



萩原珈琲ジャーナル

2020 winter

TAKE FREE



ただ真っ直ぐに
おいしいコーヒーのために



前処理工程

入荷した豆は、
焙煎前に精選クリーニングされ、
異物やほこりの除去を行います。



五感を使った焙煎

空気量、音、時間、色。
焙煎師の経験と技術で品質を保っています。



焙煎師の炭火作り

数種の炭を使い分け、マニュアルのない、
独特の火作りを行います。



選別、本社工場への出荷

焙煎豆の色選別の後、低温倉庫で保管され、
本社工場へ出荷されます。



わたしたちは、技術を継承し、
手作りにこだわり続けます。



萩原珈琲ジャーナル

2020 winter

TAKE FREE

充填は手作業

色々な種類の豆を、色々な重さで。
複雑なご注文にもお答えします。



自社配送

自分たちの商品は、自分たちで。
可能な限り、お得意先様に配達致します。



梱包、発送。

梱包にもこだわり、
丁寧に効率の良い梱包、
発送をおこないます。



ただ真っ直ぐに美味しい
コーヒーのために

3営業日以内出荷

鮮度良くお店にコーヒーをお届けいたします。



わたしたちは、技術を継承し、
手作りにこだわり続けます。