



*El café fue introducido en Japón en el año 1887. Desde entonces y hasta nuestros días, la demanda de este producto por parte del país nipón no ha dejado de crecer, hasta convertirse hoy en el tercer mayor importador del mundo, sólo por detrás de Estados Unidos y Alemania.*

## *El Café en Japón*



**E**l pasado año, las importaciones japonesas de café alcanzaron las 436,75 TM, cerca de 21 TM más que el año anterior y 63 TM por encima de la cantidad importada diez años atrás. La demanda de este país se compone mayoritariamente de cafés arábigos no lavados y robustas, aunque la compra de cafés gourmet crece año tras año. La producción anual de granos como el Jamaica Blue Mountain son vendidos prácticamente en su totalidad a este país.

Los principales orígenes de los que se provee Japón son, por importancia de volumen, Brasil, Indonesia y Colombia. Entre los tres suman el 60% del café que llega anualmente al país nipón.

### **Los jóvenes, principales consumidores**

En Japón el café tiene la imagen de ser una bebida moderna, todo lo contrario que el té que ocupa el lugar de la tradición. Ello ha favorecido el consumo de café entre los jóvenes, quienes además se han convertido en los principales clientes de las cadenas de cafeterías americanas y también europeas que han visto en este país la oportunidad de un rápido crecimiento. De acuerdo con la All Japan Coffee Association, el consumo de café en este país ha crecido a un ritmo de un 4,4% desde 1992, hasta situarse en los 3,25 kg. por persona y año. En la década de los 70, esta cantidad a duras penas superaba el kilo.

### **Cafeterías japonesas**

En cuanto a los lugares preferidos por los japoneses para tomar café, el hogar sigue acaparando el mayor consumo, por encima del 70%, aunque en los últimos años se han registrado ligeros descensos en este segmento a favor del sector hostelero. Este cambio tímido de





tendencia, además del "descubrimiento" de una amplia oferta de cafés de calidad en las cafeterías y tiendas especializadas, ha traído consigo un leve descenso del consumo de café instantáneo, hasta ahora líder absoluto en el sector alimentario japonés.

La primera cafetería japonesa se inauguró el año 1888, en el distrito Ueno de Tokio. El local se decoró siguiendo los cánones de los cafés que habían surgido en el París de los años 1600. Poco tiempo después de esta inauguración, este tipo de establecimientos comenzaron a extenderse por otras partes de Japón, atrayendo un público que básicamente buscaba un lugar para reunirse, charlar y relajarse. Desde entonces y hasta hoy, las cafeterías japonesas han evolucionado mucho, adaptándose a los cambios en los hábitos sociales y preferencias personales. En los últimos años, además, han empezado a proliferar las cadenas de cafeterías, sobretodo en las ciudades, donde propuestas como la de un importante operador norteamericano están recabando un éxito importante. Este nuevo modelo de cafetería, sin embargo, está provocando el cierre de muchos "Kisaten", los cafés japoneses tradicionales, en los que la clientela no solo toma café, sino que fuma y come.



A principios de los 80 existían en el país cerca de 160.000 de estos locales, hoy no llegan a los 90.000.

Algunas cafeterías se desmarcan en la búsqueda particular de "su taza de café perfecta". Se trata de puristas que favorecen un cierto tipo de variedad de café, algún método de tostado especial, su propia técnica de colado o su tipo exclusivo de tazas. En cuanto al producto final, las posibilidades son numerosas, café filtrado utilizando sólo grano Kilimanjaro o Moka, alguna mezcla particular de diferentes variedades en proporciones variadas,...



## Café soluble

El café instantáneo es, a pesar de los cambios, la principal forma de consumo de café en Japón. Algo que los expertos atribuyen al hecho de tratarse de un país tradicionalmente consumidor de té. Debido a que la producción del café soluble requiere tecnología y facilidades especializadas, solo hay tres

compañías en Japón que producen café instantáneo desde la etapa del grano verde. Existen otros productores que lo importan a granel y empaquetan en Japón, mientras que otros, importan el producto terminado en su envase original. El principal proveedor de café instantáneo de Japón es Brasil, seguido de Alemania que ha aumentado notablemente su participación, duplicando sus montos exportados en los últimos 5 años. De cualquier modo, la oferta de este tipo de café en el país nipón se dirige casi exclusivamente al mercado local y más concretamente al segmento hogar, que absorbe el 80% del café instantáneo. Del mismo modo, el café ya preparado y enlatado es otra de las formas más populares de consumir el aromático en este país, aunque la calidad descubierta en los granos tostados, poco a poco va dejando de lado esta presentación.

**Angela d'Areny**

Fuentes: Nippona (Sanada Kuniko); Ecuador Exporta; ICO

