

株式会社船倉

「より健康になる珈琲」への挑戦。その一歩として 「しょうが珈琲」等の試作開発と県内産物消費拡大を目指す

癌抑制作用がある珈琲に、鹿児島県産「しょうが」を加えることによって新しい健康飲料を開発する。このために、品質・味にばらつきがなく連続焙煎できる新型焙煎機を導入し、より多くの消費者に喜んで頂ける商品ラインナップを確立する。



「鹿児島みちる しょうが珈琲」

事業のきっかけや目的

珈琲には多くの病気を予防する成分が含まれており、健康にいい食材として、体温を上げる「しょうが」を珈琲とブレンドして、「しょうが珈琲」の開発に取り組む。しょうがは鹿児島県産を用い、独自性をアピールする。珈琲人口と健康志向人口が近年急増しているため、新焙煎機による、より効率的で、より高い精度の品質・味を提供する必要がある。

事業の取り組み内容と成果

設備の導入により、あらゆる条件下での品質・味の安定性が向上し、また連続焙煎が可能であるため時間の短縮化とコストダウンが図れた。また、世界各地の産地ごとに、微妙に違う個性のある珈琲豆の特徴を最大限に引き出すことが可能であるため、香りの良さ・甘味・コクを活かした、「しょうが珈琲」の試作品が完成した。

事業化に向けての今後の取り組み

健康志向人口が増加している昨今、「ヘルシー珈琲」として鹿児島産のしょうがと珈琲がドッキングした「しょうが珈琲」を喜びが満ち溢れる意味をこめて「鹿児島みちるしょうが珈琲」と命名する。鹿児島物産店や健康食品店などへのアプローチで販売促進、また女性をターゲットに講演会やイベントへの広報も考えている。



健康によいと言われるしょうがと珈琲のブレンド



喜びがみちあふれますように…



カップにセットしてお湯を注ぐだけの
カップオン珈琲

S・U・Z・U・I・S・H・I・N

「しあわせになる珈琲」をめざして

自家焙煎の珈琲店を始めて30年になります。珈琲を通して幸せになって頂きたいという思いで「しあわせになる珈琲」と謳い、素材にこだわり一粒、一粒の珈琲豆を大切に入念に焙煎し味づくりをしています。今後も珈琲文化と珈琲の魅力を広げ、皆様の人生のしあわせなひとときに貢献できるようにいそしみたいと考えております。よりお客様に喜んで頂くため、2001年にISO9001を取得しております。

企業 DATA

1987年創立。2001年に国際規格ISO2001を認証取得し、品質管理に努めている。また、「天使の珈琲」「ありがとう珈琲」「ダブルハッピーセット」「かんのん珈琲」などの珈琲ギフト作製にも力を入れている。2009年より「珈琲のある風景エッセイコンテスト」を開催。



事業者	株式会社船倉
代表者	代表取締役 船倉 三千代
設立年月日	昭和62年7月25日
所在地等	〒895-0022 薩摩川内市白和町4番12号 TEL 0996-23-3766 FAX 0996-22-7600 E-mail tenshi@coffeefunakura.com URL http://www.coffeefunakura.com/
資本金額	1,000万円
従業員	6名
業種	食料品製造業