




CASE
02
 食品・加工系

新たに開発・導入した高性能の焙煎機。市場に出回っている既存機器にはない、火力や熱量、排気風量などを細かく調整できる機能を持ち、生産能力の向上と同社最大の強みである「圧倒的な味づくり」の両立を実現した

株式会社
きゃろっと
(珈琲きゃろっと 焙煎工房)

事業計画名：
 もっと多くの人たちに「スペシャルティ
 コーヒー」を
 新型焙煎機導入により更なる市場開拓に挑戦



開発段階から携わったオーダーメイドの新型焙煎機を導入 生産性の向上と「唯一無二の味づくり」の両立を実現

スペシャルティコーヒー

どの国の農園でどう育てた豆なのかや、輸送や保管から焙煎、ドリップまで品質管理を徹底したコーヒーをいひ、その産地の豆の魅力を一杯に込めたコーヒー



生豆の品質と焙煎技術を掛け合わせることで、ここにしかない優位性を生み出している。「焙煎機に入れる質量、熱する温度、時間——あらゆる条件を試して味の違いを何度も確認する。この作業をさまざまな品種の豆で行っています。そうやって経験を積み重ねていくことで、唯一無二の味を創り出しているんです」と内倉氏

恵庭市恵み野西で自家焙煎コーヒー豆を販売する「珈琲きゃろっと 焙煎工房」。世界基準のコーヒー鑑定士「SCAA認定カップングジャッジ」「CQI認定Qグレーダー」の資格を持つ代表の内倉大輔氏が、国際的に評価を受ける中南米などの農園で豆を買い付け、高性能の焙煎機で丁寧に仕上げることで安定的で高品質な唯一無二のスペシャルティコーヒー（※）を商品化。販路は実店舗と自前のホームページでの通販のみだが、商品をただ送るだけではなく、「コーヒーを通してライフスタイルを豊かに」という思いを含め、納品書と一緒に手紙のような文面でコーヒーの楽しみ方を伝える紙面を同封するなど「関わる全ての人が笑顔になるコーヒー屋」を追求し、ファンを拡大。コーヒー豆の定期配達サービスの会員数は現在、2万4千人を超え、継続率は98%以上と驚異的な数値でリピーターを獲得している。会社の売り上げも右肩上がりです。2012年に1億円を超え、22年は10億円台を見込んでいる（22年11月現在）。

本事業では、職人の勘に頼るだけではなく、火力や熱量などを細かく調整できる焙煎機を業者と相談しながら製作・導入し、好調な受注に対して供給を維持・増加できるように、生産の増強と品質の維持に努めた。

事業の背景

スペシャルティコーヒーの台頭で、需要拡大に向けた出荷能力の増強を目指す

昨今コーヒーの楽しみ方は多様化しているが、その潮流にあって「多少価格は高くても、本当に美味しいものを」「安心して信頼できるものを」という市場の嗜好性によりスペシャルティコーヒーが台頭してきた。同社でも、直近5年間(2015~19年)でコーヒー豆の定期配達サービスの会員数が約3倍増加するなど需要が急増する中、再現性が難しく、職人による高い技術の

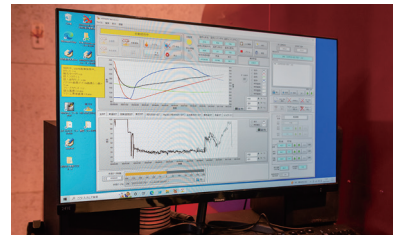
手作業が必要な「焙煎作業」が追いつかず、供給が不足し、新規の会員募集を一時的に停止せざるを得ない状況となっていた。また、既存の焙煎機を単純に大型化し、焙煎能力を増強するのでは、同社の最大の強みである「唯一無二の味づくり」が損なわれてしまうという大きな課題があった。

実施内容

精密機器メーカーと二人三脚で開発に取り組む“匠の技”を担う、新型焙煎機に宿る先端技術

「ないものは自らの手でつくる」。そんな発想で、理想の味づくりと焙煎量の増強の両立を実現できるオリジナル焙煎機の開発・導入に向けて、国内屈指の精密機器メーカーとタッグを組み、コンセプト設計の段階から開発プロジェクトに参画。試行錯誤の末、焙煎時に生み出される熱量や、排出される風量を可視化することで、焙煎時のカロリーコントロールを繊細に行えるなど、既存の焙煎機では職人の経験や勘に頼っていた部分の数値化に成功。大型化しても「コーヒー豆の内部までふっく

らと煎り上げられる」熟練技能の機械化や焙煎工程の省人化を可能とする“世界で唯一の焙煎機”を開発し、同社4台目の焙煎機として導入した。



心地よい酸味があり、円くてクリーンなコーヒーを煎るためには、焙煎時のカロリーと排気を高レベルでコントロールすることが重要になってくるが、新型焙煎機には職人の長年の経験、勘と技がシステム化されている

事業成果

生産性の向上とこだわりの味づくりを両立スペシャルティコーヒー市場の活性化を後押し

4台目となる大型のオリジナル焙煎機を導入したことで、これまでと変わらぬ理想の味づくりを維持・追求しながら、1日の生産量(焙煎後)を約480 kg増産できるようになり、生産力・収益力が約3倍に向上した。また、当該工程の省人化に成功したことで、浮いた人員を新規顧客獲得のマーケティング戦略に係る業務にあたらせるなど事業全体の生産性向上にも大きく寄

与した。

スペシャルティコーヒーという固有名詞の知名度は高まっているものの、世間一般の認知度・理解度はまだまだ低いのが現状だが、本事業の成果によりさらなる購買層の拡大、市場の活性化につながった。

VISION

世界で一番美味しいコーヒーを創り出すのが使命
「人を大切にする経営」で持続可能なビジネスを

代表取締役
内倉 大輔 氏

コーヒーは嗜好品ですから、好みは人それぞれです。でも、少なくとも私の中では、心の底から「自分のコーヒーが世界で一番美味しい」と胸を張って言えるようなコーヒーを創りたいと思っています。私が理想としているコーヒーは、産地の土地や気候、土壌の個性がしっかりと感じられつつも、クリーンで、甘くて、口当たりがやわらかい、円くて優しいコーヒー。毎日でも飲みたくなるコーヒーです。私の使命は、大手では絶対真似できない「圧倒的な味づくり」に特化したコーヒーを創り出し、豆の生産者とそのコミュニティ、自然環境、私たち、そして飲む人みんなが笑顔になるコーヒー屋を追求していくことです。

もう一つ、私は「人を大切にする経営」が、持続可能なビジネスにつながると信じています。だから利益のためではなく、私も含めスタッフ全員が楽しく働くための効率化を徹底しています。スタッフ一人ひとりが相手の気持ちに寄り添うという軸を持って決してぶれないこと、「きょう、仕事に行きたくない」と思うスタッフが一人もいない「働きやすく、幸せな職場」を実現していること、それこそが私たちの誇りです。

COMPANY DATA

株式会社 きゃろっと

TEL.050-3188-8388

FAX.0123-29-3543

<https://coffeecarrot.jp/>

●所在地：〒061-1405

北海道恵庭市戸磯47-6

●代表者名：代表取締役 内倉 大輔

●資本金：200万円

●従業員数：39名(2022年11月現在)

●設立：平成23年(2011年)

●事業内容：スペシャルティコーヒー豆の通信販売。

実店舗「珈琲きゃろっと」によるコーヒー豆の販売。



恵庭市戸磯に構える焙煎工房は、ガラス張りの洗練された建築。カフェに見まがうが、工業団地内にある1000平方メートルの生産拠点だ。工房内には、スタッフの子供たちが遊んだり勉強したりする30畳のキッズルームが設けられているなど、働きやすい幸せな職場環境づくりが追求されている