

ページ数	2024年4月発行版	2026年度版発行	補足	理由
各所	http://	https://	Secureの頭文字を挿入	文言改訂
24	1) 標高による グアテマラのおおよその標高変更 1300m～ SHB 1200-1300m HB 900-1050m EPW	1370m～ SHB 1066-1370m HB 764-1066m EPW	ANACAFE公式HPを採用	情報更新
25	表の中) ジャマイカブルーマウンテン S16/17 ～5% セレクト	表の中) ジャマイカブルーマウンテン S15～ ～5% セレクト	最新情報に変更	情報更新
27	【Q15】 Qグレーダーが風味を認証したコーヒーであることを示している。	削除	最新情報に変更	情報更新
29	主な生産国 (銘柄) エチオピア (モカハラ、モカジマ)、イエメン (モカマタリ)	主な生産国 (銘柄) エチオピア、イエメン (モカマタリ)	(モカハラ、モカジマ) のみ削除 近年の輸入、日本国内流通をもとに変更	情報更新
50	フザリウム菌に耐性がある。	フザリウム菌に耐性がある。 特有の酸質を持ち、味は高く評価されている	最新情報に変更	文言追加
50	表 ▼ハイブリッド 栽培品種名 コロンビア3 (Colombia)	表 ▼ハイブリッド 栽培品種名 カスティージョ (Castillo)	最新情報に変更	情報更新
50	起源 コロンビア。ハイブリッドティモール4とカトゥーラの交配種コロンビア。	起源 コロンビア。ハイブリッドティモール4とカトゥーラの交配種コロンビア3をさらに風味やマイルドな酸味を求め改良された。	最新情報に変更	情報更新
50	特徴 耐さび病性がある。粒が大きく、収量が高い。ただし、樹の寿命が短い。	特徴 耐さび病性がある。粒が大きく、 収量が高く風味も優れている 。ただし、樹の寿命が短い。	情報追記	文言追加
50	表の外注釈3) より土地適性を高めた「カスティージョ」の栽培も進みつつある。	2008年にさび病に対抗するために大規模な植え替えをされた栽培品種。バリエダ・コロンビア(カティモールの第4世代F4)ともいう。その次世代がカスティージョ (第5世代F5) である。	情報追記	情報更新
51	図1-④ アラビカ種の品種改良	カスティージョの位置づけを変更		情報更新
65	9 脂質 3段目) さらにペーパーフィルターなどではろかさされないために、	さらにペーパーフィルターなどに吸着されてしまうために、	文言の改修	文言改訂
77	ブラジルは非常に早く色が付き、一方コロンビアが色が付くまでに時間を要し、グアテマラはその中間を示すことが多い。	削除	文言の改修	文言改訂
81	下段1.エージング) 焙煎後の豆あるいはそれを粉砕した状態でガス抜きをおこなう工程をエージングという。エージングに必要な日数は1～3日ほどで、これは焙煎度、製品の状態(豆か粉か)、保管温度などによって異なる。	焙煎後のコーヒー、または粉砕後の状態でおこなわれるガス抜きの工程をエージングという。エージングに必要な日数は、焙煎度合いや製品の状態(豆か粉か)、保管温度によっても異なるため、 適正な時間を見極めることが重要となる 。	文言の改修	文言改訂
96	8) パッケージへの表示事項 特に、新規市場導入をおこなう小売用商品のパッケージを作成する場合には、以下の表示事項に留意する必要がある。 ※業務用商品のような業者間取引では、容器・包装に限らず、送り状、納品書等又は規格書に表示することが可能なので、パッケージ(個包装)への表示を強いてはいない。	8) パッケージへの表示事項 特に、新規市場導入をおこなう小売用商品のパッケージを作成する場合には、以下の表示事項に留意する必要がある。 ※業務用商品のような業者間取引では、容器・包装に限らず、 製品に添付される送り状、納品書等又は規格書に表示することが可能なので、パッケージ(個包装)への表示を強いてはいない。 ただし計量法や食品表示法で容器・包装に表示が義務付けられている場合には、これらに従って表示しなくてはならない。	最新情報に変更	情報更新
97	パッケージの表示欄 一括表示	最新情報に改訂	最新情報に変更	情報更新
110	上段全て	文言の改修	文言の改修	情報更新
112	密度が大きい生豆は 果実 が詰まっていることを意味する。	密度が大きい生豆は 成分 が詰まっていることを意味する。	文言の改修	文言改訂
113	アラビカ種アフリカなど一部の ロブスタ 種には	アラビカ種アフリカなど一部の カネフォラ 種には	文言の改修	文言改訂
113	他にも SCAA 式なども知られているが。	他にも SCA 式が知られている。	文言の改修	文言改訂
114	SCAA が発行している "Defect Handbook" なども参考になろう。	SCA が発行している "The Washed Arabica Green Coffee Defect Guide" なども参考になろう。	最新情報に変更	情報更新
116	食品衛生法の改正に伴い、、、、、非常に厳しい一律基準が設定されることになった。	2006年の食品衛生法改正に伴い、コーヒーについては、従来の22種類から800種類以上の農薬が規制対象となった。しかも現在でも700種類弱の農薬成分に対して0.01ppmという非常に厳しい基準値(一律基準)が適応されている。	要点整理	文言改訂
116	基準値の厳しい 要注意農薬 リストをつくり、、、、、必要である。	また、国により残留基準値が違うこともあるため、我が国の残留農薬基準値や違反事例を輸出業者や農園に情報提供しておくことも必要である。	要点整理	文言改訂
116	オフフレーバーの原因	異臭(オフフレーバー) の原因	文言の改修	文言改訂
117	多くの場合、管理されているのは 明度 のみである。	多くの場合、 機器測定 で管理されているのは 明度 のみである。	文言の改修	文言改訂
117	近年、自動化された 火力 制御によって	自動化された 熱量 制御によって	文言の改修	文言改訂
117	例えば生豆の投入量、 火力 、 ダンパー	例えば生豆の投入量、 熱量 、 ダンパー	文言の改修	文言改訂
118	4.カップテスト) オフフレーバーの確認、安定度の確認などがその目的となる。	異臭(オフフレーバー) の確認、 焙煎や配合等仕様書 との確認、安定度の確認などがその目的となる	文言の改修	文言改訂
123	2.エージング) エージングを行う場合には室温を考慮に入れながら、	エージングを行う場合には 室温等の保管環境 を考慮に入れながら	文言の改修	文言改訂
123	4.製造後の検査) ●リーク ●粒度 ●細菌検査の3項目の下へ	●印字内容 賞味期限印字は欠落してしまうと回収の対象となる可能性がある。	情報追記	文言追加
124	●時計 時報などが利用できる。	●時計 時報や 電波時計 の導入、 情報通信研究機構 のHPなどが利用できる。	情報追記	文言追加
124	●pH標準液 定期的な交換。	●pH標準液 推奨条件での保管管理 と定期的な交換。	情報追記	文言追加
125	注釈13) ロブスタ 種については	カネフォラ 種については	文言の改修	文言改訂