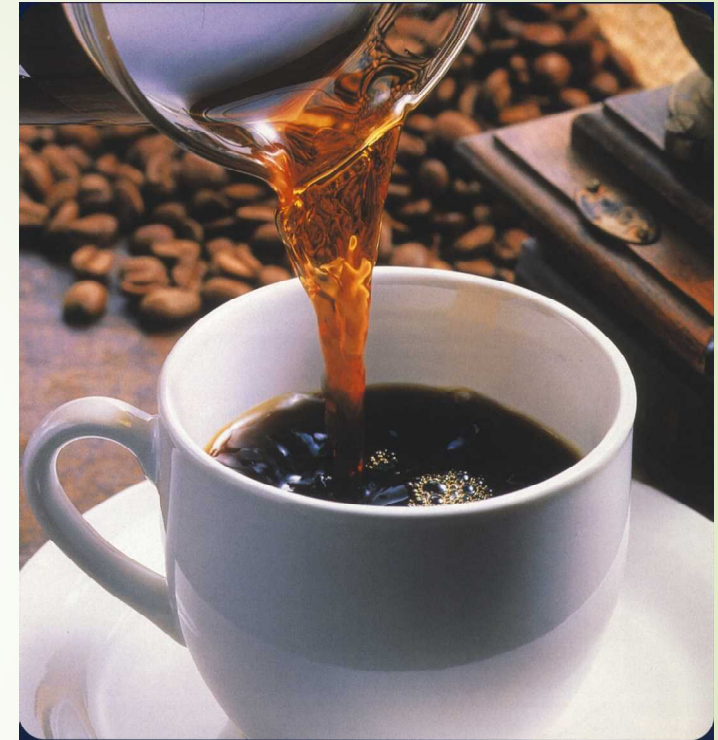




小川珈琲株式会社 魅力発信レポート



京都産業大学

スタートアップ・インターンシップ

文化学部京都文化学科 2年次 佐藤未帆

～目次～

- ①会社概要
- ②小川珈琲の魅力・特徴
- ③サービスで心がけていること
- ④工場でのこだわり
- ⑤各部署の仕事
- ⑥小川珈琲の取り組み



会社概要

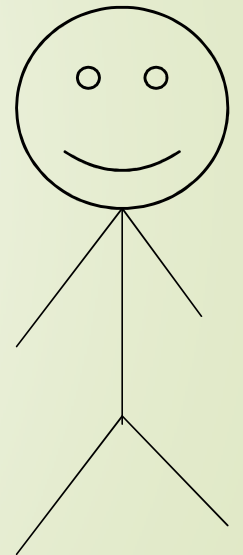
会社名	小川珈琲株式会社
設立	1957年2月28日
資本金	2,500万円
従業員数	162名（役員除く） グループを入れて214名
代表者	小川秀明 様
事業内容	珈琲の製造や喫茶材料の卸、販売
本社	京都市右京区西京区北庄境75番地

グループ会社に
小川珈琲クリエイツ
とOgawa Coffee
USA, Inc.がある。

小川珈琲の魅力・特徴

- ▶ 珈琲に関する知識の豊富さ
- ▶ 珈琲の品質のこだわり
生豆1つずつの選別
- ▶ SDGsなど、社会にも貢献

1日に3~4台の
トラックに120
~130袋の生豆
が運ばれてくるん
だって



サービスで心がけていること

- ▶ 珈琲に関する知識の豊富さ
- ▶ お客様との距離感を大切に
- ▶ 「感謝」の気持ち
- ▶ 真心を込めてお客様にお届けする

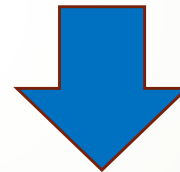
工場でのこだわり

珈琲の品質
のこだわり

それぞれ焙煎し、後からブレンドする	アフターミックス
焙煎する前にブレンドする	ブレミックス

工場に入るときは
自分の体を綺麗に
してから入ろう！

二種類の焙煎方法を使い分けている



品質の良い美味しい珈琲が提供できる！

バルブを貼って酸化を防ぐ！
(上手く貼れてなかったら爆発する)



各部署の仕事

➡ **第1営業部** 業務用のコーヒーを販売（カフェやホテルなど）

業務1課 カフェやレストランに販売

業務2課 生豆の販売

業務3課 ホテルやオフィス、ゴルフ場に販売

業務4課 主に京都市内の個人店に販売

➡ **第2営業部** 家庭用のコーヒーを販売



小川珈琲を全国に知ってもらいたい

広域流通課（全国の生協を担当）、特販課（輸入製品を担当）

➡ **総合開発部**

・商品開発課 他の部署と連携しながら商品を作る

・コーヒー開発課 製品開発、マーケティング、新商品のブレンド、焙煎度合いの提案

年間で100件もの
新商品を開発！

小川珈琲の取り組み

珈琲も「農作物」→自然環境や栽培する人の生活が安定しないと珈琲は作れない



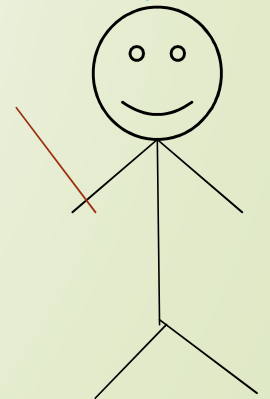
環境と健康に配慮した珈琲づくり

SDGsなど
社会にも
貢献

SDGsは持続可能な世界を実現することを目的とした17個の目標のことだよ～

SDGsが言われる前からオーガニックコーヒーが作られていた！！

お客様に美味しい珈琲を提供し続ける！



働く場としての魅力

①お客様に美味しい珈琲を提供し続けることが出来る！！


●**企業理念**

「珈琲職人として、本物の価値ある商品を作り、真心を持ってお届けする」



SDGsの取り組み(オランウータンコーヒー、ASUEなど)

②珈琲に関する知識の豊富さ



人事課 佐藤様
岡本様
弓指様

製造課 藤原様

第1営業部 河原様

第2営業部 吉岡様
長谷川様

企画開発課 名久井様

商品開発課 榊原様

生産部 柳田様

ご協力、ありがとうございました。