

コロンビア・ボゴタ着後、現地スタッフがホテル Rosales Plaza Hotel へご案内します。

1日目（日曜日）
2026年2月08日 - BOGOTÁ（ボゴタ）

朝食 : Rosales Plaza Hotel 8:30 am
黄金博物館 - 市内視察 1:00 pm

2日目（月曜日）
2026年2月09日 - BOGOTÁ（ボゴタ）

朝食 : Rosales Plaza Hotel 6:45 am

FNC コロンビアコーヒー生産者連合会ビル着 7:30 am

受付

安全の確認 7:45 am

- 避難経路など
- Hernan Uribe Room, 8th floor**

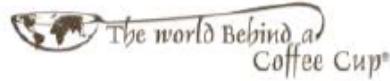
歓迎の挨拶および概説 8:00 am

Germán Bahamón
CEO - Colombian Coffee Growers Federation
Hernan Uribe Room, 8th floor

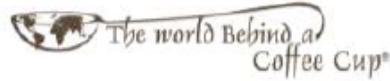
Iván Andrés Galindo
CEO - ALMACAFÉ S.A.
Hernan Uribe Room, 8th floor

1. コロンビアコーヒー団体 8:30 am

Santiago Rojas
Coffee Sales Director
Colombian Coffee Growers Federation
Hernan Uribe Room, 8th floor



2. コーヒーと世界貿易	9:30 am
Esteban Ordoñez Chief Commercial Officer Colombian Coffee Growers Federation Hernan Uribe Room, 8th floor	
<ul style="list-style-type: none">● コーヒー市場● 消費国と生産国● 特色と生産量	
休憩 : Colombian coffee break	10:30 am
3. サステナビリティ戦略	10:45 am
Marcela Gaviria Alliances and Projects Director Colombian Coffee Growers Federation Hernan Uribe Room, 8th floor	
4. 味覚分析の背景	11:45 am
Lilian Palomeque F., M.Sc. Dr. Sc. Chemistry Department - Universidad Nacional de Colombia Hernan Uribe Room, 8th floor	
<ul style="list-style-type: none">● 歴史と重要性● 視覚、嗅覚、味覚、測定ツールとしての役割● カッパー、選別とトレーニング	
昼食 : Rosales Plaza Hotel	12:45 pm
5. コーヒ一味覚分析	2:00 pm
ワークショップセッション PART 1 ALMACAFE S.A. Coffee Quality Assurance Office Central Laboratory - LaCe -	
<ul style="list-style-type: none">● フレーバーテスト基本● 探知と識別入門	
6. ALMACAFE (アルマカフェ) – コーヒー品質管理オフィス	3:00 pm
Fernando Osorio ALMACAFE S.A. - Coffee Quality Assurance Office Director Hernan Uribe Room, 8th floor	



休憩 : Colombian coffee break 4:00 pm

7. コーヒー豆の等級付け 4:15 pm
Fernando Osorio
ALMACAFE S.A. - Coffee Quality Assurance Office Director
Hernan Uribe Room, 8th floor

夕食 : Rosales Plaza Hotel 7:00 pm

終了

**3日目（火曜日）
2026年2月10日 - BOGOTÁ（ボゴタ）**

朝食 : Rosales Plaza Hotel 7:00 am

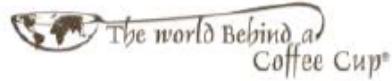
8. 味覚分析 8:30 am
ワークショップセッション PART 2
ALMACAFE S.A. - Coffee Quality Assurance Office
Central Laboratory - LaCe -

- フレーバーテスト基本
- 探知と識別入門

休憩 : Colombian coffee break 10:00 am

9. 味覚、味と香り 10:15 am
ワークショップセッション
感覚の活用
ALMACAFE S.A. - Coffee Quality Assurance Office
Central Laboratory - LaCe -

10. コーヒー豆の等級付け ワークショップ 11:15 am
Carlos Aristizábal - Mauricio Delgado - Néstor Perilla - Javier Ciceri
Allocation Group
ALMACAFE S.A. - Coffee Quality Assurance Office
Central Laboratory - LaCe -



昼食 : Rosales Plaza Hotel 12:15 pm

ホテル・チェックアウト : Rosales Plaza Hotel

11. JUAN VALDEZ (ファン・バルデス) コーヒーショッププログラム 1:45 pm

Diego Santamaría

Procafecol

Hernan Uribe Room, 8th floor

12. 味覚分析 2:45 pm

ワークショップセッション

ALMACAFE S.A. Coffee Quality Assurance Office

Central Laboratory - LaCe -

El Dorado (エル・ドラド) 空港へ／車で移動 4:00 pm

フライト Bogotá (ボゴタ) – Pereira (ペレイラ) ／便 AV8457 6:25 pm

Pereira (ペレイラ) 空港から Chinchiná (チンチナ) ／車で移動 7:25 pm

ホテル・チェックイン : Hotel Hacienda Guayabal – Chinchiná (チンチナ) 8:25 pm

夕食 : Hotel Hacienda Guayabal – Chinchiná (チンチナ) 8:45 pm

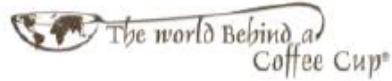
終了

4日目 (水曜日)

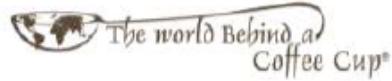
2026年2月11日 - MANIZALES (マニサレス) - CHINCHINA (チンチナ)

朝食 : Hotel Hacienda Guayabal 7:30 am

Chinchiná (チンチナ) へ／車で移動



13. 観察 : CENICAFE (セニカフェ)	8:30 am
Alvaro Gaitán, Ph.D CENICAFE	
● コーヒー研究センター観察、プレゼン	
休憩 : Colombian coffee break	10:30 am
14. コロンビアにおいての遺伝子	10:45 am
Carlos Ernesto Maldonado CENICAFE, Research Scientist	
昼食 : Club Campestre Manizalez – Chinchiná (チンチナ)	12:00 pm
15. 観察 : ESTACION CENTRAL NARANJAL (FNC 研究農園)	2:00 pm
Julio Quiroga CENICAFE, Research Scientist - Genetic Improvement	
● 世界のコーヒー 品種とその多様性	
16. 観察 : MANUEL MEJIA FOUNDATION – EDUCATIONAL CENTER (マヌエル・メヒア財団 - 教育センター)	4:15 pm
Ximena Arango	
● コーヒー生産者の大学	
Chinchiná (チンチナ) へ／車で移動	6:15 pm
夕食 : Hotel Hacienda Guayabal – Chinchiná (チンチナ)	7:30 pm
終了	



5日目（木曜日）

2026年2月12日 - MANIZALES（マニサレス） - CHINCHINA（チンチナ）

朝食：Hotel Hacienda Guayabal

ホテル・チェックアウト：Hotel Hacienda Guayabal 7:00 am

Chinchiná（チンチナ）へ／車で移動

17. コーヒー国内市場 - コーヒールート 8:30 am

Fernando Osorio

Coffee Quality Office Director

- 農園から港まで
- コーヒーランド共同組合
- ALMACAFE S.A.

休憩：Colombian coffee break 9:45 am

18. 観察：FNC フリーズドライ製造工場 BUENCAFE（ブエンカフェ） 10:00 am

Mauricio Trujillo Díaz

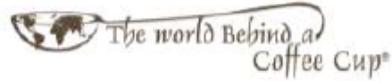
Director

- プレゼン、工場観察
- カップテストセッション

昼食：Buencafé 12:00 pm

19. 観察：CAFÉ UBA (LA RIVIERA) 農園 2:30 pm

スペシャルティコーヒー農園



ARMENIA (アルメニア) ヘ／車で移動

20. 観察 : ALMACAFE ARMENIA (アルマカフェ・アルメニア) 4:30 pm
Jaime Orlando Ospina - John V. Cadavid
ALMACAFE S.A.
● カッピングセッション、雑味

ARMENIA (アルメニア) ヘ／車で移動 5:30 pm

ホテル・チェックイン : Palma Verde Hotel 6:00 pm

夕食 : Palma Verde Hotel 7:30 pm

終了

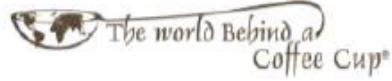
6日目 (金曜日)

2026年2月13日 - EL AGRADO (エル・アグラド) コーヒー農園

朝食 : Palma Verde Hotel 6:00 am

21. 観察 : EL AGRADO (エル・アグラド) コーヒー農園 7:30 am
QUINDIO REGIONAL COFFEE COMMITTEE
(キンディオ地域コーヒー委員会)
Welcome - José Martín Vásquez
Executive Director, Quindío Coffee Committee
Jhon Jairo Giraldo
Participatory Research Program Coordinator
● 植え付け、肥料、刈り、ペストコントロール (Re-Re)

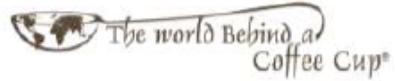
昼食 : El Agrado コーヒー農園 12:00 pm



22. QUINDIO (キンディオ) コーヒー委員会 - スペシャルティコーヒー	1:30 pm
Jhon Jairo Giraldo Participatory Research Program Coordinator	
● コーヒー手摘み ● 伝統的水洗方式 ● Becolsub - Ecomil ● 乾燥：天日干し ● カッピングセッション	
23. QUINDIO (キンディオ) コーヒー委員会 コーヒーチェリー・コミュニティ精選場 - EL AGRADO (エル・アグラド)	4:30 pm
夕食 : Palma Verde Hotel	7:30 pm
終了	

7 日目 (土曜日)
2026 年 2 月 14 日 - ARMENIA (アルメニア)

朝食 : Palma Verde Hotel	6:30 am
24. 観察 : コーヒー農園 - QUINDIO (キンディオ) QUINDIO COFFEE COMMITTEE (キンディオコーヒー委員会)	8:00 am
25. 観察 : QUINDIO (キンディオ) 協同組合 Lilia Cardona Quindío Cooperative Growers (キンディオ生産者協同組合)	11:00 am
昼食 : Palma Verde Hotel - フリータイム	2:00 pm
夕食 : Palma Verde Hotel	7:30 pm
終了	



8 日目 (日曜日)

2026 年 2 月 15 日 - ARMENIA (アルメニア)

朝食 : Palma Verde Hotel

Montenegro (モンテネグロ) ヘ／車で移動

27. 観察 : THE NATIONAL COFFEE PARK (国立コーヒー公園) 10:30 am
Montenegro - Quindío department

昼食 : Coffee Park 1:30 pm

夕食 : Palma Verde Hotel 7:00 pm

終了

9 日目 (月曜日)

2026 年 2 月 16 日 - ARMENIA (アルメニア) - BOGOTÁ (ボゴタ)

ホテル・チェックアウト : Palma Verde Hotel 5:15 am

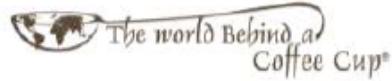
朝食 : Palma Verde Hotel 5:25 am

El Eden (エル・エデン) 空港ヘ／車で移動 6:00 am

フライト Armenia (アルメニア) - Bogotá (ボゴタ) / AV9840 7:05 am

ホテル・チェックイン : Rosales Plaza Hotel - Bogotá (ボゴタ) 9:00 am

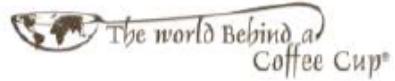
昼食 : Rosales Plaza Hotel 12:00 pm



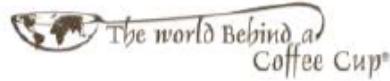
27. 生豆グレード – PART 1	1:30 pm
Carlos Aristizábal - Mauricio Delgado - Néstor Perilla - Javier Ciceri Allocation Group - ALMACAFE S.A. - Coffee Quality Assurance Office Central Laboratory – LaCe – ● エクセルソ	
休憩 : Colombian coffee break	3:00 pm
27. 生豆グレード – PART 2	3:15 pm
Carlos Aristizábal - Mauricio Delgado - Néstor Perilla - Javier Ciceri Allocation Group - ALMACAFE S.A. - Coffee Quality Assurance Office Central Laboratory – LaCe – ● エクセルソ	
夕食 : Rosales Plaza Hotel	6:30 pm
終了	

10日目（火曜日） 2026年2月17日 - BOGOTÁ（ボゴタ） - SOACHA（ソアチャ）

朝食 : Rosales Plaza Hotel	5:30 am
Bogotá（ボゴタ）から Soacha（ソアチャ）へ／車で移動	6:30 am
29. 観察・プレゼン：コーヒー倉庫	8:30 am
Jaime Orlando Ospina ALMACAFE S.A. ● 認定、分類	
休憩 : Colombian coffee break	10:00 am

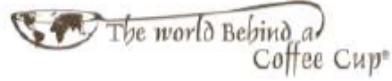


30. 観察・プレゼン：ミリング工場	10:15 am
Jaime Orlando Ospina - Gonzalo Jiménez – Diana Peña ALMACAFE S.A.	
昼食：ALMACAFE	12:00 pm
31. 観察・プレゼン：農薬・オクラトキシン研究所	1:15 pm
AGROCHEMICAL AND OCHRATOXINS LABORATORY - ALAO - PhD. Fausto Prada ALMACAFE S.A.	
32. 観察・プレゼン：焙煎工場	2:15 pm
John Fredy Mora ALMACAFE S.A.	
33. 観察：JUAN VALDEZ (ファン・バルデス) 物流センター	3:30 pm
Óscar Sánchez ALMACAFE S.A.	
Bogotá (ボゴタ) ヘ／車で移動	4:00 pm
夕食：Rosales Plaza Hotel	7:00 pm
終了	



11日目（水曜日）
2026年2月18日 - BOGOTÁ（ボゴタ）

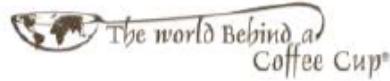
朝食 : Rosales Plaza Hotel	7:00 am
34. 格付け・割り当て Mauricio Delgado ALMACAFE S.A. Show room - Coffee Quality Assurance Office	8:00 am
35. コーヒー焙煎分析、フレーバーへの影響 ALMACAFE S.A. Coffee Quality Assurance Office Central Laboratory – LaCe –	9:00 am
休憩 : Colombian coffee break	10:00 am
36. コーヒ一味覚分析 ワークショッピングセッション ALMACAFE S.A. Coffee Quality Assurance Office Central Laboratory – LaCe – ● カッピング	10:15 am
昼食 : Rosales Plaza Hotel	12:00 pm
37. コーヒーの品質における気象・気候の重要性 Analytical Quality Laboratory ALMACAFE S.A. - Coffee Quality Assurance Office Show room 2nd floor ● ISO 方式と手順（湿度、サイズ選別） ● Paladar del café（コーヒーの味覚）	1:30 pm
38. プレゼン CRAFT by FNC 味覚分析 - マイクロロット Craft by FNC - Juan Sebastián Rivera – Ronald Valero ALMACAFE S.A. Coffee Quality Assurance Office Central Laboratory – LaCe – ● カッピングセッション	2:45 pm



休憩 : Colombian coffee break	4:00 pm
39. 焙煎分析 ワークショップセッション ALMACAFE S.A. Coffee Quality Assurance Office Central Laboratory – LaCe – ● 焙煎、加熱プログラム、品質への影響	4:15 pm
夕食 : Rosales Plaza Hotel	6:00 pm
終了	

12日目（木曜日）
2026年2月19日 - BOGOTÁ（ボゴタ）

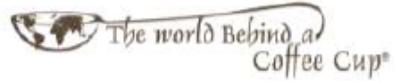
朝食 : Rosales Plaza Hotel	7:00 am
40. 味覚分析 ワークショップセッション ALMACAFE S.A. Coffee Quality Assurance Office Central Laboratory – LaCe – ● エクセルソコーヒーのカッピング ● カッピング方式	8:30 am
休憩 : Colombian coffee break	9:45 am
41. 味覚分析 ワークショップセッション ALMACAFE S.A. Coffee Quality Assurance Office Central Laboratory – LaCe – ● さまざまな原産地 vs コロンビア	10:00 am
昼食 : Rosales Plaza Hotel	12:00 pm



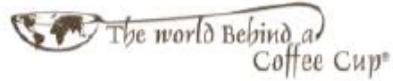
42. 焙煎とブレンド ワークショップセッション	2:00 pm
ALMACAFE S.A. Coffee Quality Assurance Office	
Central Laboratory – LaCe –	
● ワークショップ：焙煎、加熱プログラム、品質への影響	
● カップテスト：コロンビアさまざまな原産地	
休憩 : Colombian coffee break	3:30 pm
43. コーヒー抽出 ワークショップセッション	3:45 pm
Janner Pérez	
Barista Innovation	
PROCAFECOL	
Show room 2nd floor	
44. 観察 : JV ORIGENES (ファン・バルデス・オリジン) ショップ	5:00 pm.
カッピング	
Coffee Quality Assurance Office	
夕食 : Rosales Plaza Hotel	7:00 pm
終了	

13日目（金曜日）
2026年2月20日 - BOGOTÁ (ボゴタ)

朝食 : Rosales Plaza Hotel	7:00 am
45. コロンビアコーヒー、イノベーションと傾向	8:30 am
ALMACAFE S.A. Hernan Uribe Room, 8th floor	
休憩 : Colombian coffee break	10:45 am



46. 焙煎・粉コーヒー、コロンビア産業品質とマーケティング	11:00 am
– COLCAFE –	
Giovanna del Pilar Yanguas	
Foodservice & Marketing Coordinator	
Juliana Pérez	
International Business Executive Asia – B2B	
Hernan Uribe Room, 8th floor	
 昼食 : Rosales Plaza Hotel	 12:30 pm
47. スペシャルティコーヒーの進化	2:00 pm
Craft by FNC	
Colombian Coffee Growers Federation	
Hernan Uribe Room, 8th floor	
 休憩 : Colombian coffee break	 3:00 pm
48. 修了式	3:30 pm
修了証明書授与	
 養成講座講座終了	



14日目（土曜日）

2026年2月21日 - CARTAGENA（カルタヘナ） - BOGOTÁ（ボゴタ）

朝食：Rosales Plaza Hotel

ホテル・チェックアウト：Rosales Plaza Hotel

El Dorado（エル・ドラド）空港へ／車で移動

フライト Bogotá（ボゴタ） - Cartagena（カルタヘナ）／便 AV9530 8:10 am

ホテル・チェックイン 9:45 am

観察：カルタヘナ港、コーヒー出荷・輸出行程 10:30 am

フリータイム 3:30 pm

15日目（日曜日）

2026年2月22日 - CARTAGENA（カルタヘナ）

朝食：ホテル 8:00 am

フリータイム

ホテル・チェックアウト 1:00 am

El Dorado（エル・ドラド）空港へ／車で移動

フライト Cartagena（カルタヘナ） - Bogotá（ボゴタ）／便 AV9547 15:46 pm

各自帰国手続き