

マンガで分かる石光商事の仕事

～その匠の技～

※2014 年 PB 展出展時資料

目次

- コーヒー業界のスーパー匠率いる工務店
- スーパー匠を筆頭としたプロ集団
- 匠の技！
- 匠の技！！
- 匠の技！！！！
- 匠の技！！！！

コーヒー業界のスーパー匠のいる工務店S I

①

ここのブース、
SIがやってるんだ！
上場してるらしい
けど、どんな会社
なんだろう？

食品を取り扱う
専門商社だよ。
特にコーヒー・紅茶が
強いんだ。

②

1906年創業で日本にコーヒー
を広めた会社のうちの一社だよ。
商社だけど焙煎工場も持っていて、
直輸入→焙煎→直販
しているユニークな会社だよ。

そうなんだ！
けどスーパーで
商品見たこと
ないけどなあ？

③

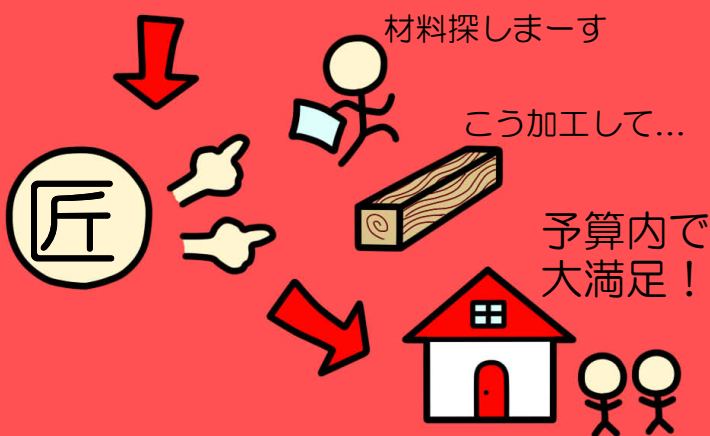
そうなんだ。
私たちはお客様のブランドを
使う仕事が得意なんだよ。
わかりやすく言うと、
コーヒー業界の注文住宅
を作る工務店さ！

へー！
詳しく教えて！

④

大手ゼネコンが建売り
だったらSIは…

要望を伺って…



⑤

ただの工務店じゃないよ！
・カリスマ匠を筆頭にプロ
建築士が相談
・材料も自社調達、施工も自社
・匠の知恵や技術を駆使して
コスパをあげる
こういう他社との
違いがあるよ。

TVの
〇〇ビフォーアフター
みたいだね！

⑥

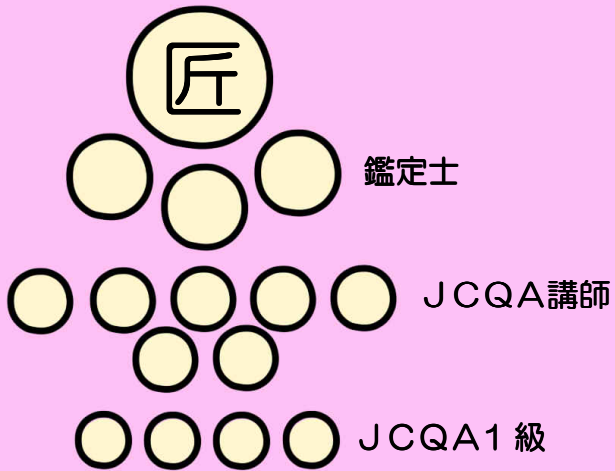
もっと詳しく
知りたいよ～
おもしろそう！

じゃあ詳しく
見ていくよ！

スーパー匠を筆頭としたプロ集団

①

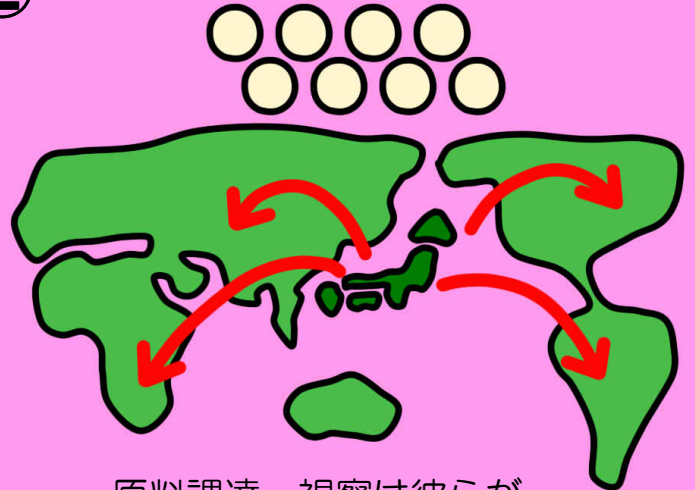
少数精鋭！



こうゆうプロがお手伝いするよ。
(JCQA：コーヒー検定委員会)

②

エリア担当



原料調達・視察は彼らが。
言葉だけでなく知識を持った
スタッフが行くよ。

③

この価格の
コーヒーが
できないかな？

営業担当者は
JCQA 講師や
JCQA1 級習得
の者が担当。

任せて
ください！

④

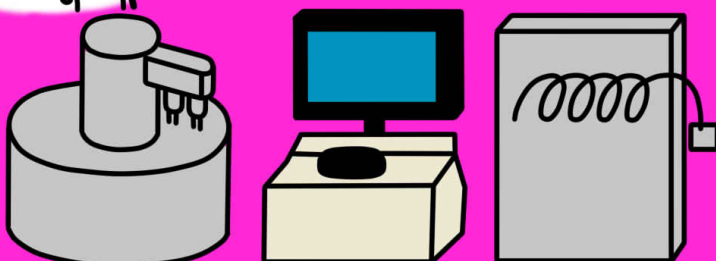
匠はお客様からの
予算や味などの要望
を聞いたら、色々手
を打ってくれるよ。

うちのブレン
部分だ。
任せなさい！

すごいな～

⑤

同じものを測っても、機械なら
同じ結果を出せるので分析
に使っているよ。
もちろん、人による官能も重
視しているよ。



こんな機械を使うんだ。

⑥

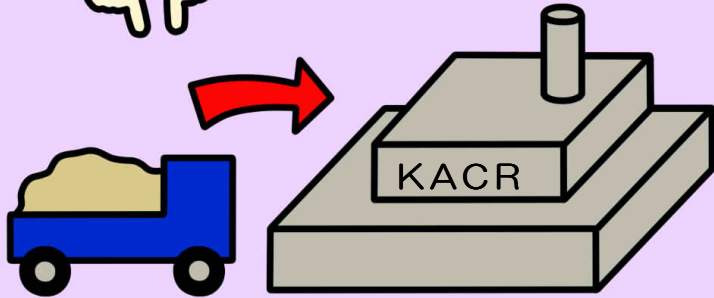
要望を正しく伺って、
こだわりの原料を
お客さんの予算と要望
に合わせて
処方するんだね。

まだあるよ！
これではまだ飲める
コーヒーじゃないからね。
“焙煎”があるよ！

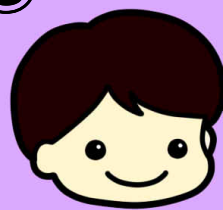
⑦



焙煎は関西アラ
イドっていう石
光のグループ会
社でするんだ。



⑧



焼くときに匠の指示
通りにコーヒーを
作るんだ。
家作りだったら、
とび職と左官みたい
だね。

ブレンドは…



ブラジル	コロンビア	
------	-------	--

焼き具合は…



⑨

プレミアム

ブレンド完成！

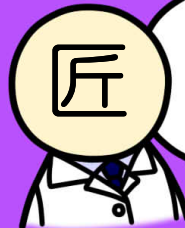


予算内で高品質
なブレンドが
できました！

希望通りだ。
ありがとう。

⑩

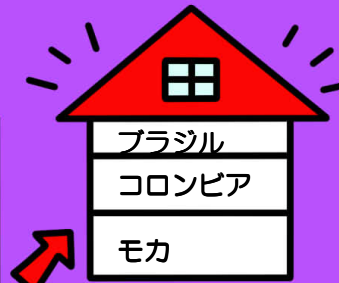
安価なものでも…



エリア担当の調達した豆では
コストがかかるので…



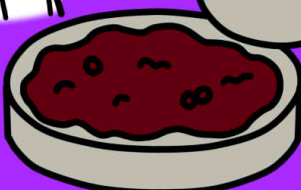
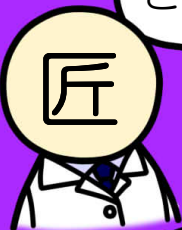
ブラジル
コロンビア
モカ



ブレンド完成！

⑪

こうやってね…



匠の希望通りに工場
で焙煎をして商品を
作るよ！



⑫

つまりは、
要望を伺い、ご希望に沿った商品
を設計、そしてお届け。
全部やっちゃいます！！



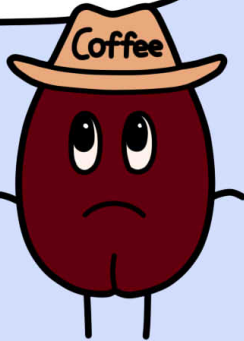
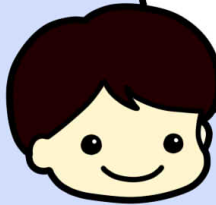
すごい！
すごい！



匠の技！

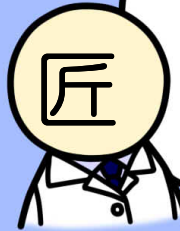
①

例えば、消費税が上がって、
価格を上げずに同じ味で
と考えたとするよ。
その時匠の Rosin Rammler
分析を使うんだ。

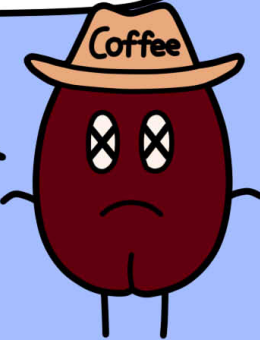


②

簡単に言うと抽出液に影響を
与える表面積が計算できるよ。

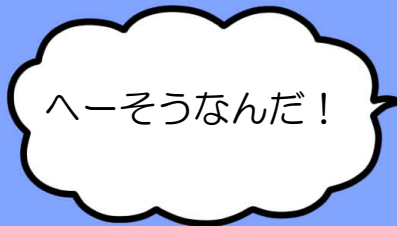
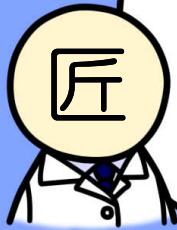


$$S_v = \frac{6}{D_e} \left(r_{1-1/n} - \frac{0.0010^{1-1/n}}{1-1/n} \right)$$

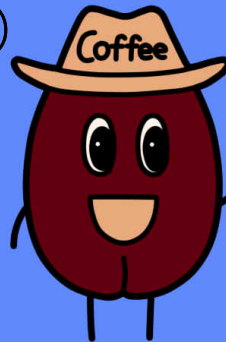


③

もっと平たく言うと、
「8gで抽出する味を7gで抽
出したい」など。
このように、量を減らして同
じ味にする場合の粒度を求め
ることができるんだ。

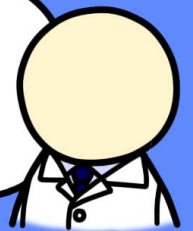


④



量を減らしたら
コストが下がるね！
けど本当に味は
大丈夫？

機械分析と官能検査で
確認してるから、
大丈夫だよ。

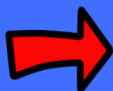


⑤

工務店だったら、
狭小地に家を建てるの
に似ているね。

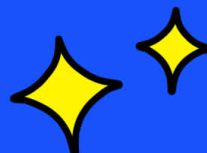


同じ住みやすい家



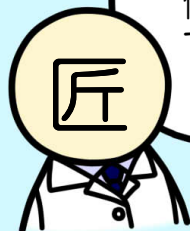
⑥

展示会で出しているの
で是非見てください！
そして飲んでみて！！



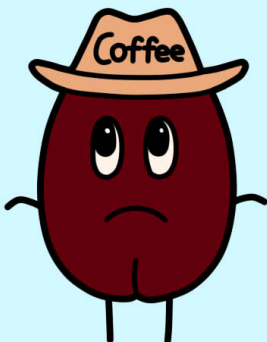
匠の技！！

①

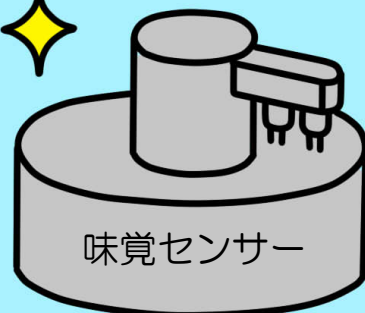
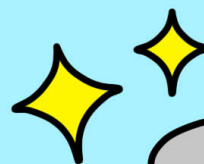


インスタントコーヒーを使って味と価格の最適化ができるよ。

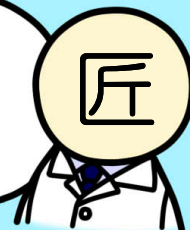
さいてきか？



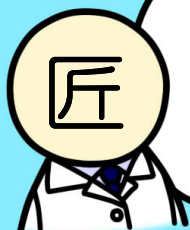
②



これを使うんだ。
味覚センサー！



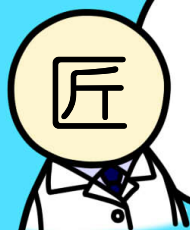
③



ターゲットの商品の味を
味覚センサーで計測する。

ターゲット

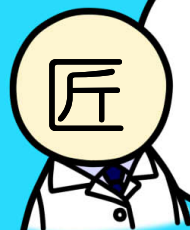
④



もう SI のインスタントコー
ヒーの味覚と価格の情報は
入力済みなんだ。

ターゲット

⑤



価格で味の条件を最も
満たしたものを算出して、
官能でも確認するんだ。

⑥



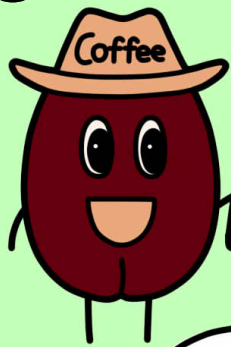
正に注文住宅を作る
工務店だね。
すげーや！

味覚センサーは
ブースに
置いているよ。



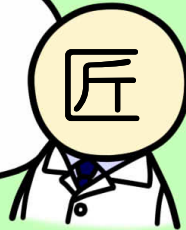
匠の技！！！！

①

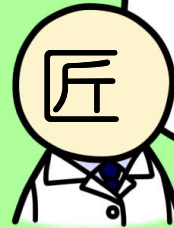


このレギュラー
コーヒーと同じの
作って～！

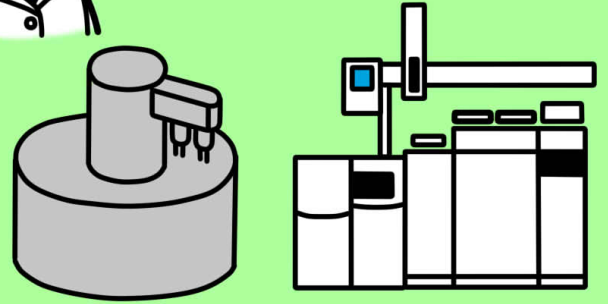
今度はレギュラー
コーヒーか。
これは難しいぞ…



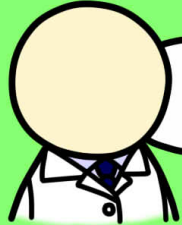
②



味覚センサーと GC を使って
味と香りを計測するよ。

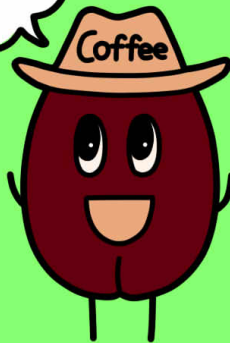
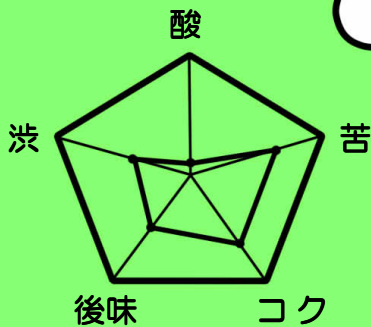


③

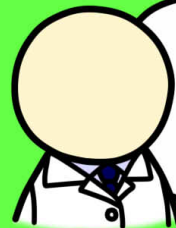
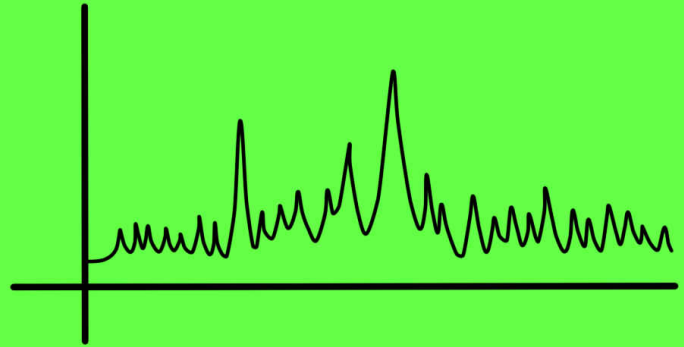


これが味覚センサー
のデータ。

そうなんだ。



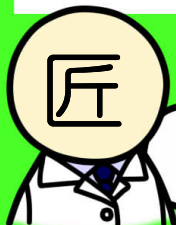
④



これが香気成分のデータ。
香りの強さがピークの高さ
になっているよ。

⑤

- RC の色から L 値
- カフェイン量からアラビカ：ロブスタ
- クロロゲン酸の量、収率で焙煎の仕方
- 酸度で水洗：非水洗



これらがわかるよ。

⑥



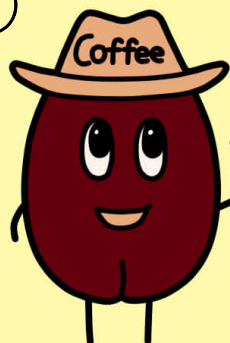
これで似ているものを作っ
て、機械の数値と官能で確
認するんだ。

SI も匠も
すごすぎ～～



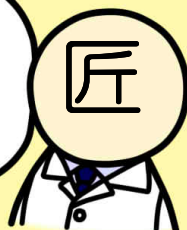
匠の技！！！！

①



最近認証コーヒーって良く聞くけど、あれで商品も作れるの？

もちろん！！
今回、まずはエリア担当の出番かな？

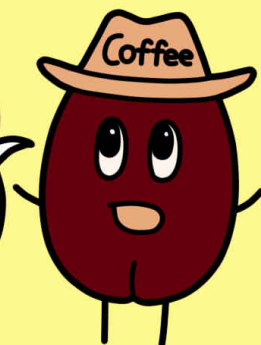


②



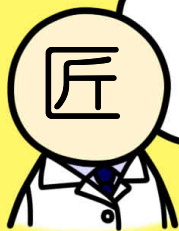
他にはどんな要望があるのかな？

環境問題に興味があるのでそれに関係して、でもあんまり高いのは嫌かな。もちろん味が良いことは大前提で！



③

エリア担当のみんな、〇〇□□▽▽な案件があるんですが、ちょうど良い材料はありますか？



アジア
担当

ブラジル
エリア
担当

アフリカ
エリア
担当

コロンビア
中米
エリア担当

④

それならブラジルのラゴア農園の原料を使ったらどうかな？RAやUTZの認証を取得しているし、機械化を進めたり効率よく運営している農園だからコスト面でも優秀だよ。

ブラジル
エリア
担当



⑤

ブラジル
エリア
担当

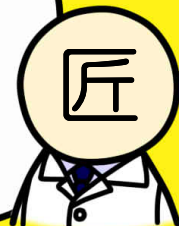
また担当者が毎年定期訪問をすることで、農園がどのような取り組みをしているのか、どのように変わっていくかをその目で確かめているよ。

ただ単に認証に登録してその商品売るだけではなく、その取り組み効果が目に見える形でわかるってことだね！



⑥

良い原料が見つかったようだね。これで終わりではなく、他の匠の手で商品を作り上げていくんだよ。またいろんな認証団体があるから詳しくはそれぞれで……



- ・レインフォレストアライアンス(RA)
- ・UTZ Certified
- ・有機認証
- ・フェアトレード
- ・Q

