



「今日はどの珈琲豆にしよう？」
楽しそうな会話が聞こえてきます。



「人かアリやうくしてあいなしいどね」
実はそんな心づかいもあつたのです。

「お客様には『あの店に行けば何か
があつて楽しい。また行つてみた
い』と思ってほしい。」
平井会長の想いが、店づくりの
原点になつています。

う」と、小田急相模原に当社一号店をオープンさせたのです。

時代のニーズを読み、人々に美味しい珈琲を飲んでもらうため、平井会長率いる当社は、しなやかに事業内容を進化させていきました。

ス瓶に入れてディスプレイしています。焙煎具合や豆の違いを見てもらしながら、選べる楽しさがあるからです。大正口マン風で木目を活かした店内には、日本各地で買い付けた陶器や、珈琲をいれる器具が販売されています。また、

珈琲豆を生産できる気候は限られます。日本では小笠原諸島や沖縄での生産が可能で、小笠原諸島では戦前に生産されていたそうであります。沖縄では現在も趣味的な農園があります。「珈琲の木からは升一杯分の豆しか取れないから、千本植えても収穫量は限られる。それが当社の規模であれば国産・有機栽培をうたつて販売するのに丁度

将来の夢は国産直営農園で珈琲豆を生産すること

定年退職を迎えた後、農園で余生を過ごしたいといつ平井会長。いつか南国の農園で珈琲豆をつくる会長を訪ねて行きたいたと、心から思いました。

間で、国内の直営農園での珈琲豆栽培は、ぜひとも実現したい夢だね。」と、平井会長はお話をされました。「それには、農園が遠い場所であれば、従業員はバケーションを兼ねて農園でお仕事ができるでしょう。これは10年を超えて働いてくれる多くの従業員への愛だと思いま

A small red heart-shaped object and a blue cloth.

A close-up photograph of a person's face partially obscured by a red and white patterned cup. The cup has a floral design with blue outlines. The person is wearing glasses and has dark hair. In the background, there is a small box with Japanese characters on it.

では、一般消費者を相手に「美味」と

業者とのしがらみもあり業績は伸び悩みます。

らうスタイルで営業しました。こうして徐々にオフィスや業務用の

企業を訪問し、抽出道具を持つて目の前でドリップして飲んでも

「味には自信あり。同じ値段であれ
売会社へと転換します。

いかつか、涼に美味しい珈琲を貰
ろう！”

品となりました。
”美味しい珈琲豆がつくれるよう

ミルの設立・販売を始めます。すべて手づくりのミルは、業界専門

味しくなることを学はれました
美味しい珈琲を追求した結果、
みずから会社を立ち上げ、粉碎時
に微粉と渋皮を取り除く画期的な



南蛮屋株式会社

取材・文 高橋 晴子



南蛮屋の原点となったミル。



南蛮屋株式会社
神奈川県厚木市関口 798
TEL 046-245-7900 FAX 046-245-9655
<http://www.nanbanya.co.jp/>