



革新的サービス

12

平成 26 年度
補助事業

三春の地に倉庫を利用した焙煎工房を作り、多様な顧客ニーズ に対応する高品質コーヒー焙煎豆の製造、販売システムの構築

課題 *Issue*

競争力をつけるため 焙煎機の大型化を図りたい

従来小型コーヒー焙煎機で運営をしていましたが、事業者向け業務卸用（大量販売）や新規顧客の受注焙煎のリクエスト対応に 대응することができず、多くの販売機会を喪失していました。また、焙煎による生産量が少ないため、生豆の大きなロットでの仕入れが困難となり価格面での競争もできていませんでした。最近ではコンビニが提供する安くて一定程度の味のコーヒーによってコーヒーの大衆化が進みつつありますが、本物のコーヒー文化の発信という点では、一定の限界があると考えています。コーヒーに競争性を持たせ、高品質なコーヒーの質での顧客サービスが必要であり課題と考えていました。

実施内容 *Measures*

さまざまな顧客ニーズに 応えるシステム化

新店舗のオープンに合わせて大型と小型のコーヒー焙煎機の導入をしました。大型焙煎機だと生豆を大ロットで仕入れて仕入原価を安くでき、事業者向けの卸焙煎豆のリクエストに対応が可能となります。一方、小型焙煎機では、顧客の要望に応じ生豆と煎り方を選択して、直火式、半熱風式を使い分けるとい、オンデマンド体制下で焙煎豆を提供することができます。これらの目的を果たすべく、大型焙煎機使用による作業効率化および高品質コーヒー豆の焙煎、小型焙煎機による高品質コーヒー豆のオンデマンド焙煎および販売体制の確立に取り組みました。

成果 *Results*

高品質な焙煎豆には 従業員の育成が必須

全体としては、大型焙煎機および小型（直火式・半熱風式）焙煎機によるオンデマンド体制の確立を果たしましたが、大型焙煎機による本物の高品質コーヒー豆の焙煎では、多品種類の豆について均一な品質の焙煎が要求されます。何回かの試運転により、効率良く高品質の焙煎豆の生産が可能であることを確認しましたが、従業員により品質の差が見られるという新たな課題が浮き彫りになりました。基本的な接客にとどまらず顧客の要望に即座に 대응するため、焙煎度の多様化への習熟はもとより、接客によって顧客の好みを聞きだし、好みに応じた豆の種類と焙煎度の決定ができるまでに育成することが必要だと考えています。

今後の展望 *Future outlook*

稀有なコーヒー文化の体験を拡大の起爆剤に

店舗の立地している三春には滝桜を中心とした観光資源が豊富で、物販店や美容室、レストランといった店舗もあり、これらの相乗効果により集客力は飛躍的に高まると考えられます。また、これまで行ってきたコーヒーに関わる活動はカフェ文化を広げる効果があり、生豆の確保のためのルート作りにも寄与してきました。複数台の焙煎機による店舗でのオンデマンドによる焙煎豆の提供は全国的にも珍しく、設置した大型焙煎機が顧客の目と鼻の先にあるのもあまり例がなく、話題には事欠きません。このように整った環境にあり、大型焙煎機を早くフル稼働させるために弊社の焙煎豆を使用してくれる事業所を確保して収益アップを目指し、小型焙煎機によるオンデマンド焙煎豆の小売りによりコーヒー愛好者の拡大を図ることを進めていきたいです。



当社の事業内容

“本物を届けよう”をグランドコンセプトに業種の異なる9店舗の飲食店を運営。とりわけカフェについては、今まで培ってきたコーヒーへの情熱を「形」にするため、生産から販売（from seed to cup）までの完結型としています。現在は、自家焙煎が可能となり高品質コーヒー豆の店頭販売および店舗用として焙煎し、焙煎後1か月以上の豆は販売していません。また、カフェ文化の普及とおいしいコーヒーをお客様に飲んでいただきたいという趣旨から、コーヒーを知るための公開教室なども主宰し、新たな顧客層開拓の取り組みも行っています。店舗スタッフには、お客様にコーヒー豆についてスムーズに説明ができるよう、社員教育に力を入れています。



会社概要 *Company introduction*

株式会社 キオラガーデン

〒963-7723 福島県田村郡三春町大字斎藤字仁井道 348-4
TEL. 024-954-7042 FAX. 024-942-7043

- 代表者 代表取締役 - 小松 剛
- 資本金 1,000 万円
- URL <https://www.flatwhite.jp/>
- 設立 平成 20 年 3 月
- 従業員 87 名

平成
25
年度

平成
26
年度

平成
27
年度

平成
28
年度

平成
29
年度

平成
30
年度