



香飲家
-KOU IN KA-
型錄





目錄

目錄

什麼是“香飲家 -KOU IN KA-”？

推廣非酒精飲料的活動

市場概況①

市場概況②

關於香飲家 -KOU IN KA-

關於香飲家 -KOU IN KA-

飲品配對活動

飲料餐飲

為活動和電視節目開發原創飲料

01

02

03

04

05

06

07

08

09

10

出版

飲料產品開發

餐廳制作

餐廳飲品開發

顧問

自我介紹

片倉 康博 YASUHIRO KATAKURA

田中 美奈子 MINAKO TANAKA

藤岡 響 HIBIKI FUJIOKA

聯繫我們

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

創建者 香飲家

01

什麼是“香飲家 -KOU IN KA-”？

什麼是「香味飲料」？

在五種感官中，氣味無疑是最深刻，同時也最能引發情感共鳴的。

美味的餐點和精緻的甜點能讓氛圍更加舒適，交談更加愉悅。此外，創造出與主菜的情境、份量、季節性成分及其氣味相匹配的飲品，不僅能增添美食的享受，還會在無意識中留下深刻的印象，對於人類感官不會感到陌生。

作為一個專業領域的獨特專家，「香味飲料」致力於研究、教育並提供適合各種場合的香味飲品。

值得注意的是，這並不是無酒精的雞尾酒（類似雞尾酒），而是一種能讓您享受香氣的非酒精飲料。

如果您目前正在尋找適合您需求的完美飲料，

我們將很樂意為您提供協助幫助您，發現適合您聚會的理想芳香飲料。



歡迎聯繫

創建者 香飲家

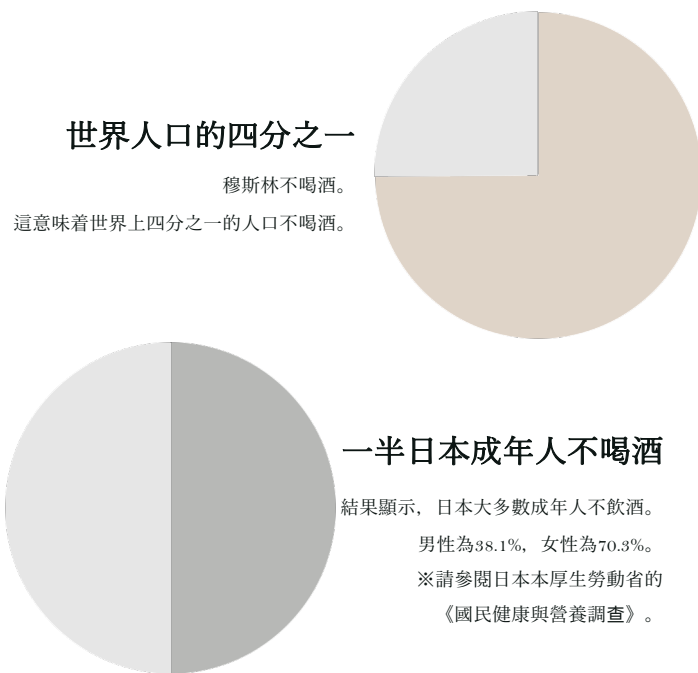
02



推廣非酒精飲料的活動

在當今社會，健康和自我意識的提升使得越來越多的人選擇戒酒或減少飲酒。這促進了無酒精飲品的發展，為消費者提供了多樣化的選擇。新一代的飲食文化應該迎合這一趨勢，為所有人創造一個包容的環境，讓無論是戒酒者還是選擇不飲酒的人都能享受到美好的社交經歷。

市場概況①



【發達國家的飲酒率正在下降】

飲酒者的比例呈下降趨勢，均為 10%。

人口增長率略低於 20%，發展中國家的酒精消費量正在增加。

【酒精飲料和非酒精飲料共存】

遠離酒精的轉變已成為一種社會現象。

- 在日本，厚生勞動省發布了飲酒指南，鼓勵人們限制酒精攝取量。
- 在紐西蘭，2018年因酒精而損失了78,277年的健康預期壽命。研究表明，這些損失的90%以上是由於胎兒酒精譜系障礙（FASD）6.3%是由於交通事故，3.4%是由於暴力。

在世界各地，越來越多的人選擇不飲酒或僅以少量飲酒，追求一種清醒而新奇的生活方式。擺脫對酒精飲品的依賴、邁向一個每個人都能享受到非酒精飲品的生活態度

如果我們能夠建立一個同樣重視非酒精飲料的文化，這將在飲食習慣促進一種人人皆可享受的氛圍。

市場概況②

【我們不想消除酒精飲料，而是想創造一個讓不能喝酒或不喝酒的人可以一起享受的世界。】

目前的食品和飲料行業菜單上的酒精飲料數量過多。雖然菜單上有許多酒精飲料，但非酒精飲料的品質往往較低，有許多預製飲料或添加糖漿的飲料。有些餐廳有侍酒師開發飲品，但侍酒師只是服務專業人員，而不是製作飲品的人。

你不能因為吃到美味的食物而做出美味的食物，而是因為有經驗豐富的廚師才能做出美味的食物。

同樣，世界上沒有專業人士可以製作無酒精飲料，因此沒有經驗或研究，一切都沒有改變，但需要經驗才能製作出像酒精飲料一樣令人滿意的無酒精飲料。

KOU IN KA研究世界各國的飲食文化，並利用烹飪和糖果的理論創造出獨特的飲料。香氣撲鼻，味道鮮美，讓人想再喝一次。

酒精在口腔中蒸發，很容易聞到氣味，但為了讓非酒精飲料聞起來好聞，保持口腔平衡很重要。提供美味、芳香的非酒精飲料可以提高不飲酒者和飲酒者的滿意度，鼓勵對話並為雙方創造難忘的時刻。餐點的香味與記憶相連，當你在另一個地方聞到同樣的香味時，就會閃現出美好的回憶，讓你想再去嘗試一次。這是有可能的，因為我們提供 100% 共享的非酒精飲料，許多不能喝酒的顧客和能喝酒的顧客都可以享用。



關於 香飲家 -KOU IN KA-

KOU IN KA 是由飲品專家組成的團隊。

我們目前正在招募來自世界各地的成員，擁有飲品專業知識的專業人員參與此項目。

創建者 香飲家

06

關於 香飲家 -KOU IN KA-

事件

新的體驗會激發顧客之間的對話，帶來有趣的回憶。
定期舉辦活動將幫助您留住和增加顧客。
口耳相傳，將帶來新顧客。

飲品餐飲

我們提供符合品牌世界觀和展覽、時裝秀設計主題
的從飲品建議到餐飲的全方位服務。

訓練

我是世界各地食品飲料職業學校的飲料特約講師。
我還為餐廳、飯店等的員工提供培訓。

產品開發

我們開發符合每一國的飲食文化、每一個時代
及客戶需求的飲料。

店鋪開發

除了我們在開設各種類型的飲料店和食品飲料行業
的經驗之外，我們還可以根據我們對世界各地飲料
店的研究資訊推薦任何類型的飲料。

顧問

沒有經驗，想法就不會誕生。
透過消除固定觀念並嘗試新事物，你可以創造一個
新時代。如果維持現狀，事情就會逐漸走下坡。透
過嘗試新事物，事情就會持續下去。

飲品搭配活動

16 年來我們一直致力於推廣非酒精飲料的搭配。

甜點與軟飲料搭配活動

由世界著名糕點師辻口博啓 Hironobu Tsujiguchi 主持的“LE CHOCOLAT DE H”、“Mont St.Clair”、“FORTISSIMO H”、“LE MUSÉE DE H”和“香飲家 -KOU IN KA-”的搭配活動。H PAIRING

食物和非酒精飲料搭配活動

可以盡情享受“自然香味飲料”世界的搭配活動
可以盡情享受“自然香味飲料”世界的搭配活動
可以品嚐高級酒店主廚制作的菜餚和大廚制作的套餐



創建者 香飲家



時裝秀、展覽、國際會議、
各大銀行贊助的VIP派對等
我們將提出建議並滿足日本各地和世界各地的要求。

餐飲飲料

我們會根據主題提供無酒精飲料，甚至提供餐飲服務。完全客製化製作餐飲服務，您可以透過完全客製化的餐飲服務從其他公司中脫穎而出。此外，飲料的味道、視覺和香氣會自然而然地讓您沉浸在品牌的世界中，讓您更深入地體驗季節性主題，全感官享受它。



香飲家

創建者 香飲家

為活動和電視節目開發原創飲料



富士電視台的與日本第一家木薯泰式茶專賣店“Piyanee”合作，開發了木薯飲料。



SB Foods 簡單的香料和草本口味飲料，您可以將其放在自己的瓶子裡攜帶！



HANDS 的“無酒精/微酒精”讓您興奮不已！推出最新款無酒精雞尾酒！



“與 TODAY'S SPECIAL 一起的節日市場”在 Perrier 和 TODAY'S SPECIAL 的合作活動中，使用 Perrier 開發原創飲品



Gurunavi PRO
使用我們原創的糖漿制作屬於您自己的
非酒精飲料



RADWIMPS
ANTI ANTI GENERATION
TOUR 2019
為巡演開發原創飲品



出演NHK《朝一》

■《春茶時光的完美搭配》
——打破日常飲茶單調的推薦！用家裡現有的食材制作的新型茶飲

■《簡易tips：巧克力革命》
——輕鬆製作熱巧克力

■《簡易tips：冬季居家藥膳》
——輕鬆享受藥茶

創建者 香飲家



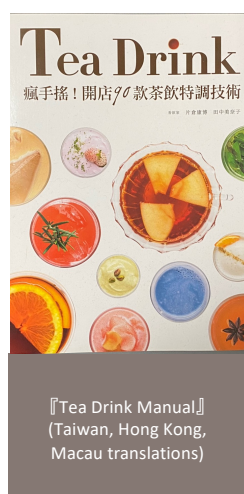
『Tapioca milk tea fruit tea drink』
(Taiwan, Hong Kong, Macau translations)



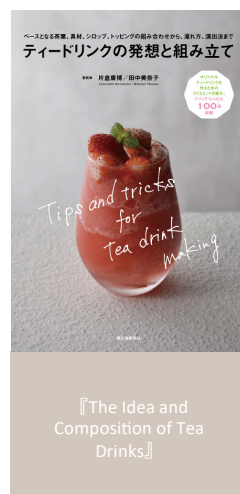
『Tapioca milk tea fruit tea drink』
(Taiwan, Hong Kong, Macau translations)



『Tea Drink Manual』



『Tea Drink Manual』
(Taiwan, Hong Kong, Macau translations)



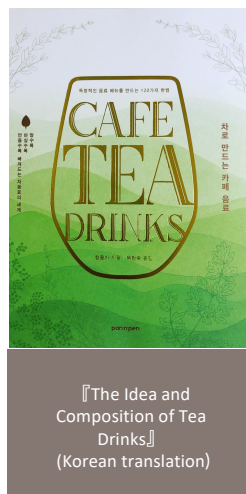
『The Idea and Composition of Tea Drinks』



『The Idea and Composition of Tea Drinks』
(Chinese translation)



『The Idea and Composition of Tea Drinks』
(Taiwanese translation)



『The Idea and Composition of Tea Drinks』
(Korean translation)



『Textbook of Drinks for Restaurants: Basics and Applications』



『Textbook of Drinks for Restaurants: Basics and Applications』
(Taiwanese translation)



『The Drinks Textbook for Restaurants: Customization Bible』



『The Drinks Textbook for Restaurants: Customization Bible』
(Taiwanese translation)



『A Textbook on Drinks for Restaurants: Theory and Recipes for Creating Borderless Menus that Both Drinkers and Non-Drinkers Can Enjoy』



『Sweets x Drinks Pairing Ideas and Combinations: Ideas and Cooking Techniques to Enhance the Taste of Each Other』

創建者 香飲家

出版

飲料產品開發

AEON TOPVALU

非酒精飲料 "CRAFTEL"

19 Nineteen 是一款獨特的飲料，結合了香草、香料和水果等各種成分，創造出一種您可以享受的味道和香氣。

Craftel 是一種既不是酒精也不是軟飲料的新型飲料。

這是 Topvalu 在專業人士的監督下精心開發的一種新飲料類別。

它不僅僅是甜的，還結合了香草、香料和水果等各種成分，創造出澀味、苦味、濃郁、酸味和鹹味等複雜的味道和香氣。



創建者 香飲家

餐廳製作

生產輕食餐飲店

作為飲品專家的我們香飲家 -KOU IN KA- 接受來自日本國內外的邀請，制作供應咖啡、茶、無酒精飲料和酒精飲料等各種飲品的輕食店和飲品店。我們在世界各國進行飲品講座的當地研究期間，將根據飲食文化開發新飲品，從而能够反映出適合店鋪風格的新飲品。通過在生產中運用我們的實際經驗和知識，我們能夠開發出有吸引力的店鋪。



創建者 香飲家



餐廳飲品開發

餐飲和飯店業的一大問題就是員工換職速度快，很難進行培訓。

員工離職後產品水準就會下降、變得不穩定。

無論平時吃的食物有多美味，沒有烹飪經驗就無法像廚師一樣烹飪。同樣的，如果沒有目標口味和香氣的意識和理論，就無法制作出與食物同等品質的飲料。

沒有制作無酒精飲料的專業人士，所以目前的情況是大多數員工都不知道該製作什麼樣的飲料。

我們香飲家 -KOU IN KA-作為無酒精飲料開發和教育的專家，可以繼續提出高水準、高品質的提案。

我們還開發對各種飲料類型和全球趨勢高度敏感的前沿飲料，並將其用於我們的開發中。

合約內容品項包羅萬象，從作為幕後人員加入開發團隊的提議，到向員工介紹新菜單並進行培訓，我們都將親力親為滿足您的需求。



創建者 香飲家

顧問

推廣活動

我們以飲品形式推銷產品，為咖啡店和餐飲業的銷售成長做出貢獻。我們製作適合各種餐飲業務的食譜。通過製作食譜，可以更輕鬆地在商店中呈現這些食譜，從而增加產品銷量。

新產品開發

我們開發的新型飲料產品在商店中易於飲用，並且有助於創造其他品牌無法提供的獨特菜單產品。

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	容量	アレルギー	入数	保存方法
BASE かべふベリーヴィン	山梨県	18	なし	500gx6	-18℃で保存
BASE プラッドオレンジ	愛媛県	12	オレンジ	500gx6	-18℃で保存
BASE あまおう	福岡県	10	なし	500gx6	-18℃で保存

les vergers boiron × 香飲家

Recettes de boissons
香飲家ドリンクレシピ

定番

les vergers boiron × 香飲家

Recettes de boissons
香飲家ドリンクレシピ

春夏

■香飲家 (Kouinka) とは

食事は五感の中でも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、深く記憶に残ります。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、熊岡響さん。

創建者 香飲家

Introduction



- 在世界各地的食品飲料專業學校舉辦飲品酒慧
 - 配合各大銀行舉辦的時裝秀、展覽會、國際會議、VIP 派對等活動主題，開發飲品並提供服務
 - 為豪華度假酒店和度假酒店提供無酒精飲品監製
 - 為豪華度假酒店和度假酒店舉辦食品和甜點課程搭配活動
 - 為用飲品中的配料進行促銷活動
 - 為批發客戶制作目錄和開發飲品
 - 為飲品專賣店制作飲品（咖啡、茶、水果）
 - 為老字號日式糕點店開發飲品
 - 為京都宇治老字號茶館開發飲品
 - 為台中茶博物館開發飲品
 - 諮詢、菜單研發和重組
 - 為餐廳、居酒屋和其他飲食店開發無酒精飲品菜單
 - 為餐廳和糕點店的菜餚和飲品開發無酒精飲品搭配菜單甜點
 - 配合時裝秀、展覽會等活動主題提供無酒精飲料
 - 作為法國果泥公司的飲料大師開展宣傳活動
 - 作為日本水果加工公司的飲料大師開展宣傳活動
 - 應商社要求，在海外推廣日本食材的飲料推廣活動
 - 為活躍在世界各地的日本頂級糕點師一起舉辦甜點和無酒精飲料搭配活動
 - 作為曲子飲料的飲料大師開展宣傳活動
 - 全國範圍內為 AEON Top Value 無酒精飲料“Craftel”（商標申請中）進行產品開發 12 種產品上市
 - 與Super Sweets Alliance Co., Ltd. (<https://www.super-sweets.co.jp/>) 簽約
 - 書籍
- 目前已出版 14 本飲料食譜書籍（包括翻譯版）
- *2024 年 10 月出版了一本關於甜點和飲料搭配的書，與糕點師 Chef Tsujiguchi 明年計畫出版《咖啡飲料的思考與制作方法》和《牛奶飲料的思考與制作方法》
- 多次參加電視和廣播節目
 - 與Super Sweets Alliance Co., Ltd. 簽約 (<https://www.super-sweets.co.jp/>)

※我遍及世界各地工作。

創建者 香飲家

片倉 康博

YASUHIRO KATAKURA



他在擔任調酒師期間，他學習了QSC、面對面服務、各種雞尾酒飲料知識和平衡、TPO的重要性等，並將這些經驗應用於咖啡行業，傳播基於自己理論的濃縮咖啡萃取技術。

他擔任酒店、餐廳、咖啡館和糕點店的諮詢咖啡講師，以及烹飪和糖果學校的特別飲料講師。他還受到許多來自海外的邀請，並擔任特別飲料講師。

他已經講授了16年以上的食品、糖果和非酒精飲料搭配課程。

他還製作餐廳、建立和重建商店、培訓員工、提供飲料餐飲、諮詢、擔任銷售代理，並提供飲料餐飲和產品開發，以配合VIP派對、時裝秀、展覽和國際會議等活動主題。

創建者 香飲家

田中 美奈子

MINAKO TANAKA



從服裝行並轉戰飲料界。

在DEAN&DELUCA擔任咖啡廳經理並開發飲品菜單後，她開始獨立。

在擔任咖啡廳、餐廳老板廚師和咖啡師後，她參與了咖啡廳、商店的產品開發、

諮詢和食品協調。

LIFEKITASANDO × Collaboration with Gentosha GINGER MINISTOP合作沙拉制作

為展覽定制以匹配收藏主題

主要用於餐飲和時尚雜誌、型錄、廣告，

以時令蔬菜為中心的菜餚在網路拍攝期間很受歡迎。

主要為時尚雜誌發布食品和飲料食譜，並進行協調。

■Gentosha GINGER目前正在連載烹飪食譜。

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

■烹飪書籍

《餐飲心情的盒裝食物》（文化出版局）

《NEW 沙拉設計》（朝日出版）

■電視演出

朝日電視台 Onegai 排行榜《未開發的餐廳》

日本電視台 Hirunandesu！《專業廚房用品》

創建者 香飲家

藤岡 響 HIBIKI FUJIOKA



從2005年開始，他一直在努力成為一名咖啡師。

他參與了東京許多咖啡館和咖啡店的開業，例如“麵包和濃縮咖啡”。

2013年，他參與了Cafe Kitsune的開業。

他是隱藏櫃台後的首席咖啡師，還負責開發新菜單。

例如：與Kitsune Cider和Toraya合作。

2015年，他參與了Blue Bottle Coffee的開業。

在擔任首席咖啡師之後，他身為咖啡培訓師，培訓了許多專業咖啡師。

2018年，他創立了Enzaisha Co., Ltd.。他與日本茶專家一起開設了日本茶專賣

店Satén Japanesetea，並主辦了日本抹茶大賽，致力於咖啡和日本茶的萃取，

旨在打造一種適合日本人日常生活的獨特咖啡館風格。

他還擔任職業學校講師和店鋪制作人（Komaba lim.等）。

創建者 香飲家

聯繫我們

E-mails:

y.katakura@kouinka.com

社交媒體:

Instagram

@kouinka_softdrinksartist



惠普網址:

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



創建者 香飲家