

# 会社案内

私たちにできること



# 当社概要

■珈琲一筋60年。親子3代にわたり受け継いだ技術と理念で、お客様に感動を届ける1杯を作り続けている会社です。

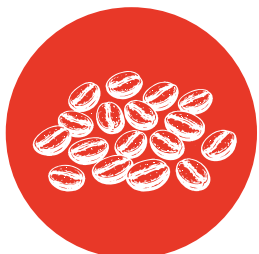
## 会社概要

### 会社情報

会社名	アラブ珈琲株式会社
本社所在地	大阪府大阪市北区豊崎6丁目15番16号
代表者	代表取締役会長 西埜 伊宜
設立日	1962年1月1日
決算月	8月
資本金	2,000万円
従業員数	10名（店舗従業員含む）



## 当社の強み



### メニューに応じた コーヒーのご提案

弊社鑑定士が製造した  
20種類以上の焙煎豆から、  
コンセプトやフードに応じた  
コーヒーを提案いたします



### 最小12kgから作れる オリジナルコーヒー

オーナー様が求める風味、  
スイーツやフードとの  
ペアリングを考慮した  
コーヒーを製造します



### オリジナルドリップを 1,000個から

販売用、ノベルティとして  
使えるお客様だけの  
ドリップパックを  
1,000個から製造します



### ISO22000 取得工場

国際規格であるISO22000を  
取得（コーヒーの焙煎）  
安心して使えるコーヒーを  
安定した品質でお届けします



### 60年超のノウハウで 支えるサポート力

抽出の指導、メニュー提案まで  
4,000件以上のお取引実績で  
培った経験をもとに、  
しっかりサポートいたします

## 得意先様紹介

業務用焙煎豆、小売商品、ドリッパーパック、コーヒー生豆をご購入いただいているお客様



成城石井様  
全国に200店舗ある高級スーパー。  
500g豆PB製品、100g粉PB製品を製造



株式会社萬栄様  
箕面、心斎橋にある会員制総合卸店。  
年間12万PC以上の商品を製造



アモーヴァ・アセットマネジメント様  
世界9カ国に拠点を持つ資産運用会社。  
オリジナルドリッパーを作成



FVジャパン株式会社様  
コカ・コーラジャパンのグループ会社  
年間2トン強の商品を納品



珈人様  
天満、長堀、樟葉に店舗を構える高級喫茶店。  
オリジナルブレンドを製造・納品



株式会社クロレ様  
千里山、梅田でカフェを運営。  
5種以上のコーヒーを納品。



キミエール様  
1967年より梅田に店舗を構える喫茶店  
オリジナルブレンド、ドリッパーを製造



大丸別荘様  
1865年に創業した歴史ある老舗旅館  
提供するコーヒーを弊社から納品



MONDIAL KAFEE様  
大阪市内で5店舗を構えるカフェ。  
生豆・コーヒー関連機器を納品





# 月間コーヒー1

1か月に1商品のペースで、スペシャルティコーヒーを新発売しております。  
月替わりコーヒーとして導入いただくことで、メニューの変化を演出できます。



商品名	コスタリカ ジャガーハニー	コロンビア ピコシエラネバダ	ルワンダ スカイヒルブルボン
販売開始	12月19日 (金)	1月22日 (木)	2月23日 (月)
販売終了	2026年2月末	2026年3月末	2026年4月末

# 月間コーヒー2

商品のPOPもこちらでご用意いたします。通常販売するホットコーヒーよりも単価UPに貢献し、お客様を飽きさせないメニューづくりのお手伝いをいたします

## POP例

### 今月のおすすめ珈琲

---



**エルサルバドル グロリア農園**  
**パカマラ種 ナチュラル**  
EL SALVADOR PACAMALA NATURAL FAZENDA GROLIA

甘味とほのかな酸味を伴ったオレンジのような  
優しい酸味、キャラメルを思わせる濃厚感

**グロリア農園の特徴**

サン・サルバドル火山の斜面に位置する本農園は標高も高く、コーヒー栽培に適した土壌と気候に恵まれています。本農園では山の斜面にありながら広い乾燥機や、自前で果物を除去するパルパーやチメントを除去するドライズミルを持っており、収穫から焙煎までの工程を一貫して行う品質管理を実施しており、トリーゼベリタイのあるコーヒーを生産しております。

**パカマラ という品種**

パカマラはエルサルバドルで開発されたアラビカ種の交配品種で、「パカス」と「マラゴジッペ」を掛け合わせて生まれました。大粒の豆が特徴で、華やかな香りと明るく酸味、なめらかな口当たり、フルーティで複雑な風味が評価されています。スペシャルティコーヒー市場でも高い人気を誇り、品評会でも注目される品種の一つです。標高の高いエリアで栽培されることで、さらに風味が際立ちます。



**¥500/杯**  
(税込)

※こちらのスタンドは別売りです

## これまで販売してきた商品

SINGLE ORIGIN

### GUATEMALA

GOLDEN PARENCEIA  
RIO COLORAD

ゴールデンパレンシア	香り ■■■■■□□□
リオコロラド農園	コク ■■■■■□□□
ミルクチョコレートのような	酸味 ■■■■■□□□
甘味ある質感、バランスの	甘味 ■■■■■□□□
良いクワイアな味わい	焙煎度合：ハイロースト

REGULAR COFFEE 200g

SINGLE ORIGIN

### TANAZANIA

KILIMANJERO  
EDELWEISS AA

タンザニア キリマンジャロ	香り ■■■■■□□□
エーデルワイス農園 AA	コク ■■■■■□□□
フローラルな甘い芳香、	酸味 ■■■■■□□□
酸味・甘味・コクが調和	甘味 ■■■■■□□□
したバランスの良い味わい	焙煎度合：ハイロースト

REGULAR COFFEE 200g

SINGLE ORIGIN

### EL SALVADOR

PACAMALA NATURAL  
FAZENDA GLORIA

エルサルバドル パカマラ	香り ■■■■■□□□
ナチュラル グロリア農園	コク ■■■■■□□□
オレンジのような優しい	酸味 ■■■■■□□□
酸味とキャラメルを	甘味 ■■■■■□□□
思わせる旨味と濃厚感	焙煎度合：ハイロースト

精選：ナチュラル

SINGLE ORIGIN

### KENYA

GAZELLE  
KARINDUNDU

ケニア ガゼル	香り ■■■■■□□□
カリンドゥンドゥ	コク ■■■■■□□□
カシスを思わせる香り、	酸味 ■■■■■□□□
酸味、甘味、コクのある	甘味 ■■■■■□□□
力強い味わい	焙煎度合：ハイロースト

REGULAR COFFEE 200g

SINGLE ORIGIN

### GUATEMALA

ANTIGUA FAZENDA  
AZOTEA

グアテマラ アンティクア	香り ■■■■■□□□
アゾテア農園 (深煎り)	コク ■■■■■□□□
ビターチョコレートの様な	酸味 ■■■■■□□□
濃厚感とほのかな甘味、	甘味 ■■■■■□□□
クリアな後味が特徴	焙煎度合：シティロースト

REGULAR COFFEE

SINGLE ORIGIN

### PAPUA NEW GUINEA

FAZENDA COLBRAN

パプアニューギニア	香り ■■■■■□□□
コルブラン農園	コク ■■■■■□□□
柑橘系の明るさとハーブの	酸味 ■■■■■□□□
ような余韻、クリアな	甘味 ■■■■■□□□
後口としっかりしたボディ	焙煎度合：ハイロースト

REGULAR COFFEE 200g

SINGLE ORIGIN

### BRAZIL

CERRADO  
BERRY SPECIAL

セラード	香り ■■■■■□□□
ベリースペシャル	コク ■■■■■□□□
ベリーやチェリーのような	酸味 ■■■■■□□□
フルーティなフレーバー、	甘味 ■■■■■□□□
柔らかなコク	焙煎度合：ハイロースト

REGULAR COFFEE 200g

SINGLE ORIGIN

### INDONESIA

MANDHELING  
MITRA GI

インドネシア	香り ■■■■■□□□
マンデルング ミトラGI	コク ■■■■■□□□
柑橘系のさわやかな	酸味 ■■■■■□□□
口当たりと、柔らかな	甘味 ■■■■■□□□
濃厚感ある味わい	焙煎度合：ハイロースト

REGULAR COFFEE 200g

SINGLE ORIGIN

### GUATEMALA

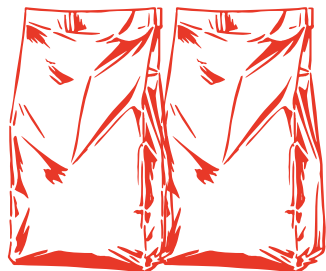
ANTIGUA FAZENDA  
AZOTEA

グアテマラ アンティクア	香り ■■■■■□□□
アゾテア農園 (浅煎り)	コク ■■■■■□□□
レモンやオレンジのような	酸味 ■■■■■□□□
柑橘系のジュシーな甘味	甘味 ■■■■■□□□
と華やかな香り	焙煎度合：ミディアムロースト

REGULAR COFFEE

# オリジナルコーヒーのご提案

オーナー様がコーヒーに求める理想の味わい、フードメニューやスイーツとのペアリングに応じたお客様だけのオリジナルコーヒーのカスタマイズが可能です。



## 最小12kgから作れるオリジナルコーヒー

1日のコーヒー販売数が40杯と仮定した場合、約1か月で消費できる数量です。  
ガス放出のできるバリア性の高い包材を使用しておりますので、  
納品後2か月以内にご使用いただければ、十分に鮮度感のあるコーヒーの提供が可能です。



## コーヒーの組み合わせは無限大

使用するコーヒーの種類、配合比率、焙煎度合いで味わいをカスタマイズできます。  
弊社コーヒー鑑定士がオーナー様の納得できる味わい、フードやスイーツとのペアリングを  
加味したお店だけの味わいをご提案いたします。



## 味づくりはプロがしっかりサポート

ブレンド設計や焙煎度合い、味わいの方向性まで、コーヒーのプロが丁寧にサポートします。  
「苦味を抑えたい」「ミルクに合う味にしたい」「お店のコンセプトに合わせたい」など、イメージをもとに  
最適な味を一緒に形にします。用途や提供シーンに合わせたご提案で、納得のいく一杯をお届けします。



## 焙煎直後のコーヒーをお届け

お客様からのご注文を頂いてから、焙煎を行いますので鮮度感の高いコーヒーを納品できます。  
また、お客様の用途に応じて1袋あたりの容量や、袋の形態をお選びいただけます。

## 実際のご相談とご提案内容

### スイーツ店からの依頼

スイーツとの相性がいい  
あっさりとした味わいの  
コーヒーを作ってほしい



### ご提案・ご納得いただいたブレンド内容

コロンビア  
40%

グアテマラ  
30%

タンザニア  
30%

焙煎度合：ハイロースト（中深煎り）

### ■ コンセプト

主役がスイーツであることから、コーヒーの味わいはスイーツの味わいを『受け止める・洗い流す』イメージで検討。香りが特徴的となる産地のコーヒーはあえて使用せず、クリアな後口が特徴的な水洗式のアラビカ種を100%使用。コク、酸味、甘味の要素がバランス良く強いコロンビア、濃厚感とクリアな質感を併せ持つグアテマラ、力強さとキレ味のある質感を持つタンザニアを使用し、ブラック・カフェオレにも対応できる焙煎度合いのハイローストに設計。

### 老舗喫茶店からの依頼

苦味と濃厚感だけでなく、  
華やかな香りも感じられる  
コーヒーはできないか？



### ご提案・ご納得いただいたブレンド内容

ブラジル  
40%

ベトナム  
30%

エチオピア  
30%

焙煎度合：ブラジル、ベトナム：フレンチロースト | エチオピア：ミディアムハイ

### ■ コンセプト

とても濃厚なコク、後口にの残る質感を求められていたので、非水洗式のコーヒーを70%使用。ブラジルの濃厚な質感、ベトナムの重厚感のあるコクと苦味を深めに焙煎。同時に華やかな香りを求められていたので、華やかな香りを持つエチオピアを浅めに焙煎したものを30%配合に加えることで、濃厚感、苦味、香りが楽しめる味わいに設計。

### 他にも

『高値で販売したいから、スペシャルティコーヒーのみを使用したブレンドを作成してほしい！』

『今使ってるコーヒーの味わいは好きなんだけど、高いので同様の味わいで安くできない？』

『新鮮だけど、品質にはそこまでこだわらず、価格はとても安いブレンドを作成してほしい！』

『コロンビア産のコーヒーを100%使用したコーヒーを作成したい』 などなどお客様のご希望に合わせて検討いたします。

# オリジナルコーヒーの販売サポート1

オリジナルで製造したコーヒーは、業務用としての使用だけでなく焙煎豆商品として販売することもできます。

①当社で袋詰めして出荷 ②店頭での量り売り など販売スタイルに応じてサポートいたします。

## ①当社で製品化したものを販売する場合

弊社でお客様の  
コーヒーを焙煎



製造したコーヒーを  
弊社で商品化



そのまま  
店頭で販売

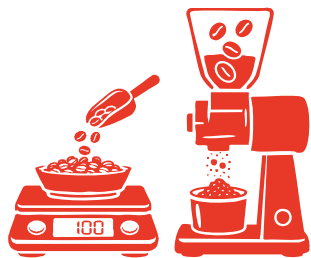


販売に必要な裏面ラベルの作成・貼り付け含め、焙煎から製品化までを弊社で行います。

豆・粉と準備しておけば、お客様を待たせることなく、お渡しも可能です。

## ②店頭で量り売りする場合

お客様の前で計量、  
粉砕を行う



袋にコーヒーを充填し  
封をします



お客様に  
お渡し



弊社が納品したコーヒーをお客様が計量、粉砕、充填、封緘、ラベル貼りをして、お客様に販売する方法です。

手間はかかりますが、使用しているコーヒーをそのまま製品化できるのでロスの心配がなく、粉商品の場合は挽きたてをお渡しできるのも喜ばれると思います。

## オリジナルコーヒーの販売サポート 2

店頭で測り売りを行う場合におすすめのアイテム



ニコノス  
AK-230g  
(200g用)



ニコノス  
AKZ-230  
(200g用)



ニコノス  
AKZ-500  
(500g用)



富士インパルス  
P-200 (シーラー)



TANITA  
TL-290



BONMAC  
BM-250N



カリタ  
ハイパワーミル



Mahlkonig  
EK43

### ⚠️ 店頭量り売りの注意事項

- ①計量法に関して  
店舗で量り売りを行う場合、計量に用いるはかりは検定済みのものを使用することが計量法で義務付けられています。  
家庭用の測り等、検定済みでないものは使用できません。
- ②裏面表記に関して  
店舗で量り売りを行う場合は、お客様が『測る』『入れる』という行為をその場で確認できるので、食品表示法に則った『裏面表記』は貼り付ける必要はございません。

当社は八尾にて45年間コーヒー豆量り売り店を運営しておりましたので、そのノウハウを余すことなくお客様にお伝えいたします。

# 業務用紅茶



東京都田園調布にて40年以上にわたり、インド、スリランカ、台湾などの生産国から紅茶を輸入しているティージュ様の紅茶を取り扱っております。

## ニルギリ 250g

爽やかで軽やかな香り、クセがなく、バランスの取れた味わい

水色：明るい赤褐色

- ストレートティー
- ミルクティー
- アイスティー



納品価格：¥1,200/袋

## アッサム 250g

しっかりとしたコクと力強い味わい濃厚な質感

水色：深い赤褐色

- ストレートティー
- ミルクティー
- アイスティー



納品価格：¥1,800/袋

## ダーズリン 250g

軽やかで上品な渋み、果実感のある香りと繊細な味わい

水色：やや濃いオレンジ色

- ストレートティー
- ミルクティー
- アイスティー



納品価格：¥2,000/袋

## アールグレイ 250g

ベルガモットの柑橘系の香り、コクと爽やかさを楽しめる味わい

水色：赤褐色～オレンジ

- ストレートティー
- ミルクティー
- アイスティー



納品価格：¥1,800/袋

## テトラタイプティーバッグ

茶葉が広がりやすいので、抽出効率が高く片付けも簡単。各種取り揃えております。



## リキッドタイプ

GSフーズ  
ダーズリンティー



トワイニング  
アールグレイ



※リキッドはTeej製品ではございません

# 業務用食品・器具

お砂糖やミルクは勿論、シロップ類やジュース、コーヒー関連の機器やペーパーの取り扱いがございます。



ポーションミルク



ガムシロップ



スティックシュガー



ブラウンシュガー



角砂糖



純ココア



ジュース



アイスコーヒー



フレーバーシロップ



ストロー



コーヒーペーパー



ドリッパー



抽出機器



サイフォン・ネル



テイクアウトカップ

# オリジナルドリップパック

売る、配る、送る。  
どんなシーンにも、お店だけの一杯を。

## 形態の選択



カップON

ペーパードリップに最も近く、抽出した液体と粉が接触することが無いので雑味がなくあっさりした味わいになりやすい



カップIN

抽出した液体と粉部分がカップ内で接触し続けるため、濃厚感はあるが、後味に雑味が残る傾向にあります



DIP型

紅茶のティーバッグ商品のように漬けるだけという手軽さが特徴。X型と同様に雑味が残る傾向にあります

## フィルムの選択



## 概算納品価格

製造数	概算価格/DP
1,000	¥88
4,000	¥81
8,000	¥78

製造数	概算価格/DP
1,000	¥82
4,000	¥78
8,000	¥75

製造数	概算価格/DP
1,000	¥88
4,000	¥81
8,000	¥78

### フルカラー印刷

- ・デザイン確定から納品まで2か月間ほどかかります。
- ・最小1,000個から製造可能です。
- ・抽出形態は『カップON』または『カップIN』をお選び頂けます。
- ・上記価格の+¥35/DPほどになります。

※概算価格は弊社スペシャルブレンドを10g使用した場合です。  
デザイン確定後一ヶ月ほどで納品が可能です。

# オリジナルドリップパック 製造実績



## セットアップ

- ・ 製造したドリップを右図のようにセットアップ可能です。(別途費用がかかります)
- ・ 資材のみ販売することも可能です。



3個入り手提げギフト

5個入りボックス

10個入りボックス

## よくある質問 (Q&A)

**Q** 試飲してみたいのですが…

**A** 遠慮なくご連絡ください。  
すぐサンプルをお届けいたします

**Q** 発注の方法は？

**A** メール、弊社公式LINEにてお願いします  
※数量・納期などの確認を正確に行うため、電話受注は承っておりません

**Q** 納品は誰がくるの？宅急便？

**A** お取引内容や納品体制に応じて、宅急便で納品、  
営業担当が直接納品する場合がございます

**Q** お支払いの方法は？

**A** 銀行振込、口座振替にてお願いしております。  
※管理体制の都合、現金・小切手での回収は行っておりません

**Q** 今の味わいと同一の作れる？

**A** 今お使いのコーヒーを少量いただければ、  
分析して、ご提案させていただきます！

**Q** 発注したらいつ届くの？

**A** 午前中11:00までにご注文いただければ、  
翌日着にて手配いたします

**Q** 納品が宅急便の場合、送料はどうなる？

**A** ご注文内容の重量・サイズから運賃を  
算出させていただきます

**Q** お支払いの条件は？

**A** 末締め翌月10日～月末払いをお願いして  
います。個別にご相談ください。

他質問事項に関しましては遠慮なく弊社にご連絡ください  
TEL:06-6371-2325



メールアドレス  
order@arab-coffee.co.jp



公式LINE

# 営業部責任者紹介

基本情報	
氏名	西埜元成（ニシノモトシゲ）
生年月日	1987年2月16日
出身	大阪府吹田市

経歴	
1987	ロースターの末っ子として生誕
2005	追手門学院高校普通科卒業
2009	関西外国大学スペイン語学部卒業
2009	三菱系列商社エム・シー・フーズ入社
2018	家業である当社に入社

所有資格	
JCQA認定商品設計マスター	
JCQA認定コーヒーインストラクター1級	
JCQA認定コーヒーインストラクター3級講師	
コロンビア・FNC認定マイルドコーヒー鑑定士	
SCAJ認定コーヒーマイスター	
紅茶検定初級	
日本茶アドバイザー	

職務経歴	
2005-2009 高校3年～大学4年生	コーヒーの挽き売り店兼カフェにてアルバイト。 大学3年生の頃店長となり、コーヒーに興味を持つ
2009-2011	三菱系列生豆商社エム・シー・フーズに入社（現在は三菱食品100%子会社） 関東自家焙煎店にコーヒー生豆の営業を担当。 お客様を海外の産地にお連れして、アテンド営業をしていました。
2011-2017	エム・シー・フーズにて焙煎豆販売部署に異動。 以降7年間に渡り、成城石井様、オーケーストア様、信濃屋食品様等の プライベートブランドコーヒーを担当し、オリジナル商品の提案、 カテゴリーリーダーとして取り扱い商品の改廃から、店頭試飲販売など、 様々な業務に携わらせていただきました。
2018年～現在	家業であるアラブ珈琲株式会社に入社し、現在に至ります。 業務用製品から小分け製品の開発・営業を行っております。

簡単ですが、私の職務経歴書です。

高校生の頃からコーヒー漬けの毎日を送り、  
社会人になってからは色々な生産国に赴いたり、  
コーヒーの提案をさせていただきました。

ただコーヒーを提案するだけでなく、  
お客様の売上に貢献できる店づくりを  
一緒に考えさせていただきます！



ここまでご覧いただきありがとうございました。  
是非御社のお役にたてればと思いますので、  
まずはお気軽にご相談ください。



メールアドレス  
order@arab-coffee.co.jp



公式LINE



アラブ珈琲株式会社  
大阪市北区豊崎6丁目15番16号  
TEL:06-6371-2325 MOBILE:080-4340-6669  
motoshige.nishino@arab-coffee.co.jp  
営業部 西埜元成