

『秋田の朝はナガハマコーヒーから…』 を目指した会社の歩み

長 濱 浩 一
(ナガハマコーヒー株式会社)
代 表 取 締 役



弊社は1982年に秋田県大曲市（現大仙市）でオフィスコーヒーサービス事業者（以下OCS事業）として起業し1987年4月に会社を設立しました。私は先代より2006年に引継ぎ社長に就任しています。OCS事業とは、主にオフィス向けにコーヒーマシンをレンタルし原料のコーヒー豆を納品するという事業で、その当時は新しい仕組みの業態でした。販売するコーヒー豆は大手から仕入販売するという形で、秋田全县へと販路を順調に拡大し業績を伸ばしてきました。そんな中同業他社との競合で価格競争も増え、このままでは価格競争の渦に巻き込まれていくのは自明の理でした。そこで自分達が価格決定権を持て、大手との差別化として秋田の地に合ったコーヒーを提供する焙煎メーカーになろうと1996年7月秋田市広面に焙煎工場とカフェを併設したナガハマコーヒーを開業しました。地域に根差し、味覚品質と鮮度にこだわって、いつか『秋田の朝はナガハマコーヒーから…』と言ってもらえるような誠実で信頼できるブランドになれるようにと、焙煎事業、カフェ事業という新業態に進出しました。

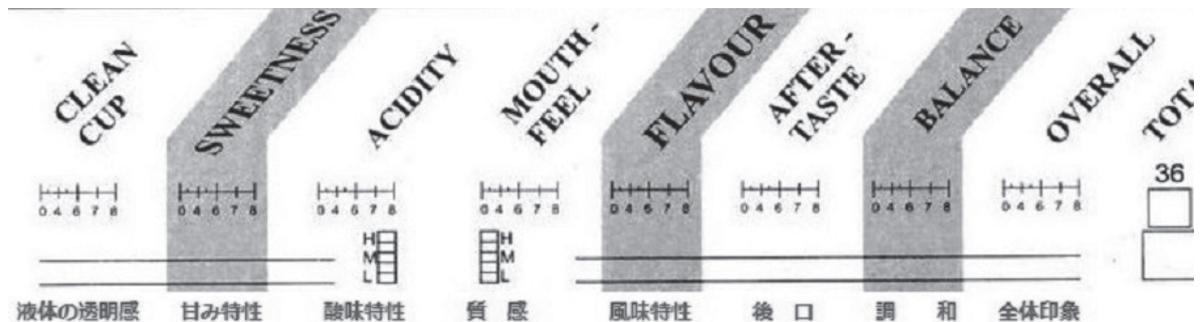
COFFEE LOVE !! 美味しさへのこだわり

焙煎事業開始当時から最高級の生豆を使う事にこだわり、2000年にはブラジルで現地の人にコーヒー鑑定士の指導をしていた（故）小室博昭先生に師事し、ブラジル政府公認の「コーヒー鑑定士」の資格を取得しました。コーヒー業界全体の美味しさ向上への取組も大きな進化を遂げ、1997年から国連で始まったグルメコーヒープロジェクト（貧困が多い生産国の経済的な自立を支援するプロジェクト）は、その後の業界に革命的な「スペシャルティコーヒー」活動へと繋がっています。私も2004年に初めて世界最大のコーヒー生産国ブラジルの農園に視察に行き、生産現場を見て美味しいコーヒーを栽培するこだわりと情熱を生で体感してきました。現在コーヒー業界のマーケットは大量生産大量消費に向けた「コマーシャルコーヒー」と味覚品質にこだわった「スペシャルティコーヒー」に大きく二分されています。

下の表で違いを簡単に説明していますが、同じコーヒーを扱っていても、生産国の取組が真逆と言ってもいい程全く違います。消費国も焙煎や抽出などに大きな違いが沢山あります。弊社では更なる味覚品質向上に向け2020年全商品を「スペシャルティコーヒー」にしました。

生産国の取組	栽培する品種（例）	手間は？	収穫は？	値段の付け方
コマーシャル	病気に強い品種 収量が多い品種	コストアップするの で極力かけない	一気に一時期に	粒が大きい 不良物混入少ない
スペシャルティ	人気のある品種 複雑な風味の品種	美味しくなるよう 手間をおしまず	熟した赤い実のみ 3、4回に分けて	カップングスコアが 高い程良い

スペシャルティコーヒー活動の基盤として、コーヒーの味を100点満点で評価できるカップングという技術があり、このマーケットでは生産国も消費国もカップングスコアで取引価格を決めます。カップング評価は、下記のフォームの詳細通り全部で8項目あります。



弊社の基準として、全てのコーヒーを合計80点以上で製造することを目指しています。また味を点数化出来るようになった事で、各生産国で今年一番美味しいコーヒー農園を決める品評会「カップ・オブ・エクセレンス」が開催されるようになりました。これに入賞した農園のロットは、ネットオークションで売買され、1位のロットは相場の数百倍で取引されたりします。入賞者は涙しながら歓喜し、生活が一変するほど豊かになります。「カップ・オブ・エクセレンス」はコーヒー業界で最先端最高峰の品評会です。私は2008年にブラジルに、国際審査員として招待される光栄な機会を得ました。以後コロナ前までは毎年のようにメキシコ、ニカラグア、コスタリカなど様々な生産国に国際審査員として招待され参加しています。

今後の取組み

弊社はコーヒーの焙煎製造、ケーキやジェラートを自社製造、パスタも製麺しています。さらに2023年に開業したキッチンラボというセントラルキッチン機能を持った食品製造工場（商工中金様よりご支援を頂きました）で新たに食パン、クロワッサンなども作り始めました。この施設の目的の一つは現在11店ある直営店にパスタソースやパンなどをまとめて製造し供給する事で、味のブレや品質の安定化、原価や現場業務の低減などで貢献する事です。そしてもう一つの目的は秋田の地場産品を活用した食にまつわる新商品の開発と販売です。今まで弊社ではコーヒーから離れる商品は作らないというコンセプトで商品開発をしていましたが、その縛りを捨て、今後はもう少し自由に柔軟に企画していこうと考えを改め取り組んでいます。

今回のコロナ騒動において、弊社も多大な悪影響を受けてきました。カフェなど付加価値を提供する業態は平和な時代でこそ支持され営業出来るのだと、つくづく身に染みました。そんな中コロナ後の飛躍を目指し、2024年2月に秋田の空の玄関口、秋田空港にカフェを出店しました。（こちらも商工中金様よりご支援を頂きました）秋田に空路でお越しの際にはぜひお立ち寄り頂ければと思います。

2025年、為替は円安で相場も過去40年来最高値を記録し、輸入に頼るコーヒー消費国にとっては最悪の状況ですが、スペシャルティコーヒーの美味しさの繋がりを失わない様に企業努力を続けていきたいと思っています。

ナガハマコーヒー開業より来年で30周年、会社としては再来年創業40周年を迎えます。区切りの年に向け気を引き締め、今までご協力ご支援頂いた皆様への感謝を忘れずに、『秋田の朝はナガハマコーヒーから…』と支持して頂けることを目指して、今後も地域の皆様に憩いと安らぎを美味しいコーヒーと共にお届け出来るよう精進してまいります。