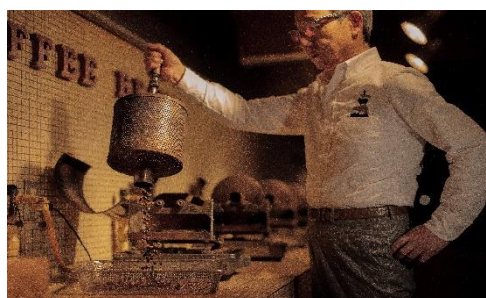


取扱い全銘柄をお客様のお好みに焙煎し全国へネット販売

「オーダーメイド珈琲」11月1日(金)スタート

銘柄×5段階の焙煎（5種類の風味）＝組み合わせは自由



千葉県千葉市で平成15年7月からコーヒー豆の焙煎販売業を行っている株式会社エミイ・カフェエンタテインメント（代表：天野 毅 あまの つよし）と申します。

業務用コーヒー豆卸及びお客様の生の声を聞くためのアンテナショップ COFFEE/BEANS「焙煎工房」にて小売りを行っております。当社の特徴として小型焙煎器を使用し、浅い焙煎から深い焙煎を5段階に分け、お客様のお好みの風味を注文単位で焙煎し提供することで、地域のコーヒー好きな方にご利用頂いております。この度、全国展開を行う為、新たにネットショップ「天野屋珈琲」を新規で開設し、当社がご提供するコーヒー豆を「オーダーメイド珈琲」と命名し11月1日（金）より新たに始めることとなりました。

1.【顧客ターゲット】 「全国の30歳～60歳代 男女 」

詳細⇒おいしいコーヒーという言葉にすぐ聞き耳を立ててしまうお客様

2.【コンセプト】 「新規性」×「商品」

詳細⇒今までにない、お店のお勧めを提供するのではなく、嗜好品である珈琲をお客様の求めている味わいに注文単位の焙煎で提供致します。

3.【強み】(WONDER)「ホームカフェエンタテインメントプロデューサー」

詳細⇒約16年、アンテナショップでお客様と作り上げた焙煎技術の蓄積により、お客様と楽しみながら、お好みに珈琲を焙煎し、珈琲のある豊かな生活の提案などのお手伝いをする事ができるカフェプロデューサー

4.【リリースのポイント】3つ

①取扱い全ての珈琲豆の注文焙煎（焙煎度合いをすべてオーダー可能）

銘柄×5段階の焙煎（5種類の風味）＝組み合わせは自由

②発送日に焙煎を行うので珈琲豆の鮮度が最も新鮮な状態でお届けが可能。

③焙煎済みの珈琲豆を一切在庫せず、生豆で保存のため、多くの銘柄の在庫が可能でお客様の選択肢が広がる。（鮮度の目安は焙煎後2週間から1ヶ月）

<焙煎による味わいの違い>

浅い焙煎は酸味や甘みがしっかりした風味となり、焙煎深度が深くなるに従い酸味や甘みがコクに変化し、さらに深く焙煎するとエスプレッソのように深いコクと苦味を醸し出します。

- ・ノルディックロースト（浅い焙煎） 北欧で人気の浅い焙煎、酸味、甘みを楽しめます
- ・ミディアムライト（中浅焙煎） 酸味は柔らかくほのかな感じに抑えられ、まろやかでフルーティーな風味が特徴
- ・ミディアムロースト（中焙煎） 酸味はほぼ消え、多くの複雑な成分が熱変化により風味豊でバランスの良いコクを作り出します
- ・ダークロースト（中深焙煎） 深みのある濃厚なコーヒーをお好みの方やカフェラテによく合います
- ・フレンチロースト（深焙煎） エスプレッソやカプチーノ等でお楽しみください

5.【この商品・サービスをはじめた理由】

お肉の焼き方（レア～ウエルダン）を注文するように、珈琲豆の焙煎も浅い～深いがあり、それぞれのお客様毎に好みは違います。お店の嗜好を押し付けるのではなく「オーダーメイド珈琲」を通じ、お客様と一緒に楽しみながら美味しい珈琲づくりをするなど、生活の豊かさのお手伝いできれば幸いです。

<参考資料>

商品名	「オーダーメイド珈琲」
特徴	お客様の好みに応じて①銘柄×②5段階の焙煎（5種類の風味） =組み合わせは自由。
発売日	2019年11月1日（金）
販売先	自社サイト（ネットショップ） http://amanoyacoffee.com/
販売価格	1,380円/200g～（銘柄ごとに異なる）税別

<資料に関してのお問合せ先>

株式会社エミイ・カフェエンタテインメント 代表：天野 毅
電話&FAX：043-300-0802
E-Mail：home.cafe.entertainment@nifty.com
HP アドレス <http://amanoyacoffee.com/>
住所：〒266-0033 千葉県緑区おゆみ野南2-1-2 ケーライアント102