

事業名

サードウェーブコーヒー
焙煎機導入による
新たな事業展開

STAR&BLUE JAPAN
合同会社



〒324-0041
栃木県大田原市本町1-2705-11
TEL 0287-23-3200
FAX 0287-23-3201
URL: <https://sunnys.shop/>
E-mail: sunnyscoffee.4b@gmail.com

- 代表者名/鈴木直幸
- 設立年/2015年
- 資本金額/450万円
- 従業員数/5名
- 事業内容/コーヒー豆の輸入、焙煎、販売

世界最高峰の焙煎機で「浅煎り」を極め、
コーヒー豆本来の香りと味わいを引き出す



ショップロースター PROBATONE 5 (PROBAT) でコーヒー豆を焙煎をする鈴木代表

サードウェーブコーヒーの県内第1号店

STAR&BLUE JAPAN合同会社はコーヒー事業に特化した事業展開を行っています。

設立当初はカフェの運営も行っていましたが、焙煎機の導入後は生豆の輸入、焙煎、販売を専門に行い、カフェ「SUNNY'S COFFEE」は合同会社スーパーフットが運営しています。

2015年（平成27年）にオープンしたSUNNY'S COFFEE（大田原市）は、サードウェーブコーヒーの県内第1号店としてメディアにも大きく取り上げられました。

「サードウェーブ」とは「第3の波」を意味し、90年代後半に起こった新しいコーヒー文化を指します。具体的には、コーヒーの生産地への配慮や価値などに重きが置かれ、提供するまでのトレーサビリティや豆の素材、淹れ方などの工程にこだわり、量より質が重視され、徹底的にハンドドリップにこだわっているコーヒーのことです。

最大の特徴はスペシャルティーコーヒーと呼ばれる全体の流通量の5%しかない上質な豆を使っている点で、従来の「深煎り焙煎」ではなく、豆本来の味を楽しむ「浅煎り焙煎」により、店ごとに個性的な味を楽しむことができます。

世界トップクラスのコーヒーショップと提携

店のオープンに際して、世界トップクラスのコーヒーショップであるサンフランシスコの「フォーバレルコーヒー」と提携し、バリスタのトレーニングやコーヒー豆の仕入れを行ってきました。当店が日本で唯一の提携先であることからコーヒーファンからも一目を置かれ、店のブランド力の一端を担っています。

豆は毎日注文し、現地で焙煎後4～5日間の輸送期間を経て納品されます。したがって到達後の賞味期間は8～10日間と短く、鮮度、味、品質やロス面からも何らかの改善策が必要でした。

そこで本事業において、サードウェーブコーヒーに適した世界最高峰のドイツ製の焙煎機を導入し、質の高い浅煎り焙煎豆の製造とコストの削減、賞味期限の延長、新規顧客の開拓、卸販売への進出など、自社ブランド構築による市場拡大に取り組みました。



店内で自家焙煎したコーヒー豆の商品ラインナップ

焙煎機の導入で予想以上の効果を得る

アメリカから良質な生豆を直接仕入れ、試験焙煎を経て機械の細かな設定やオペレーションを確立し、2018年（平成30年）の秋より店内でスペシャルティコーヒーの提供とコーヒー豆の販売を開始しました。店内で自家焙煎することで店独自の味わいを表現でき、賞味期限は約14日間に延長されました。

また、かつての仕入れ金額は毎月約45万円（送料・通関費込み、約40kg）でしたが、焙煎機導入後は毎月約20万円（同、約80kg）と仕入原価低減の効果は予想以上で、利益率がアップし、メニューを充実させるなど顧客サービスの向上につながりました。



店内で提供されるスペシャルティコーヒー。手作りスイーツの素材にも徹底したこだわりがある



約60席の広々とした店内は、フォーバレルコーヒーをイメージしたアメリカンスタイル

FUTURE ➡

将来の展望

STAR&BLUE JAPAN 合同会社
代表社員 鈴木 直幸

地球の裏側で手塩にかけてコーヒー豆を育てる生産者がいて、そのクオリティを保ったまま世界各国へ流通させる専門商社があり、選りすぐりのコーヒー豆を売る販売店があります。私たちのようなカフェは「生産→流通→消費」という一連のバトンを手渡された最終ランナーであり、お客様へおいしいコーヒーを提供するという大切な役目を担っています。その原点を肝に銘じつつ、これらも世界基準のコーヒーを提供していきたいと思っています。