

株式会社珈琲専科ヨシダ

北海道帯広市

<https://www.coffeesenka-yoshida.jp/>



店舗概要

創業年 1975年(昭和50年)
売場面積 61.0㎡(18.5坪)
従業員 16.5人
営業時間 9:00~21:00
定休日 無休

商品構成

・コーヒー豆 65.0%
・加工食品販売 22.0%
・喫茶販売 15.0%

経営方針

-先代の教えである「明るく、真面目に、精一杯」を経営理念として、
特に次の3点を心掛けている-

- ①地域に愛される明るい店舗づくり
- ②他店ではマネのできない完全自家焙煎技術による商品の提供
- ③徹底した品質管理による新鮮な商品の提供

コーヒーの焙煎技術を用いて、地元北海道産野菜のスイーツを開発

[帯広に本店を置く自家焙煎の珈琲店]

北海道の東部、帯広市に本店を置く珈琲専科ヨシダ。創業は、昭和50年(1975年)。まだ自家焙煎のコーヒー豆を販売するお店は多くなかった創業当初から生豆を仕入れ、100%自社で焙煎しコーヒー豆の販売を主としてきた。現在は、先代の経営理念を受け継いだ2代目により、本店のほか帯広市を中心に5つの支店を展開する。

焙煎技術と一言にいても、まずは農産物であるコーヒー豆の産地ごと、農場ごとの品質を知ることから始まる。そして、生豆を焙煎するときの、その日の天候や湿度により焙煎時間などを微妙に変える。そこに長年培ってきた技術が発揮される。

「おいしいコーヒーを飲むなら珈琲専科ヨシダ」といってもらえることを目標に、コーヒー文化を道内に広める努力をしてくている。

コーヒー豆の品数は、オリジナルブレンドやストレートを合わせると40種以上で、ときには季節ごとの豆も加わる。多店舗展開での販売は、焙煎したコーヒー豆を売る時の店頭での商品

説明も重要になってくる。そこで、産地ごと、焙煎の深さごとにどのような特性をもつか、販売員の商品知識をつけるために研修を行い、お客様への好みにあう豆をお薦めできるようにしている。

また店頭販売のスタッフはほとんどが女性のため、女性ならではの感性を活かし、どうすれば女性から受ける売り場づくりになるか、商品の陳列方法などの提案をうまく店舗づくりに反映している。

[北海道ならではの野菜を使ったスイーツの開発]

焙煎技術は他に負けないという自負がある。焙煎技術は、いってみれば旬の農産物のうまみや香りを最大限に引き出す技術とも考えられ、ほかの農産物にも展開できる。薬剤師の資格を有する現・代表が目をつけたのは農業王国、北海道の農産物。とくに、地元農産物で廃棄されていた野菜のうまみと栄養を活かすことだった。

ひとつは、大豆や小豆、ごぼうなどを煎ってお茶などの加工品にすること。乾燥させることで野菜本来のコクが引き出される。これを「十勝焙煎野菜」としてティーバックにしたり、また、豆などはそのままパッケージしておやつとして販売している。

もうひとつは「十勝糖彩」として販売している野菜のスイーツ。十勝産ビート(甜菜)に漬けた野菜をドライベジタブルに加工したもので、にんじん、ごぼう、ながいも、じゃがいも、そして、十勝産ならではのマッシュルームやラワンぶきなど、それぞれの野菜の特性に合わせ、乾燥させている。加工過程で、野菜本来の彩りが失われないようにし、それを中身が見えるように丁寧に瓶詰めして販売している。

こうした商品開発には、現・代表や販売に携わる女性スタッフの感性が活かされている。また、これまで主に原料として利用されてきたこうした農産物を、焙煎という技術で加工することで、野菜本来の良さを活かすことができ、地域資源の新たな価値発掘につながった。そして何より、こうしたお茶やスイーツの開発により自社の商品の幅が広がったことが成果といえ、コーヒーのギフト商品に加え、スイーツとの組み合わせなど多様な選択肢につながっている。



女性の感性で、女性の購買意識に働きかける商品陳列



十勝特産の野菜で作るスイーツ『十勝糖彩』