商工とうがね 3月号
2018年（平成30年）第431号
（毎月1回・1日発行）

Wiz U

ウィズユー

発行　東金商工会議所広報委員会
発行部数　21,640部
〒283-0068　東金市東岩崎1番地5
TEL0475(52)1101/FAX0475(52)1105
http//www.togane-cci.or.jp/
✉:info@togane-cci.or.jp

チャレンジ大賞 自家焙煎珈琲 DECO

良質の生豆の仕入れと焙煎技術で、顧客の信頼を獲得

1月10日に開催された新年祝賀式においてチャレンジ大賞が発表され、元気経営部門で自家焙煎珈琲ＤＥＣＯが表彰されました。妥協をしない仕入れと焙煎技術でお客様からの信頼を得て、新たな販路を開拓している元気な企業として今回の受賞となりました。

東金に移住し、そして創業

自家焙煎珈琲 ＤＥＣＯは２００９年3月に現代表の大森大助さんが創業しました。

大森さんは海が近くにあり、自然に恵まれた東金市が大好きになり、都市へのアクセスの良さ、自家焙煎珈琲店が一件もないことから、東金市に移住し、奥様と二人で創業しました。大森さんは「美味しいコーヒー(DElicious COffee)」を広めたいという創業当初の想いを持ち続け、妥協をしない仕入と技術で、お客様の信頼を得ています。

今回は大森さんから、自社の珈琲への想いについてお話を伺いました。

ロースティングチャンピオンシップ決勝大会の様子

小規模個人店舗が永く元気に営業を続けるには

当店が仕入れているコーヒー生豆はコーヒー総生産量５％のスペシャルティコーヒーと呼ばれるものです。スペシャルティコーヒーとは生産国においての栽培管理、収穫、生産処理、選別、品質管理が適正になされ、欠点豆の混入が極めて少ない生豆である事、そしてコーヒーの豆（種子）から一杯のカップまでの総ての段階において一貫した体制・工程・品質管理が徹底していることが必須となります。

そして、この良質な原料を活かすもダメにするのも焙煎で大きく変わります。豆を煎る作業自体は難しくなく数回練習すれば焙煎はできますし、ライセンスも必要ありません。

ただし、素材の持ち味を最大限引き出しどなたでも味の違いが判り、美味しいと思える焙煎をすることはもの凄く難しく高度な技術が必要です。

おいしいコーヒーは、温かいときも風味豊かで後味が良く、完全に冷めても美味しさが続きます。

当店は、大手メーカーや有名な店舗、老舗のような知名度はありません。それでも永くお客様に支持され続ける店を目指すには、良質な素材（コーヒー生豆）の調達と焙煎技術の両方が必要不可欠であると考え、２０１４年より全ての素材をスペシャルティコーヒーにし、個人の技術として、高度な焙煎技術を習得するために焙煎の良し悪しを見極める確かな味覚と嗅覚を訓練し、２０１４年4月に国際資格Ｑ（クオリティ）グレーダーを取得、焙煎大会にも積極的に参加し２０１５年ＪＣＲＣ（ジャパンコーヒーロースティングチャンピオンシップ焙煎全国大会個人部門）５位、２０１７年ＪＣＲＣ４位（決勝進出、入賞は県内初）の成績を収め、確かな素材と技術でお客様の信頼を頂いております。

商品の価値が高くても価格が高ければ意味がありません。都心部と比較し、地方都市の利点でもある店舗の固定支出が低い分、原料に転嫁し良質な商品が提供できると考えております。

ＤＥＣＯ ＣＯＦＦＥＥは日々の生活に欠かせない嗜好品であり、日常的に味わえるちょっとした贅沢（affordableluxury）をコンセプトに高品質商品＝手頃価格の努力を続けていき、地域に根差した永く愛される店舗、全国でもトップクラスの実力店を目指していきたいと願っております。

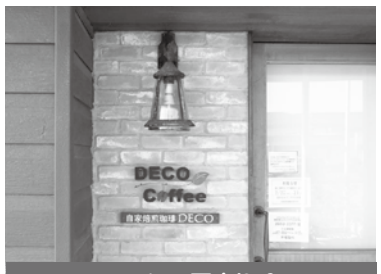
新規事業で店舗のステップアップ

当店はスペシャルティコーヒーをもっと多くの方へ伝えていく次の手段のために補助事業として、一昨年・昨年と新規事業を始めました。最初の新規事業は本格エスプレッソマシンを取り入れ、コーヒーをこれから飲む世代へスペシャルティコーヒーを使用したカプチーノやコーヒーを提供し美味しさを伝えスペシャルティコーヒーを身近に感じて頂く事が狙いでした。昨年の新規事業は、コーヒーが好きでも体質でカフェインを避けている方、授乳中や妊娠中でコーヒーを飲みたくても控えている方、健康志向派でカフェインを避けている方向けに販売するノンカフェインコーヒー豆を焙煎する為の、オーダー焙煎用高性能小型焙煎機を取り入れ、新たな新規顧客層の獲得を狙いました。どちらも口コミで徐々に広がりこれからの展開に期待できる事業であります。

これからもDECOの挑戦は続く

ＤＥＣＯの強みは一つ一つの商品です。見た目は他より劣るかもしれません。しかし、中身には自信があります。営業を長く続けることは簡単ではありませんが、これから先も技術の向上と良質な原料買付を怠らず、ストレートに商品力で勝負しお客様の日々の生活に欠かせないＤＥＣＯ ＣＯＦＦＥＥを目指してまいります。

〈住所〉東金市東金五八八
〈電話〉(53) ３４２１
〈HP〉http://decocoffee.com/



コーヒー豆売り &
テイクアウトコーヒー専門店

新入社員セミナー（ぎっちりみっちり2日間コース）
“社会人の心構えとマナー”をしっかり叩き込みます!!

㈱エム・アイ・エス・インターナショナル
木本 比路美(きもと ひろみ)氏

中小企業にとって、いかに早く新人を育てるのかが大変重要な課題です。新人の早期戦力化が可能になれば、企業にとって大きな経営力強化に繋がります。本研修では、早くビジネスに慣れ、社会人としての自覚を身につけられるよう、社会人としての心構えからビジネスマナー・エチケットなどの基礎的な知識を習得してもらいます。新人育成のために、企業の繁栄のために多くの受講をお待ちしています。

主な講座内容予定

1日目
1. オリエンテーション
2. 自己分析（交流分析）
3. 企業人の意識と行動
4. 社会人としてのマナーの把握
5. 仕事の基本的な進め方
6. コミュニケーションの大切さ
7. 一日のまとめ

2日目
1. 一日目の振り返り
2. 信頼を高める電話応対
3. ビジネス文書の基本
4. 来客応対と訪問のマナー
5. 今後の自己発展へ向けて
6. 講師のまとめ

昨年度のセミナー風景より

◆日　時：**4月19日**(木)・**20日**(金) 10:00～16:00
◆会　場：東金商工会館１階ホール
◆対象者：新入社員を含めた入社５年未満の
フレッシュマン（両日参加できる方）
◆締　切：4月10日(火)まで(または定員に達した日)
◆定　員：40名(先着受付順)
◆受講料：会員5,000円 非会員10,000円(受講者1名につき)
※受講料にはテキスト代・昼食代を含みます。
◆申　込：お電話又は後日、会員様へお送りします申込書をFAX後、東金商工会議所まで受講料を窓口または事前に下記指定口座へお振り込みください。
千葉銀行東金支店(普通)1077227 東金商工会議所 東金中小企業相談所
◆主　催：東金商工会議所 / 中小企業相談所
◆共　催：商業部会・工業部会・交通業部会・サービス業部会

問 東金商工会議所　TEL 0475(52)1101

結婚相談
初婚
再婚
未入籍
つくもブライダル企画
☎ 0475(54)4188
090-4618-8090
東金市田間1-12-20

暮らしの『不便』解消します！
網戸修理・取付　自然の風で節電対策に!
鎌・包丁・ハサミ新品の切れ味に! 刃物とぎ
ガラス修理 普通ガラスは即日修理OK
一部商品入れ替えのため特価セール実施中！ぜひ一度ご来店ください！
=大島屋金物店=
0475 (52) 2187
東金市東金1008

沢村獣医科病院
Sawamura Veterinary Hospital
CT・腹腔鏡設備、鍼灸治療、毎日診察
〒283-0067　千葉県東金市東上宿6-37
TEL.0475(52)3935
FAX 0475(52)3918
URL http://www.jyu-i.com

地域一番の価格と内容
オレンジパソコンスクール
早春キャンペーン
Wiz-U 持参で 5回 3,000円
比較的空いている時期です。
春に向け転職準備・
資格取得トライしませんか？
「税抜」
オレンジプラン: 14,750 円
10 回/月: 9,750 円
5 回/月: 6,750 円
お気軽に☎くださいね　テキスト代・入会金・なし
〒283-0812 東金市福俵 450-1
TEL:0475(78)3438