモンドチャイ

URL : https://www.instagram.com/ecke_kobe/



○alt.coffee roasters【近畿】

主な商品名：アーモンドミルクラテ

URL : <http://altcoffee-roasters.com/>



alt. coffee roasters



全国114店舗のカフェ・飲食店で“アーモンドミルクフェア”を開催、店舗ごとの限定メニューを提供

○SCHOOL BUS COFFEE STOP【近畿】

主な商品名：アーモンドフラットホワイト

URL：https://www.instagram.com/schoolbus_coffeestop/



○ハマヤコーヒーテイスター【近畿】

主な商品名：アーモンドカフェオレ

URL：https://www.instagram.com/coffee_taster_hamaya/



○TAKAMURA COFFEE ROASTERS【近畿】

主な商品名：アーモンドミルクラテ(Hot/Ice)

URL：https://www.instagram.com/takamura_coffee_roasters/



○TAOCA COFFEE 石在宮水店【近畿】

主な商品名：「木漏れ日」(こもれび・コーヒーを使ったモクテル)

URL：<https://taocacoffee.jp/>



○カフェ青山【中四国】

主な商品名：瀬戸内レモンアーモンドミルクラテフローズン
高知県産ゆずアーモンドミルクラテフローズン
温州みかんアーモンドミルクラテフローズン

URL：<https://www.instagram.com/cafe.aoyama/>



○岡山珈琲館【中四国】

主な商品名：カフェラテ(無糖)、カフェモカ

URL：<https://www.asumo-cafe.net/>



○FUK COFFEE【九州】

主な商品名：安納芋フラッペ

URL：<https://fuk-coffee.com/>



参加飲食店一覧(33飲食店114店舗)

【北海道】
宮の森珈琲:5店
山の手店：北海道札幌市西区
啓明店：北海道札幌市中央区
テレビ塔店：札幌市中央区
大通公園店：北海道札幌市中央区
札幌ハイアット店：北海道札幌市中央区
716COFFEE:1店
716COFFEE：北海道札幌市西区

【東北】
杜の香り、エビアン、グリーンライフコーヒーロースター:4店
杜の香り 仙台駅店：仙台市青葉区
エビアン 東一店：仙台市青葉区
エビアン エスパル店：仙台市青葉区
グリーンライフコーヒーロースター：宮城県多賀城市
THE MOST COFFEE PARCO2:1店
THE MOST COFFEE PARCO2：仙台市青葉区

【関東】
CaféSucré墨田本店:1店
CaféSucré墨田本店：東京都墨田区
軽井沢焙煎所:1店
軽井沢焙煎所：長野県
PHILOCOFFEE:4店
シャポー船橋店：千葉県船橋市
ブラッツ習志野店：千葉県習志野市
旧焙煎所：千葉県船橋市
表参道店：東京都港区
Scrop COFFEE ROASTERS 流山おおたかの森S.C.店:1店
流山おおたかの森S.C.店：千葉県流山市
ISLAND STONE COFFEE ROASTERS 宮みらい店:1店
宮みらい店：栃木県宇都宮市
BAYFLOW cafe:3店
イオンレイクタウンmori店：埼玉県越谷市
イオンモール川口店：埼玉県川口市
イオンモール大高店：愛知県名古屋市中村区
COFFEE VALLEY:1店
COFFEE VALLEY：東京都豊島区
Peak by SWELL COFFEE ROASTERS:1店
Peak by SWELL COFFEE ROASTERS：東京都世田谷区
Brewman Tokyo 駒デラス店:1店
駒デラス店：東京都渋谷区
BYRON BAY COFFEE JAPAN:1店
麹町店：東京都千代田区
BLUE LEAF CAFÉ:4店
仙台店：宮城県仙台市青葉区
上野店：東京都台東区
名古屋店：愛知県名古屋市中村区
京都店：京都府京都市下京区

【中部】
CENTRE:1店
CENTRE：愛知県名古屋市中区
PORT COFFEE:1店
PORT COFFEE：愛知県名古屋市西区
珈琲屋らんぷ:35店
千秋店：愛知県一宮市／稲沢店：愛知県稲沢市
扶桑店：愛知県丹羽郡扶桑町／犬山店：愛知県犬山市／江南店：愛知県江南市
小牧店：愛知県小牧市／下津店：愛知県稲沢市／小田井店：愛知県名古屋市中区
北名古屋店：愛知県北名古屋市中村区／一宮東店：愛知県一宮市／一宮玉ノ井店：愛知県一宮市
東海店：愛知県東海市／守山店：愛知県守山区／岡崎店：愛知県岡崎市
豊川店：愛知県豊川市／豊橋幸店：愛知県豊橋市／長久手店：愛知県長久手市
豊橋牛川店：愛知県豊橋市／可児店：岐阜県可児市／恵那店：岐阜県恵那市
美濃加茂店：岐阜県美濃加茂市／羽島店：岐阜県羽島市／北方店：岐阜県本巣郡北方町
北一色店：岐阜県岐阜市／大垣店：岐阜県大垣市／岐阜関店：岐阜県関市
大垣北店：岐阜県大垣市／鷺沼宿店：岐阜県各務原市／津久居店：三重県津市
四日市泊店：三重県四日市市／八尾店：大阪府八尾市／堺店：大阪府堺市堺区
大東新田店：大阪府大東市／宝塚店：兵庫県宝塚市／中仙道店：岡山県岡山市北区

【近畿】
RED STONE COFFEE:1店
本店：大阪府堺市東区
BARISTA MAP Coffee Roasters:1店
BARISTA MAP Coffee Roasters：大阪府大阪市中央区
Alster&Garten、ecke:2店
Alster&Garten：神戸市東灘区
ecke：神戸市中央区
ゆげ焙煎所:4店
本店：西宮市
夙川店：西宮市
西宮北口店：西宮市
甲南山手店：神戸市
alt.coffee roasters:2店
alt.coffee roasters：京都府京都市中京区
alt.coffee roasters Iwashimizu：京都府八幡市
SCHOOL BUS COFFEE STOP:6店
KITAHAMA：大阪府大阪市中央区
KYOTO：京都府京都市中京区
MOTOMACHI：兵庫県神戸市中央区
NAMBA PARKS：大阪府大阪市浪速区
NAKAMEGURO：東京都目黒区
FUKUOKA：福岡県福岡市中央区
ハマヤコーヒーティストアー:13店
京阪百貨店くずはモール店：大阪府枚方市
大丸心斎橋店：大阪府大阪市中央区
大丸芦屋店：兵庫県芦屋市
あべのハルカス近鉄本店ウイング館：大阪府大阪市阿倍野区
近鉄百貨店上本町店：大阪府大阪市天王寺区
近鉄百貨店和歌山店：和歌山県和歌山市
高槻阪急スクエアカフェメゾン：大阪府高槻市
神戸阪急：兵庫県神戸市中央区
姫路山陽百貨店：兵庫県姫路市
高松三越店：香川県高松市
松山三越店：愛媛県松山市
高知大丸店：高知県高知市
フジグラン北島店：徳島県
TAKAMURA COFFEE ROASTERS:2店
TAKAMURA COFFEE ROASTERS：大阪府大阪市西区
TAKAMURA COFFEE ROASTERS FACTORY & CAFÉ
：兵庫県淡路市
TAOCA COFFEE 石在宮水店:1店
石在宮水店：西宮市

【中四国】
カフェ青山:3店
岡山本店：岡山県岡山市北区
倉敷中庄店：岡山県倉敷市
高屋店：岡山県岡山市中区
岡山珈琲館:4店
PLUS店：岡山市中区
岡山南店：岡山市北区
大野辻店：岡山市北区
グリーンスタイル和気店：岡山県和気郡和気町

【九州】
FUK COFFEE:8店
FUK COFFEE：福岡市博多区
FUK COFFEE Parks：福岡市中央区
FUK COFFEE Seaside：福岡市中央区
FUK COFFEE BASE：福岡市南区
OSA COFFEE：大阪市北区
OSA COFFEE Minami：大阪市西区
OSA COFFEE Parks：大阪府大阪市中央区
NGS COFFEE：長崎市

シアトルズベストコーヒーの人気シリーズ「大人珈琲」に「アーモンド効果」を使用した新作2種が登場



シアトルズベストコーヒーの人気シリーズ「大人珈琲」から、「アーモンド効果」を使用した期間限定商品2品が発売中です。「大人アーモンドクランチジャバクーラ」は、ほろ苦いコーヒーとアーモンドのクックに、ホイップクリームと香ばしいアーモンドクランチを合わせた、デザート感覚で楽しめる一杯です。「大人コールドブリューアーモンドラテ」は、すっきりとしたコールドブリューコーヒーに、アーモンドの香ばしくまろやかな風味を合わせた、洗練された味わいです。

<期間> 2026年9月3日(木)～10月下旬予定

SCAJ2026でもアーモンドミルクを使ったコーヒー体験を発信

2026年10月14日(水)～10月17日(土)に東京ビッグサイト(南展示棟1-4ホール)で開催されるアジア最大級のスペシャルティコーヒーの祭典「SCAJ2026」に、10月14日(水)～10月16日(金)の3日間出展します。SCAJは、コーヒー生産国やロースター、バリスタ、カフェ・飲食店関係者、関連企業が集まる、コーヒーに特化したカンファレンス&展示会です。ブースでは、アーモンド効果を使ったアーモンドミルクラテの試飲を実施し、コーヒーとの高い親和性を体験いただけます。会期3日間は粕谷哲氏ら人気バリスタによるトークセッションや実演イベントも開催。さらに来場特典として、メニュー開発のポイントや導入事例をまとめた「アーモンドミルク導入虎の巻」を配布します。アーモンドミルクの新たな可能性を体感いただけるコンテンツを多数ご用意しております。

■出展期間

2026年10月14日(水)～10月16日(金)

■開催場所

東京ビッグサイト南展示棟1-4ホール
ブース番号 2610

■サイトURL

<https://scajconference.jp/>

■イベントスケジュール

世界トップバリスタによる「海外カフェのアーモンドミルク展開事情」

10月14日(水)11:00～12:00

人気店が証明！売れるアーモンドミルクメニューの作り方

10月15日(木)13:00～14:00、16:00～17:00

アーモンドミルクはここまで描ける！ラテアートフェス

10月16日(金)11:00～15:30



■SCAJ2026 開催概要

名称：SCAJ ワールド スペシャルティコーヒー カンファレンス アンド エキシビション2026(略称：SCAJ2026)

会場：東京ビッグサイト 南展示棟1-4ホール

会期：南1-2ホール／2026年10月14日(水)～10月16日(金)10:00～17:00(最終日は16:00まで)

南3-4ホール／2026年10月14日(水)～10月17日(土)10:00～17:00

入場料：事前登録2,000円(税込)、当日3,000円(税込)、招待券持参者 無料

URL：<https://scajconference.jp/>

イベント概要

DAY 1

10.14 WED

世界トップバリスタによる 「海外カフェのアーモンドミルク展開事情」

海外の先進カフェにおけるアーモンドミルク活用事例や、
植物性ミルク市場の最新トレンドを紹介します。

■開催日時

10月14日(水)11:00～12:00

■出演者

粕谷哲(PHILOCOFFEEA)

深山晋作(BARISTA MAP Coffee Roasters)



DAY 2

10.15 THU

人気店が証明！売れるアーモンドミルクメニューの作り方

実際にアーモンドミルクメニューを導入している人気店の事例をもとに、売上拡大につながるメニュー開発や提案方法をご紹介します。

■タイトル

客単価アップ：1杯600円以上取れるシグネチャーラテ

■開催日時

10月15日(木)13:00～14:00

■出演者

赤石将也(RED STONE COFFEE)

■タイトル

リピート獲得：毎日飲みたくなるアーモンドミルクラテ

■開催日時

10月15日(木)16:00～17:00

■出演者

小野光(Brewman Tokyo)

粕谷哲(PHILOCOFFEEA)

DAY 3

10.16 FRI

アーモンドミルクはここまで描ける！ラテアートフェス

日本ラテアート協会全面協力！

トップバリスタによる華やかなラテアート実演を通じて、アーモンドミルクの優れたフォーム性能や表現力をご覧ください。

■開催日時と出演者

11:00～11:30 村井謙太(FUK COFFEE)、大淵翔希(OSA COFFEE)

11:30～12:00 柴田一貴(IMOM COFFEE)

12:00～12:30 赤川直也(Little Darling Coffee Roasters)、小野知恵(CHIHYE COFFEE)

12:30～13:00 Liwei(LIWEI TOKYO)、LunLun(Ciao Coffee)

13:00～13:30 下山修正(PATHFINDER XNOBU)

14:00～14:30 尾崎数磨(SWELL COFFEE ROASTERS)

14:30～15:30 スペシャル対談 上野登(日本ラテアート協会代表理事)、粕谷哲(PHILOCOFFEEA)

商品概要

商 品 名	アーモンド効果<For Barista and Chef> ※グリコダイレクトショップ・業務用の限定販売
パ ッ ケ ー ジ	
エ ネ ル ギ ー	85kcal／200mlあたり
糖 質 量	1.6g／200mlあたり
種 類 別	アーモンド飲料
内 容 量	1000ml
価 格	グリコダイレクトショップ販売価格 (6本セット)3,300円(税込)
商 品 特 長	- 牛乳・豆乳ではなく、アーモンドからつくった植物性ミルクで、コレステロールがゼロです。 200mlでビタミンE(1日分)[※]とたっぷりの食物繊維を摂取できます。※「栄養素等表示基準値」より。 - バリスタやシェフ仕様に開発したアーモンドミルクです。 - ストレートで飲んでも、コーヒーなどの割材としても満足いただける味わいとなるよう仕上げています。 - 泡立ちが良く、クリーミーでなめらかな口当たりが特徴です。ラテアートにも適しています。 - 常温保存が可能です(賞味期限270日)。 【業務用をご検討の方は下記をご参照ください】 アーモンド効果<For Barista and Chef> 店舗様向けご案内ページ：https://www.glico.com/jp/business/barista-chef/ お客様向け販売ページ（グリコダイレクトショップ）：https://go.glico.com/305371