





2025年11月26日

【酒類・飲料部門大賞受賞】日経トレンディ「2026 年ヒット予測 100」に 最短 10 秒でレギュラーコーヒーの抽出が可能な 『KEY DOORS+ JET BREW』が 21 位に選出

キーコーヒー株式会社(本社:東京都港区、社長:柴田 裕)は、最短 10 秒でレギュラーコーヒーを抽出できる簡易抽出型コーヒー『KEY DOORS+ JET BREW』が、日経トレンディ「2026 年ヒット予測ベスト 100」にて 21 位に選出されるとともに、酒類・飲料部門の大賞を受賞したことをお知らせいたします。















抽出イメージ

■受賞背景

「2026 年ヒット予測 100」は、日経トレンディが 2025 年から 26 年にかけて発売するさまざまな商品やサービスを「売れ行き」「新規性」「影響力」の 3 つのポイントで評価し、2026 年のヒット商品を予測する企画です。

昨今のコーヒー市場は、生活者のライフスタイルの変化を受けタイムパフォーマンスを重視する潮流から「おいしいコーヒーを手軽に飲みたい」というニーズが高まっています。

『KEY DOORS+ JET BREW』は、特許技術(※)を取得したフィルター構造により、最短 10 秒からレギュラーコーヒーが抽出できるという「新規性」を持ちつつ、"粉こぼれせず片付けが簡単"な生活者のニーズを満たす商品です。この革新的なコーヒーが、今後「売れ行き」の拡大や業界内で「影響力」を発揮する商品として「2026 年ヒット予測 100」において、21 位に選出されるとともに、酒類・飲料部門の大賞を受賞しました。

※ 特許登録(第 6710385 号)

■受賞概要

媒体名 : 日経トレンディ 2025 年 12 月号 受賞① : 「2026 年ヒット予測 100」 21 位

受賞② :「酒類·飲料部門」大賞 受賞対象 : KEY DOORS+ JET BREW



■『KEY DOORS+ JET BREW』とは

最短 10 秒でレギュラーコーヒーの抽出が可能なタイパを意識した次世代の簡易抽出型コーヒーです。

<主な特徴>

抽出方法は、誰でも簡単 3 ステップ

- 1「取っ手を引き上げ交差する」
- 2「ハネを折りカップにセットし、お湯を注ぐ」
- 3「上下に振る」

抽出時間を変えることで、自分好みの味わいに調整も可能

- 10 秒・・・すっきりとしたコーヒーを楽しみたい方
- 20 秒・・・苦みとコクのバランスを楽しみたい方
- 30 秒・・・しっかりとした味わいのコーヒーを楽しみたい方





- -「KEY DOORS+ JET BREW」リリース URL: https://www.keycoffee.co.jp/news/detail/news_250801_jetbrew
- -「KEY DOORS+ JETBREW」開発者インタビューURL: https://www.keycoffee.co.jp/future/detail/18

■「KEY DOORS+(キードアーズプラス)」とは

"ココロをノックする、しあわせ合図。"をコンセプトに、目まぐるしく変化する日常において「コーヒーをいれて、飲んで、味わう時間だけは自分らしさを取り戻して欲しい。ふっと自分らしさを取り戻せる、ココロをノックするコーヒーでありたい」という思いを込められた家庭用コーヒーブランドです。

- -「KEY DOORS+」ブランドサイト URL: https://www.keycoffee.co.jp/keydoors/
- -「KEY DOORS+」開発ストーリーURL: https://www.keycoffee.co.jp/news/detail/news_241112

キーコーヒーは、『珈琲とKISSAのサステナブルカンパニー』を掲げ、喫茶文化の継承と持続可能なコーヒー生産を実現する事業活動を行ってまいります。