

飲食料品
卸売業

多様な豆 × 高度な焙煎技術で
その人好みのコーヒーをお届け。

佐世保コーヒーステーション牛島



佐世保コーヒーステーション牛島有限会社

長崎県佐世保市高天町2-9
TEL/0956-25-1133
FAX/0956-25-1130
MAIL/good_coffee_lab0@yahoo.co.jp

代表取締役/牛島加代子
設立/1991年10月28日
資本金/3,000,000
業種/飲食料品卸売業
従業員数/3名



平成3年創業のコーヒー豆卸売業社。輸入業者を通じて世界各国から約30種類の質の高い生豆を仕入れており、取扱い品種の多さは県内トップクラスを誇る。また佐世保市内のチェーン店を除くカフェ・喫茶店への卸売では50%超のシェアを有しており、コーヒー豆や焙煎に関する知識や技術力は佐世保随一。平成28年からは飲食事業を開始し、消費者ニーズをいち早くキャッチし、販売に活かしている。

事業のテーマ

新焙煎機による顧客の細やかな 焙煎ニーズへの対応強化

事業のきっかけ

これまでの焙煎機は10kg以上しか対応できず、小ロットのオーダーは断らざるを得ない状況があった。加えてオリジナルブレンドの注文も個別対応ができなかったため、在庫の焼豆ブレンドで対応していた。また焙煎機がデータ化に対応しておらず、経験や感覚に頼った焙煎を行っていたため、廃棄ロスが生じており、味の再現性も高いとは言えなかった。精密なデータが取れないために高い焙煎技術をマニュアル化して継承することができないのは、大きな課題であった。

事業内容・成果

今回導入した「新焙煎機(スマートロースター)」は画期的なマシンで、導入は県内初。以前は熱量、時間を顧客ごとにノートに記録していたが、導入後は熱量、温度、時間をデータベースに蓄積。焙煎技術の継承が可能になった。またこれまでは煎りムラ、表面の焦げ付きがあったが、新焙煎機は熱風焙煎のため、短時間で豆の芯まで均等にしっかり熱が伝わるようになり、品質の向上につながった。少量焙煎が可能になって顧客のニーズに対応できるようになった上、焙煎の時間が短くなったことで光熱費も抑えることもできた。

今後の展望

少数焙煎ができるようになったことで、多種多品目のコーヒーをラインナップできるようにになった。今後はコーヒーを飲まない人に対しても、それぞれの好みに合った味わいを見つけてもらう機会を提供し、コーヒーファンを増やしていきたい。

ものづくり補助金活用

焙煎時間

12~15分

▶ 8~9分

短時間の焙煎は豆の旨味を保ち、品質向上につながった。
焙煎時間が短縮できたことで、光熱費が30%削減できた。