

素材・焙煎・鮮度・環境にこだわり珈琲の浪漫を追求する匠。

創業者が、当時としては珍しかった自家焙煎コーヒーの販売を京都で始めたのは、戦後間もない頃。その後、日本人の食生活の変化とともに成長を遂げた。百貨店内での直営店展開をはじめ、市場の拡大に伴い、堺市内に支店を開設、焙煎工場も移転させた。こだわりのコーヒーを、ここ堺から全国の直営店と取引先に提供する。

三喜屋珈琲 株式会社



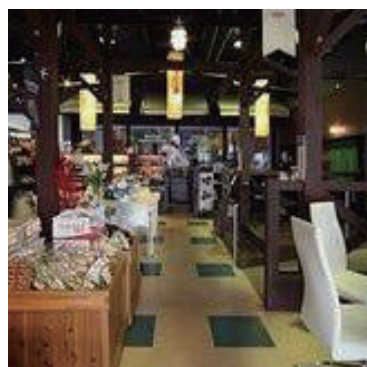
焙煎作業を行う珈琲インストラクター講師



焙煎工房内の焙煎機

「本当の美味しさを知ってほしい」。コーヒーへの素材・焙煎・鮮度・環境のこだわりは全てここから始まっている。もう一つ大切なものが水で、味が引き立つという北海道羊蹄山の湧水に着目し、直営店で提供している。焙煎方法も、豆に応じて火加減を調整、手作業で焙煎する。熱風・石焼・炭焼・竹炭・直火の5種類それぞれで、風味が異なるのである。コーヒーの香りは焙煎仕立てを頂点として次第に減っていく。業界では1年間を賞味期限と定めているが、

三喜屋珈琲では香りが立つのは1ヶ月との考えから飲み切る期間を2週間と考えております。さらに環境へのこだわりからドリッパー用のペーパーはケナフを使用。また、よりコーヒーを楽しんでもらおうと商品開発にも注力、羊蹄山の湧水を使った珈琲ゼリーも大好評である。



焙煎工房 mikiya coffee 外観(左)、店内風景(右)

代表者 代表取締役社長 園田 高久
 所在地 〒591-8031
 堺市北区百舌鳥梅北町2-102-1
 電話 072-258-1897
 創業 昭和22年7月
 資本金 5,000万円
 従業員 124名
<http://www.mikiya-coffee.com>

堺技衆 認証番号
 0065