

奈良印良品

～キラリと光る 人・もの・知恵～

VOL.13

ならで活躍する人、ならから始まるもの、優れた技術や知恵を紹介しします。

「一つ一つのコーヒー豆に真心を込める藤田孟社長(左)と藤田 悟営業本部長(右)。後ろにあるのは、2人でブラジルまで行って購入した最新式の焙煎機。



いつももあなたのとらなり。70万杯の笑顔に出会うため。奈良に新工場を設置し、独自の焙煎技術で限界に挑戦するコーヒー製造会社。生産量は1日あたりコーヒー70万杯分にも！

奈良に新しく生産拠点を移した理由を教えてください



▲2月にオープン予定のカフェテラスと見学スペース(イメージ)

本社は東大阪市にあります。が、従業員の労働環境改善と、環境に配慮した設備の充実のために新しい工場が必要だと考えていました。そんな時、県の企業立地推進課の方から熱心に勧められ、歴史と文化と自然のある奈良に魅力を感じ、移転を決めました。

工場の片面をガラス張りにしており、まもなく完成予定のカフェテラスで、おいしいコーヒーを飲みながら、生産工程を見学していただくと思います。

奈良工場では何を作っているのですか？

家庭用のレギュラーコーヒー*を作っています。もともと喫茶店など業務用コーヒーの製造販売をしていましたが、10年前に「これからは喫茶店でコーヒーを飲む時代から、家庭で飲む時代になる」と考え、家庭用コーヒーの製造を始めました。

新規導入したブラジル製の焙煎機は、国内ではまだ1台。匠の技を忠実に再現し、製造時に発生するコーヒー



▲主力商品の「コーヒー屋さんの手造りコーヒー」

豆のかすも有機肥料に加工できます。*レギュラーコーヒー…インスタントコーヒーとは違い、豆から淹れるコーヒー。

モットーはなんですか？

「限りなく大企業への挑戦」です。大企業のような知名度がない分、品質と価格で勝負しています。お客様に、どこまで満足していただけるか。ご不満の声があれば、すぐに緊急ミーティングを開き、商品の改善点として生かしていきます。

今後の目標は？

コーヒーは、世界で一番飲まれている飲み物なんです。うちはそのコーヒーで癒しと心地良さを届けたいと思っています。今後、古の心のふるさと奈良にふさわしい奈良ブランドを立ち上げたいと考えています。最高級の商品を開発して、基幹商品に育てたいですね。また、今後5年間で10億円の売り上げ増と県内雇用を増やしたいと考えています。

御社を希望される若者へは？
今の若者は夢がないとよく言われますが、昔だって夢なんて持てませんでしたが。ただ昔は、現実としてなすべきことがそこにあった。そして自分なりに努力して成功すると、それが自分の職業だと思えるようになる。そうすると夢が持てるようになるのです。何がしたいかではなく、何をすべきかではないでしょうか。

藤田珈琲株式会社 奈良工場
〒機城郡川西町結崎1533-1
TEL 0745・42・2400
TEL 0745・60・2717
www.fujitacoffee.co.jp

昭和38年、業務用コーヒー製造販売会社として創業。家庭用への転換に続き、奈良工場の新設を第3の創業と考え、コーヒー製造に心血を注いでいる。社長直伝のおいしいコーヒーを入れる秘訣は「少量のお湯で粉を膨らませ、20秒ほど蒸らした後、熱湯を3、4回に分けて注ぐのがポイント。液みがあるので、最後まで出し切らないで。」

「今までできなかったこととに挑戦する」と語る代表取締役の藤田 孟さん。



「コーヒーの可能性を追求したい」と語る営業本部長兼経営企画室長の藤田 悟さん。