

コーヒーエキスの独自の抽出・ 調合技術を生かした柑橘系アロマオイル・ エキス等の開発・生産

ハニー珈琲株式会社

対象類型
革新的サービス
（新規顧客層への展開 独自性・独創性の発揮）
事業類型
一般型（設備投資のみ）

マイクロ波減圧技術で
香りを抽出しさらなる
技術開発を確立



マイクロ波減圧抽出装置（新規導入）



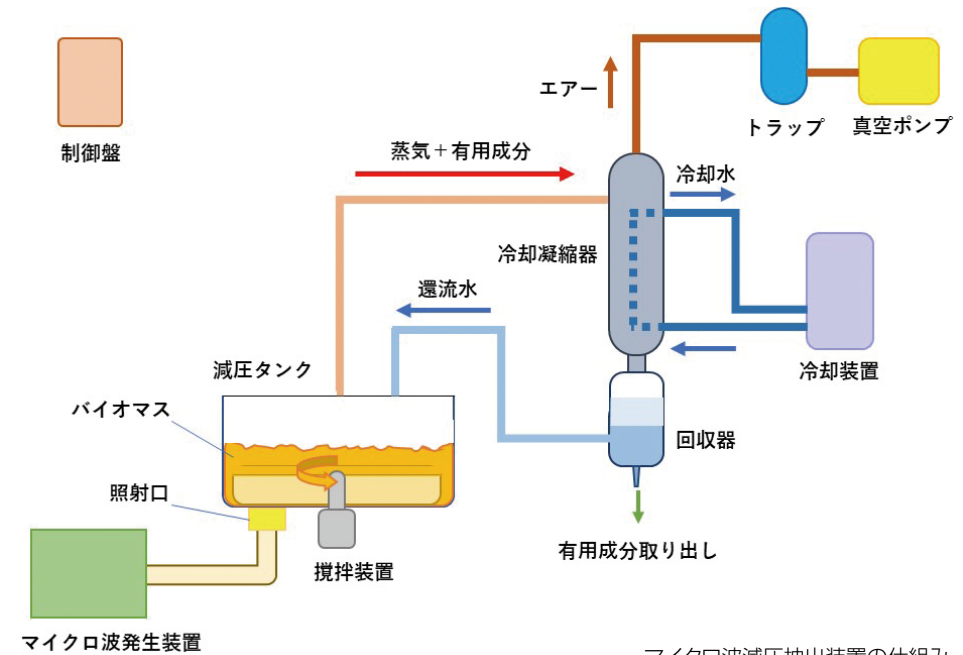
連続カラム抽出装置（従来装置）



調合タンク



充填作業



マイクロ波減圧抽出装置の仕組み

ハニー珈琲では、飲料やお菓子の味付け、香り付けにそのまま使えるコーヒーエキス、コーヒーフレーバー、コーヒーオイル、コーヒーペーストの製造を行っています。独自技術での抽出・調合・殺菌・充填・出荷の工程で、お客様のニーズにマッチしたオリジナル製品を小ロット生産しています。この抽出・調合技術を活かして、柑橘系アロマオイル・エキスなどの開発・生産に展開しました。

従来、柑橘系オイル等の抽出には、水蒸気蒸留法が用いられることが一般的でした。しかし、水蒸気蒸留法では、原料の柑橘が高温と水に晒されるために、エッセンシャルオイル（精油）が抽出できなくなったり、フレッシュな香りが弱くなったりする問題がありました。本事業では、マイクロ波減圧技術を導入しました。電子レンジに用いられるマイクロ波と減圧によって、40℃程度の低温で、アロマ成分をゆっくりと気化させ、これを冷却することにより、熱で損なわれることなく、豊かな風味と香りのアロマオイル・エキス・ペーストを製造できるようになりました。

Point



柑橘系アロマエキス

ものづくり補助金活用
ここがポイント！

マイクロ波と減圧によって、40℃の低温で高品質の香り成分が抽出できました。1回の抽出時間は水蒸気蒸留法の1/6に短縮され、果皮重量当たりの精油抽出比率も水蒸気蒸留法の1.5倍ほどになりました。水を加えることなく、果皮の水分だけを抽出する方式なので、エッセンシャルオイルが抽出できるうえに、抽出残さの加工品活用も容易で、溶剤なども使用しないので、食品用として安全です。

近年水に少量の果汁やフルーツの香りを加えた「フレーバーウォーター」が人気を集めています。そのフレーバー好みアンケートでは、柑橘系が圧倒的に高い回答を得ていましたので、本事業の対象を柑橘系アロマにしましたが、他のフルーツ、花、ハーブ、スパイスなどのアロマエキスにも事業展開が可能です。

ハニー珈琲の独自調合ノウハウ、小ロット生産でのオリジナル製品開発対応により、すでに様々な製品開発のご用命をいただいています。

さらに、上海や台湾、韓国など海外展開も推し進めています。

Future



海外向けポーション

今後の展望

COMPANY INFORMATION



代表取締役社長
中嶋 真理子

技術でひろげる
～味と香りを創造し
プロデュース

コーヒーエキスやコーヒーペーストのおいしさの決め手は、味と香りです。味と香りをきめ細かく追及するために小ロット生産にこだわっています。

顧客（食品・製菓メーカーなど）が主製品の味付け、香り付けに使いやすい形として、液状のエキス、フレーバー、オイル、ペーストの4つの素材を独自技術で製造します。

小ロット生産の強みを活かして、味・コク・香りのバランスを微調整しながら、お客様のイメージにマッチしたオリジナル原料を生産するオーダーメイドにこだわっています。

出荷までの工程内で4回の品質検査を行い、徹底した品質管理を行っています。



会社HP



ハニー珈琲株式会社

代表者名／中嶋 真理子
資本金／10,000万円
従業員数／20人
創業・設立年月／1949年
事業内容／珈琲エキス・フレーバー・オイル、紅茶、茶類製造
住所／滋賀県大津市山百合の丘10-25
本社：大阪府豊中市新千里東町1丁目4番1号
阪急千里中央ビル8階
TEL／06-6832-8571
FAX／06-6832-8571
E-mail／keisuke.nakajima@honeycoffee.co.jp
URL／http://www.honeycoffee.co.jp/