

お得意様各位

香りにこだわりたいお客様へ、 「アロマとじこめ製法」のコーヒーバッグ

ドリップコーヒーバッグ受託生産のご案内

石光商事株式会社
コーヒー加工品チーム

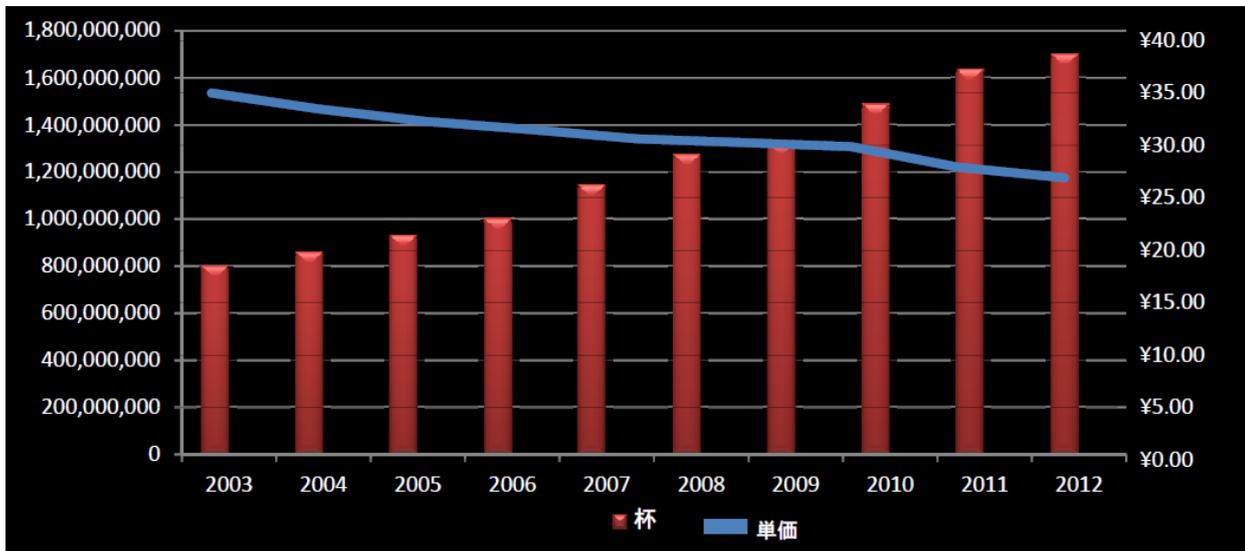
拝啓
貴社ますますご盛栄のこととお喜び申し上げます。平素は格別のご愛顧を賜り、厚くお礼申し上げます。
この度、弊社関連工場 関西アライドコーヒーロースターズ(株)では、汎用フィルム、サーマルプリンターを利用したドリップコーヒーバッグの委託製造を始める事になりました。つきましては、下記商品特徴をご参考にご
用命いただきますようお願い申し上げます。

敬具

ドリップコーヒーバッグの市場

近年ドリップバッグの市場はコーヒー市場の中では拡大しております。そのマーケット状況を示したものが下記
グラフになります。

表1. ドリップバックコーヒー市場の推移



※家庭用レギュラーコーヒーマーケット（※酒類食品統計月報より抜粋）

ドリップコーヒー市場全体としては 2000 年度推定実績 4 億杯であったものが、上記のとおり 10 年でその約 3.7 倍となる約 15 億杯まで急拡大しております。また核家族化・個食化といった消費環境の変化、インターネットに代表される通販需要の拡大といった新たなマーケットニーズの台頭も重なりこの急拡大をけん引しております。

さて、提案させて頂いているドリップバックを関西アライドコーヒーロースターズ株式会社で製造するメリットを下記にてご案内させていただきます。

アロマとじこめ製法!

アロマをとじこめ、アロマが続く。香りにこだわりのある製品へ!

① 包装直前に粉碎!

粉碎後、放出されやすくなる香り成分のロスを防ぎます。

② 劣化を遅らす、窒素置換装置を採用!

窒素置換することで残存酸素1%未満を保証します。これにより劣化を遅らし、保存性が高くなります。

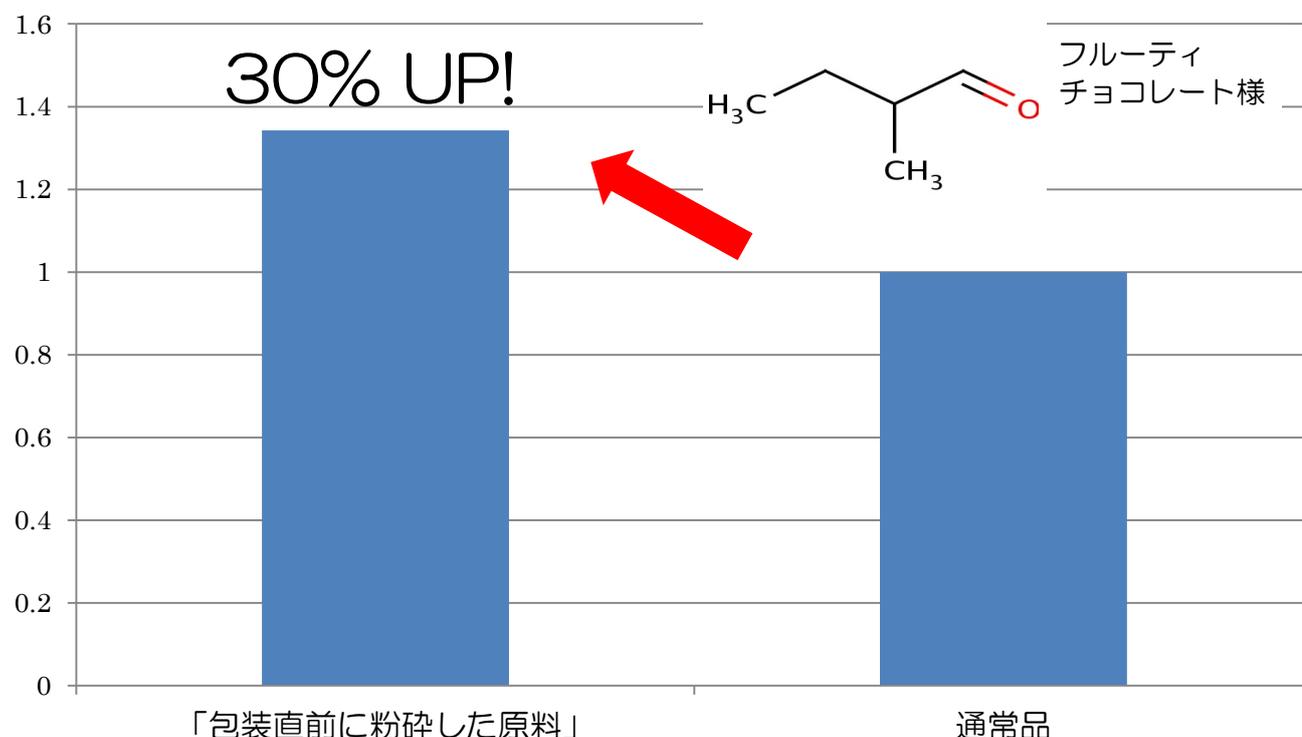
③ ガスバリア性の高い包材を使用!

包材材質はガスバリア性の高いものを選びましたので、冷凍保存も可能です。ギフト等の比較的保管期間が長いものにも最適です。

・実際に香りの成分を調べてみました。

「包装直前に粉碎した原料」と「通常品（粉碎後エージング有り）」でコーヒーバッグを製造し、香りにどのような違いがあるのか成分を測ってみました。

結果は「Butanal,2-methyl-」という甘い香りのトップノート成分が「包装直前に粉碎した原料」に30%多いという結果がでました。



小さく生んで大きく育てる！

小さく生む柔軟な受託ロット体制

① 小ロットで生産可能！

貴社で焙煎されたコーヒーを使用し、1000枚から製造可能です。

② 包材の初期費用はかかりません！

汎用性があるカラー印刷フィルムをご用意致しました。デザイン代、版代等の初期費用は必要ありません。

③ 包材の在庫をかかえる必要はありません！

必要な分だけ、カラー印刷フィルムをご使用して頂けますので、余分な在庫を抱える必要はありません。

④ 包材にオリジナリティを出す、サーマルプリンター！

パソコンで印刷内容を取り込み、サーマルプリンター（インクリボンに塗布されたインクを用紙に転写して印刷する熱転写方式を用いたプリンター）によって、表面に「品名」「会社ロゴ」、「商品コピー」、「QRコード」等を50×50mmの範囲で印字できます。

※色は黒、白、青から1色の使用となります。

⑤ 柔軟に対応するサーマルプリンター！

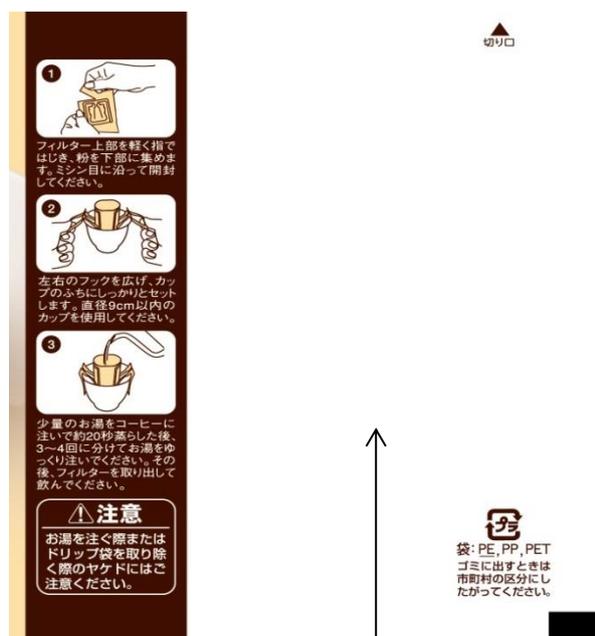
裏面の一括表示もパソコンでデータを作製し、サーマルプリンターで印字します。使用原料の変更など、何か変更があった場合に表示変更を柔軟に対応します。

「カラー印刷フィルム」



ここに「会社ロゴ」や「売りにしたい文言」を充填時にオンラインで印字します。※この位置は50×50mmの範囲であれば自由に動かせます。

【裏】



裏面はサーマルプリンターで一括表示を印字します。

⑥ 使いやすい、抽出が安定するフィルター！

フィルターは下記2点式となります（充填量は8g～12g）日本での使用量が圧倒的に多く、使い方の認知度が高いためクレームの削減となります。

また、上置き式タイプはお湯の注ぎ加減が味に影響をあたえますが、この2点式はフィルターの一部が抽出液に浸かる事で、簡単に安定した抽出が行えます。

「2点式フィルター」



大きく育てる量産対応

① 高速充填機を設備！

貴社ブランドが大きく成長した際には、年産5千万パック以上の量産型製造機を使用しコスト、リードタイムでサポートします。

② チャンスを逃しません！

イベント用等の大きな引き合いにも、適切な製造機を使用しコスト、リードタイムでサポートします。

コーヒー生豆から製造、販売までのサポート体制！

品質上のポイント

15年間のドリップバッグコーヒー製造のノウハウを活かして、厳しい品質管理体制（内容量、シール性、包材耐久性等）は万全を期しています。

販売量を伸ばすためのサポート体制

① お客様の求める風味を実現するために、原料の選定、ブレンド提案、最適焙煎度合、最適粉碎度合をご提案させていただきます。

② 他社とは差別化された商品をつくるため、弊社直輸入品のプレミアム原料をご紹介させていただきます。当社の推奨原料をご使用頂く場合には、特別協力条件をご案内致します。

以上