



香飲家
-KOU IN KA-
文件夹





目录

目录

什么是“香飲家 -KOU IN KA-”？

推广非酒精饮料的活动

市场概况①

市场概况②

香飲家 -KOU IN KA-关于

香飲家 -KOU IN KA-关于

饮品配对活动

饮料餐饮

为活动和电视节目开发原创饮料

01

02

03

04

05

06

07

08

09

10

出版

饮料产品开发

餐厅制作

餐厅饮品开发

顾问

自我介绍

片倉 康博 YASUHIRO KATAKURA

田中 美奈子 MINAKO TANAKA

联系我们

11

12

13

14

15

16

17

18

19

创建者 香飲家

什么是“香飲家 -KOU IN KA-”？

KOU IN KA 是一个致力于将自然香味饮料传播到世界各地的工作室。

我在日本和世界各地工作。自然香味饮料是能创造饮酒记忆的饮料。在五种感觉中，气味是最令人难忘的，据说它能唤起情感和记忆。美味的食物和甜点营造出一种氛围，让我们可以进行热烈的交谈，并享受刻在我们的记忆中的欢乐时光。那么我们如何来搭配相符合的饮料呢？通过选择与季节相匹配的食材并调整液体量、温度和浓度，您可以自然地享受它们；通过将挥之不去的香气与主菜联系起来，您可以创造出令人印象深刻的饮料，成为独特的回忆。作为唯一能够实现这种调配及理念的专家，KOU IN KA 指导并提供培训适合各种情况的自然香味饮料。如果您正在寻找最适合您的饮品，我们期待您的来信。

* 自然香味饮料是一种不含酒精的饮料，从而享受香气为主题的。它不是无酒精鸡尾酒(是一种类似鸡尾酒的饮品)。



欢迎信息

创建者 香飲家



01

推广非酒精饮料的活动

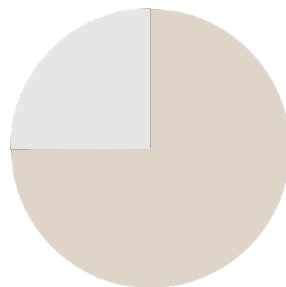
为了创造符合现代人戒酒时代的新饮食文化，需要提供各种不含酒精的饮品，让不能喝酒的人也能享受，从而创造一个让每个人都能满意的环境。

创建者 香飲家

市场概况①

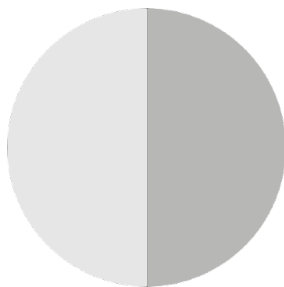
世界人口的四分之一

穆斯林不喝酒。
这意味着世界上四分之一的人口不喝酒。



一半日本成年人不喝酒

结果显示，日本大多数成年人不饮酒。
男性为38.1%，女性为70.3%。
※请参阅日本厚生劳动省的
《国民健康与营养调查》。



【发达国家的饮酒率正在下降】

饮酒者的比例呈下降趋势，约为 10%。

人口增长率略低于 20%，发展中国家的酒精消费量正在增加。

【酒精饮料和非酒精饮料共存】

远离酒精的转变已成为一种社会现象。

- 在日本，厚生劳动省发布了饮酒指南，鼓励人们限制酒精摄入量。
- 在新西兰，2018年因酒精而损失了78,277年的健康预期寿命。研究表明，这些损失的90%以上是由于胎儿酒精谱系障碍（FASD），6.3%是由于交通事故，3.4%是由于暴力。

在世界各地，不喝酒或只喝少量酒的清醒好奇的生活方式正在变得越来越普遍。

摆脱对酒精饮料的依赖，走向一个人们也可以享受非酒精饮料的世界变得越来越重要。

如果我们能成为一个像酒精饮料一样重视非酒精饮料的社会，它将成为一种每个人都可以享受的饮食文化。

创建者 香飲家

市场概况②

【我们不想消除酒精饮料，而是想创造一个让那些不能喝酒或不喝酒的人可以一起享受的世界。】

现在的餐饮业，酒水种类繁多，虽然酒水种类繁多，但无酒精饮料的质量往往很差，很多都是预制饮料或加了糖浆的饮料。有些餐厅有侍酒师开发饮料，但侍酒师只是服务人员，不是制作者。

不是吃好吃的东西就能做出好吃的东西，而是因为有经验丰富的厨师做。

同样，世界上没有制作无酒精饮料的专业人士，所以没有经验或研究，什么也没有改变，但要想制作出和酒精饮料一样令人满意的无酒精饮料，经验是必不可少的。

香飲家 -KOU IN KA- 研究世界各地的饮食文化，并利用烹饪和糖果理论创造独特的饮料。因为它有香味
味道鲜美，让人想再喝一次。当你喝酒时，酒精会在你的嘴里蒸发，你很容易就能闻到它的味道。

为了享受非酒精饮料的香气，保持口腔平衡很重要。美味芳香的非酒精饮料

通过提供这项服务，无论是不能喝酒的人还是喝酒的人都会更加满意，他们会一起享受乐趣，引发关于美味佳肴的对话，并创造回忆。
它将保留。

当时的气味与记忆联系在一起，当你在不同的地方感受到同样的气味时，它会像美好的回忆一样闪现出来，让你想再重复一遍。

这将是。这是可能的，因为它是一种 100% 共享的非酒精饮料，可供近 50% 不能喝酒的顾客和能喝酒的顾客享用。

创建者 香飲家



02

香飲家 KOU IN KA 关于

KOU IN KA 是由饮品专家组成的团队。

我们目前正在招募来自世界各地的成员，拥有饮品专业知识的成员参与项目。

创建者 香飲家

香飲家 -KOU IN KA-

关于

事件

新的体验会激发顾客之间的对话，带来有趣的回忆。定期举办活动将帮助您留住和增加顾客。口口相传将带来新顾客。

饮品 餐饮

我们提供与展览和时装秀的品牌世界观和设计主题相匹配的从饮品建议到餐饮的全方位服务。

训练

我是世界各地食品饮料职业学校的饮品特邀讲师，还为餐厅、酒店等场所的员工提供培训。

产品开发

我们会根据顾客的饮食文化、时代和需求，开发适合的饮品。顾客满意后，就会再次光顾。

店铺开发

我们除了拥有开设各种类型饮品店和食品饮料行业的经验之外，还可以根据对世界各地饮品店的调查信息，为您提案任何类型的饮品。

顾问

没有经验就不会产生创意。通过消除固定观念并尝试新事物，你可以创造一个新时代。如果你维持现状，事情就会逐渐衰落。通过尝试新事物，事情将继续存在。

创建者 香飲家

饮品搭配活动

16 年来，我们一直致力于推广非酒精饮料的搭配。

甜点与软饮料搭配活动

由世界著名糕点师 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-”的搭配活动。H PAIRING

食物和非酒精饮料搭配活动

可以尽情享受“自然香味饮料”世界的搭配活动 可以尽情享受“自然香味饮料”世界的搭配活动 可以品尝高级酒店主厨制作的菜肴和大厨制作的套餐



创建者 香飲家



时装秀、展览、国际会议、
各大银行赞助的VIP派对等
我们将提出建议并满足日本各地和世界各地的要求。

饮料餐饮

我们根据主题提供无酒精饮料，甚至提供餐饮服务。完全定制的餐饮服务让您与其他公司脱颖而出。此外，饮料的味道、视觉效果和香气会自然而然地让您沉浸在品牌的世界中，让您更深入地体验季节性主题，并用所有感官享受它。



香飲家

创建者 香飲家

为活动和电视节目开发原创饮料



富士电视台的与日本第一家木薯泰式茶专卖店“Piyanee”合作，开发了木薯饮料。



SB Foods 简单的香料和草本口味饮料，您可以将其放在自己的瓶子里携带！



HANDS 的“无酒精/微酒精”让您兴奋不已！推出最新款无酒精鸡尾酒！



“与 TODAY'S SPECIAL 一起的节日市场”在 Perrier 和 TODAY'S SPECIAL 的合作活动中，使用 Perrier 开发原创饮品



Gurunavi PRO
使用我们原创的糖浆制作您自己的酒精和非酒精饮料



RADWIMPS
ANTI ANTI GENERATION
TOUR 2019
为巡演开发原创饮品



出演NHK《朝一》

■《春茶时光的完美搭配》

——打破日常饮茶单调的推荐！用家里已有的东西制作的新型茶饮

■《简易小贴士：巧克力革命》

——轻松制作热巧克力

■《简易小贴士：冬季居家药膳》

——轻松享受药茶

创建者 香飲家



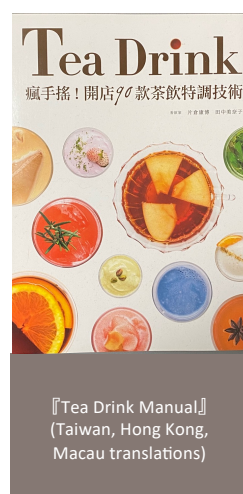
『Tapioca milk tea fruit tea drink』
(Taiwan, Hong Kong, Macau translations)



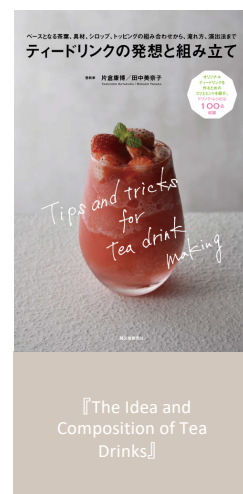
『Tapioca milk tea fruit tea drink』
(Taiwan, Hong Kong, Macau translations)



『Tea Drink Manual』



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



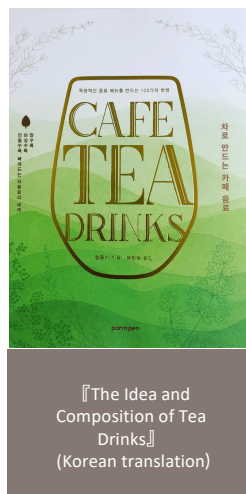
『The Idea and Composition of Tea Drinks』



『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』

创建者 香飲家

出版

饮料产品开发

AEON TOPVALU

非酒精饮料 "CRAFTEL"

19 Nineteen 是一款独特的饮料，结合了香草、香料和水果等各种成分，创造出一种您可以享受的味道和香气。

Craftel 是一种既不是酒精也不是软饮料的新型饮料。

这是 Topvalu 在专业人士的监督下精心开发的一种新饮料类别。

它不仅仅是甜的，还结合了香草、香料和水果等各种成分，创造出涩味、苦味、浓郁、酸味和咸味等复杂的味道和香气。

具有独特风味和名称的 19 Nineteen



创建者 香飲家

餐厅制作

生产饮品店

作为饮品专家，我们 香飲家 -KOU IN KA- 接受来自日本国内外的邀请，制作供应咖啡、茶、无酒精饮料和酒精饮料等各种饮品的轻食店和饮品店。我们在世界各国进行饮品讲座的当地研究期间，根据饮食文化开发新饮品，从而能够反映出适合店铺风格的新饮品。通过在生产中运用我们的实际经验和知识，我们能够开发出有吸引力的店铺。



创建者 香飲家



餐厅饮品开发

饮料开发

餐饮和酒店业的一大问题就是员工的换岗速度快，很难进行培训。

员工离职后，产品水平就会下降，变得不稳定。

无论平时吃的食物有多美味，没有烹饪经验就无法像厨师一样烹饪。同样，如果没有目标口味和香气的意识和理论，就无法制作出与食物同等品质的饮料。

没有制作无酒精饮料的专业人士，所以目前的情况是大多数员工都不知道该制作什么样的饮料。

我们香飲家 -KOU IN KA-作为无酒精饮料开发和教育的专家，可以继续提出高质量的提案。

我们还开发对各种饮料类型和全球趋势高度敏感的前沿饮料，并将其用于我们的开发中。

合同内容多种多样，从作为幕后人员加入开发团队的提议，到向员工介绍新菜单并进行培训，我们都会响应您的要求。



创建者 香飲家

顾问

推广活动

我们以饮品的形式推销产品，为咖啡店和餐饮业的销售增长做出贡献。我们制作适合各种餐饮业务的食谱。通过制作食谱，可以更轻松地反映这些食谱，从而增加产品销量。

新产品开发

我们开发的新型饮料产品在商店中易于食用，并且有助于创造其他品牌无法提供的独特菜单产品。

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 かぼochaソーダニシ	山形県	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		
BASE あまおう	福岡県	10	なし		

■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ることができ、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。

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

创建者 香飲家

Introduction



03

- 在世界各地的食品饮料专业学校举办饮品讲座
 - 配合各大银行举办的时装秀、展览会、国际会议、VIP 派对等活动主题，开发饮品并提供服务
 - 为豪华度假酒店和度假酒店提供无酒精饮品监理
 - 为豪华度假酒店和度假酒店举办食品和甜点课程搭配活动
 - 利用饮品中的配料进行促销活动
 - 为批发客户制作目录和开发饮品
 - 为饮品专卖店制作饮品（咖啡、茶、水果）
 - 为老字号日式糕点店开发饮品
 - 为京都宇治老字号茶馆开发饮品
 - 为台中茶博物馆开发饮品
 - 咨询、菜单开发和重组
 - 为餐厅、居酒屋和其他饮食店开发无酒精饮品菜单
 - 为餐厅和糕点店的菜肴和饮品开发无酒精饮品搭配菜单甜点
 - 配合时装秀、展览会等活动主题提供无酒精饮料
 - 作为法国果泥公司的饮料大师开展宣传活动
 - 作为日本水果加工公司的饮料大师开展宣传活动
 - 应商社要求，在海外推广日本食材的饮料推广活动
 - 与活跃在世界各地的日本顶级糕点师一起举办甜点和无酒精饮料搭配活动
 - 作为曲奇饮料的饮料大师开展宣传活动
 - 全国范围内为 AEON Top Value 无酒精饮料“Craftel”（商标申请中）进行产品开发 12 种产品上市
 - 与 Super Sweets Alliance Co., Ltd. (<https://www.super-sweets.co.jp/>) 签约
 - 书籍
- 目前已出版 14 本饮料食谱书籍（包括翻译版）
*2024 年 10 月出版了一本关于甜点和饮料搭配的书，与糕点师 Chef Tsujiguchi 明年计划出版《咖啡饮料的思考与制作方法》和《牛奶饮料的思考与制作方法》
- 多次参加电视和广播节目
 - 与 Super Sweets Alliance Co., Ltd. 签约 (<https://www.super-sweets.co.jp/>)

※我在日本和世界各地工作。

创建者 香飲家

片倉 康博 YASUHIRO KATAKURA



在担任调酒师期间，他学习了QSC、面对面服务、各种鸡尾酒饮料知识和平衡、TPO的重要性等，并将这些经验应用于咖啡行业，传播基于自己理论的浓缩咖啡萃取技术。

他担任酒店、餐厅、咖啡馆和糕点店的咨询咖啡师，以及烹饪和糖果学校的特别饮料讲师。他还收到许多来自海外的请求，并担任特别饮料讲师

他已经讲授了16年以上的食品、糖果和非酒精饮料搭配课程。

他还制作餐厅、建立和重建商店、培训员工、提供饮料餐饮、咨询、担任销售代理，并提供饮料餐饮和产品开发，以配合VIP派对、时装秀、展览和国际会议等活动主题。

创建者 香飲家

田中 美奈子 MINAKO TANAKA



从服装行业转战饮料界。

在DEAN&DELUCA担任咖啡厅经理并开发饮品菜单后，她开始独立。

在担任咖啡厅餐厅老板厨师和咖啡师后，她参与了咖啡厅商店的产品开发、咨询和食品协调。

LIFEKITASANDO✕与Gentosha GINGER MINISTOP合作沙拉制作
为展览定制以匹配收藏主题

主要用于餐饮和时尚杂志，目录，广告，

以时令蔬菜为中心的菜肴在网络拍摄期间交付很受欢迎。

主要为时尚杂志发布食品和饮料食谱，
并进行协调。

■Gentosha GINGER网络目前正在连载烹饪食谱。

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

■烹饪书籍

《餐饮心情的盒装食物》（文化出版局）

《NEW 沙拉设计》（朝日出版）

■电视出演

朝日电视台 Onegai 排行榜《未开发的餐厅》

日本电视台 Hirunandesu！《专业厨房用品》

创建者 香飲家

联系我们

E-mails:
y.katakura@kouinka.com

社交媒体:
Instagram
@kouinka_drinksartist



惠普地址:
<https://www.kouinka.com/>



创建者 香飲家