

新入社員による 工場見学レポート

入社3日目の社員が
ベテラン社員と
工場にやってきた!



Q.1 あっ、萩原ロゴ発見!!この袋は何ですか?



A. この袋はコーヒーの生豆が入っています!
ブラジル、コロンビアは現地にカップテイスターがいて
萩原珈琲指定の豆の大きさ、風味を選んでくれています。



Q.2 この大きな機械は何ですか?

A. コーヒーの生豆が届いたときは
鉄やゴミが混ざっているので、取らなければいけません。



網で豆をふるったり、
豆をこすり合わせて
埃やゴミを取ります!
最後は磁石で、
鉄をくっつけて取り除く。



Q.3 これ、宇宙船ですか?



A. 宇宙船のようですが、違います!
これは生豆を一時保管するところで、
16種類の豆を溜めることができます。



いよいよ焙煎室です。工場長お願いいたします!

Q.4 まず目に飛び込んだのが火之要心。地元
摩耶山の天上寺のお札を祀ってるんですね?



A. 毎年、マネージャー(萩原)がお正月に
走って取りに行ってるんですよ

Q.5 工場長、焙煎ってなんですか??



A. 焙煎とは、単純に
豆を焼いていく作業のことです。



A. 決まった量とかはなく、
感覚作業です。
すごいマニアックなんです
が何分の時に何度
通過するかが大事です!



Q.6 どうやって焼いているんですか?



A. 実は炭だけを使って
焼いています!
概ね4種類の炭を
使って焙煎します。



おひんこ
火入れしお茶へ

ほらね!
炭だけ!

やっぱ、
回数重ねて経験
積むことが大切です!

Q.7 炭の量は決まってるんですか?



やってみますか?

私も体験させていただきました!
初めてだと、全く感覚が分からないですね…

Q.8 どのぐらいで焙煎終わり(焼き加減)って決めてるんですか?



A. 豆の色と、焙煎の途中に豆がはじけていく音を聞いています。

いよいよ…



焼き上がりました！！
すごい熱気です



焼きあがった豆は、計量されて保管倉庫へ
焙煎量は、必要最低限のみ。作り置きなどは一切しません！

工場の皆さま、ありがとうございました。
それでは、梱包工場（本社）へ移動します！



Q.9 いよいよ本社工場にやってきました！

ここでは、どんな作業をしているのですか？



A. ブレンドづくりをしたり、豆を計ったり、袋を貼ったりしています！

Q.10 すべて手作業なんですか？



A. 多くの喫茶店に販売しているので、ご注文が複雑なんです。
なので、人間力で対応しています。

Q.11 この機械はなんですか？



A. これは金属探知機です。
最後に異物がないか最終チェックして出荷します。

Q.12 出荷期限はあるんですか？



A. 出荷期限は3営業日以内です。
期限を過ぎると商品としては出荷できません。



出荷期限を過ぎた豆は、マイバッグ持参で
直営店で豆ガチャとして30gがもらえます！



新鮮

コーヒーは生ものという扱い。
72時間ルール。
いつでも新鮮な豆を
提供します！

エコ

商品として出荷しない豆を
30gずつ小分けにしてお客様に
ガチャガチャ形式でおひとつ
引いていただける制度。
飲んだことのない、初めての
コーヒーが当たるかも？



以上、新入社員による工場見学レポートでした！