



# 万国コーヒー Bankoku Coffee

昭和34年創業のコーヒー豆焙煎卸しの会社です。  
 業務用を主体としてコーヒー専門店・喫茶店・レストラン・カフェなど、  
 味を追求する数多くの飲食店様にご愛顧いただいております。  
 創業より「美味求心」を基本理念として、美味しさを追求する気持ちを  
 を忘れず素材の吟味と確かな焙煎技術で本物を提供いたします。



商品仕入れ



世界中のコーヒー生産地より、各生産国で定められた輸出規格の中から  
 特に優れた上級規格品のみを安定して仕入れております。  
 主要生産地(コーヒー農園)への現地視察を行う事で、よりよい生豆を継続的  
 に仕入れるために、その生産方法、収穫、処理工程、流通経路をしっかりと  
 確認しております。残留農薬などにおいても万全のチェック体制を設けており、  
 麻袋に記載のロット番号から、いつでも確認する事が可能です。

収穫直後の完熟コーヒーチェリー ~ 果肉除去 ~ 水洗処理 ~ 天日乾燥 ~ ハンドピック手選別



## 焙煎技術



親子3代に渡り、受け継がれた焙煎技術。吟味した素材を焙煎士が最適に  
 煎りあげていきます。コーヒー生豆の状態は常に一定ではありません。  
 生産地、生豆の水分値、季節によっても焙煎の仕方を変えます。  
 特に当社の仕入れるニュークロップ(収穫したてのフレッシュな豆)は、  
 焙煎が難しいと言われておりますが、適切に焙煎することによって  
 抜群の風味とコクが生み出されます。

## 商品開発



基本理念である「美味求心」を常に心がけ、新たな商品開発(ブレンド作り)を  
 しております。流行やフレーズに流されず、カップ重視の味作りをしております。  
 飲食店様におきましては、お店のジャンルやコンセプト・お料理の種類も  
 異なりますので、色々とお伺いした上でもっとも相性の良い味を  
 ご提案させていただきます。

## コミュニケーション



当社担当者が自社便で貴店に適した新鮮なコーヒーを素早く納品いたします。  
 コーヒーの抽出アドバイスはもちろんのこと、日頃のお客様との  
 コミュニケーションを大切にしております。情報交換をさせていただきながら、  
 継続的に貴店をバックアップして参ります。  
 決して売りっぱなしは致しません。

全日本コーヒー商工組合連合会 会員  
 全日本コーヒー公正取引協議会 会員  
 日本スペシャルティコーヒー協会 会員

**万国コーヒー株式会社** 東京都中野区本町3-31-2  
 TEL 03-3373-5255 FAX 03-3373-5259  
 お問い合わせ・・・営業部担当 山本修也