

# タウトナコーヒー

No. 10

スペシャルティコーヒーの焙煎（ビューラー社 ローストマスター20）

## 「新型焙煎機」

弊社は、2014年に大分市でスペシャルティコーヒーの専門店を創業し、原料は一貫してスペシャルティグレードの生豆を使用して自家焙煎を行ってきました。

本年、9月26日に新型の焙煎機ローストマスター20を弊社店舗に設置することにより、製造量は現在の機材の20倍まで増産でき、より安定した供給が可能となりました。

特筆すべきは、増産より品質の向上面です。ローストマスターは、完全熱風方式の熱源を採用して、よりクリーンな熱源を生豆に与え焙煎を行う事で、原料の持つポテンシャルを最大限に発揮できます。

焙煎豆は、店舗での販売は勿論ですが、ドリップパックなどのコーヒーのスタートアップに繋がる商品を開発する事で、新規顧客の獲得へとつなげます。ドリップパック用のコーヒー豆は店舗で焙煎後、別府市にある工場で充填を行い商品の鮮度も保たれたまま製造が可能です。



State-of-the-art technology and a PLC control system offer user-friendly and efficient coffee roasting.



A wide variety of green coffee characteristics and blends can be processed to high-class coffee products.

イチ押し

- ドリップパック。（1パックにコーヒーが入っておりお湯を注ぐだけの商品）
- スペシャルティコーヒーを手軽に楽しめる。  
（お湯があれば、自宅・オフィス・アウトドアでも）
- ドリップパック自体は、既存商品であるが高品質なコーヒーを使った物は新しい。
- コーヒーが苦手な方も、スペシャルティコーヒーの場合飲める方が多い。
- 器具や知識がなくても抽出可能
- 単体のギフトや抱合せ商品にも喜ばれる。
- 旅館やホテルでもウェルカムドリンクや客室の飲料として多く採用されている。

価格 2017年2月上旬予定 税込 ¥200程度 \*使用原料による

〒870-0841 大分市六坊北町4-5-2  
<http://tautona-coffee.com/>

TEL 097-574-9933 FAX 097-574-9933  
担当 代表 山下 周平