

新しいニーズにあったコーヒーを提供するため、新たにアメリカ製焙煎機「ローリング（スマートロースターKestrel S35）」を導入する。

事業概要

高品質で若年層の味覚嗜好に合致したスペシャルティーコーヒーを直接仕入れ、その原料の焙煎と味作りに適したデジタルローストデータ管理システムの焙煎機を導入する事で、味わいを余す事なく効率よく引き出す。

取り組みの経緯

サザコーヒーではコーヒーの「関わる人、栽培品種、育つ場所」に注目し、適地適作、優良品種、継続的な伝統農法、完熟果実の収穫、天日乾燥と十分な保存、最新技術の精選、ダメージの少ない輸送、焙煎保存、抽出、どれも重要な要素と考えている。産地に何度も足を運び長期で滞在し、生産者の目線でコーヒーに携わっている。だが、コーヒー豆購入、喫茶利用者にアンケートをとったところ、レギュラーコーヒーの飲用者は50代が中心であり高齢化の傾向が見られ、逆に、若年層のレギュラーコーヒーの飲用が低下していることが判明。さらに非飲者へのアンケートによると、コーヒーは「苦い」「淹れるには器具や技術が必要で手間がかかる」といったマイナスな意見が目立った。その結果をふまえて、若年層の味覚嗜好に合致したスペシャルティーコーヒーの製造と提供について取り組みを開始した。



▲ローリング製で焙煎した豆と、直接カップにフィルターを置いてお湯を注ぐカップオンコーヒー

※スペシャルティーコーヒーとは、コーヒー生豆の品質が評価されたもので、品質評価の点数が80点以上の品質の高いコーヒー。

事業の具体的内容及び成果



▲新たに導入したアメリカ製焙煎機「ローリング（スマートロースターKestrel S35）」

コーヒーの味覚において最大の特徴は「苦みと酸味」であり、サザのコーヒーといえそこに「コクと香り」が加わる。普段使用しているドイツの「プロバット」製の焙煎機は、この深みのある味わいを出せるのが特徴であった。しかし近年は豆本来の味に大きく左右される浅煎りのものが好まれているため、コーヒー離れ傾向にある若年層を最大のターゲットとして捉え、アメリカの「ローリング（スマートロースターKestrel S35）」製の焙煎機を購入。最新システムを搭載したこの焙煎機は窯の温度をデータ管理システム化ができ、コーヒー豆本来の爽やかさや果実のような甘みを最大限に引き出せるようになった。

株式会社 サザコーヒー

〒312-0043 ひたちなか市共栄町8-18
 TEL.029-274-1151
 FAX.029-274-1010
<http://www.saza.co.jp>
 資本金：2,560万円
 従業員数：164人

企業概要

コーヒー豆の焙煎、販売、自社製品を提供するカフェ経営。生産国へ直接出向きクオリティの高いコーヒー豆を買い付け、コロンビアの自社農園にてコーヒー豆の栽培も行う。自社工場で焙煎したコーヒー豆は県内10店舗、東京、埼玉に3店舗の計13店舗の直営店にて販売するほか、飲食店等にも商品を卸している。

た。深い香りと味わいを楽しむには従来のプロバット製焙煎機、現代の味覚嗜好で最も高い「甘み」を引き出す焙煎にはローリング製を使用するといったように、機械を使い分ける焙煎が可能になった。導入したローリング製で焙煎したコーヒーの試飲アンケートを行ったところ、普段、コーヒーに砂糖やミルクを加える飲用者や非飲用者からも良好な回答を得られた。さらに、ローリング製の焙煎機はコンピュータによる温度調節が精密に行われるため、既存品の製造と比較して作業時間削減率19.2%と燃料削減39.5%にもなった。

また、カップの上にのせてお湯を注ぐだけで手軽にレギュラーコーヒーが飲めるカップオンコーヒーの需要を見込み、オリジナルのフィルターに替え、自社工場での製造に切り替えた。

事業成果の活用・今後の取り組み

コンビニの100円コーヒーや海外からのサードウェーブ・カフェ参入に対抗するため、今後はスペシャルティコーヒーをはじめ、品評会入賞の希少な豆などを仕入れ、差別化を図っていく。さらには、自社製造のオリジナル・カップオンコーヒーの販売に力を入れていきたい。アンケートで「レギュラーコーヒーは手間がかかる」という指摘をした若年層を中心とした非飲用者へのPRの強化を図る。その1つとして、茨城大学構内にあるサザコーヒー茨城大学ライブラリーカフェ店で



▲上質な豆をおいしく提供するために社内では抽出やサービスの研修を行っている

は、毎月、カフェラテの泡で可愛いイラストを描くラテアートセミナーをはじめ、コーヒーを味わうための入口として体験型のカフェ講座を開催している。社内でもサービス面の強化を図るため、従業員のドリップ研修なども行い、国内の競技会で優秀な成績を収めるトップバリスタが誕生している。彼らもカフェ講座の講師として、気軽にさらにおいしくコーヒーを味わう技術を披露し、多くの人に向けてレギュラーコーヒーがもっと身近な存在になるよう紹介している。

株式会社 サザコーヒー

代表取締役社長 鈴木 美和子 さん

「おいしいコーヒーとは、原料と加工と絶え間ない努力の結晶だと考えます」。創業者で現会長である鈴木誉志男氏の思いを受け継ぎ、生産から飲用「from seed to cup (種からカップまで)」をモットーに、さらなるおいしさを求め続けていきたいという。