

PR



高品質のエキスを抽出する×
高品質の味を守るアセプティック充填＝

※
HC最高品質の高濃度エキス

※HC=(自社ブランド)

エキスメーカー 50年目の本気

1976年にコーヒーエキスの製造を開始し、
その高い品質からグローバル企業や
バリスタからも圧倒的な支持を誇る
「ハニー珈琲株式会社」。

50年積み重ねた技術を結集し、
カフェタイムに変革をもたらす新製品を開発した。

50年間オンリーワンにこだわり
進化し続けたHC最高品質の
高濃度エキス

昭和40年代、まだポーションタイプのコーヒーが一般的では
なかった時代に中嶋食品工業社(現ハニー珈琲株式会社)2代
目社長の中嶋邦治氏がコーヒーエキスに着目。ゼロからカラム
抽出機を独自開発し、現在はハイクオリティなエキスメーカー
として様々な飲料・乳業・食品メーカー、コンビニエンスストア、
カフェチェーンなどのOEM製造を担っている。多くの企業が
依頼する理由はその品質の高さだ。通常の濃縮エキスは、熱で
水分を蒸発させて成分を凝縮させるが、熱によって加熱臭や雑
味が生じ、風味や旨みが減少してしまう。一方、同社がつくるのは、
必要最低限の過熱で抽出する「高濃度エキス」。50年間のデータ
に基づく最適な温度、圧力、流量、さらにオペレーターの繊細な
職人技によって原料の香りやコク、旨みを閉じ込めたエキス
を抽出する。そのフレッシュな味わいは、世界大会に出場する
プロのバリスタ、3つ星レストランのオーナーシェフ、グローバル
企業やコーヒーチェーンの開発担当者といった味に厳しい人たち
からも高い評価を受けている。

抹茶の深み、
和紅茶の華やかさ。
気分で選べる
多彩な味わい。



専務取締役 兼 営業本部長
中嶋 健太 氏

工場はFSSC22000、レインフォレスト・アライアンス認証、ハラル認証 取得済
今後はアメリカFDA、有機認証、コーシャ認証の取得を目指している。



ハニー珈琲株式会社

大阪府豊中市新千里東町1丁目4番1号
阪急千里中央ビル8F
TEL 06-6832-8571 (代表) FAX 06-6832-8211

ハニー珈琲株式会社



カフェタイムを美味しく便利に
進化させる特別なパウチカフェ

今回、専務取締役兼営業本部長の中嶋健太氏は計画と開発に3
年以上かけ、パウチ型アセプティック充填製品を発表した。本製品
は無菌空間で製品液を充填するため、充填後の過熱が不要。高品
質のエキスをそのままの品質で閉じ込め、常温で新鮮なまま12
14か月という長期保存が可能となった。高品質のエキスを抽出す
るメーカーであるからこそ、高品質な味を守るアセプティック充
填により、世界から注目を集める製品へ更に進化させた。お湯以
外にも水や炭酸で割る、ミルクやオーツミルクに入れる、ホイップ
クリームやチョコソースと組み合わせるなど、カスタマイズも自
由自在。30ml入りの15倍希釈パウチであれば450mlのカ
フェメニューが手軽に楽しめる、ストックや持ち運びもしやすい。
SDGsに加え、時間や場所に縛られない価値観が主流になりつ
つある今、プラスチックの使用量を削減し、好みのスタイルで手軽
にカフェタイムを楽しめるパウチ型高濃度エキスは、まさに時代
に求められる製品といえる。

コーヒーエキス開発後も研究開発を重ね、緑茶や紅茶といった
茶類エキスの製造にも成功し、オーダーメイドで3〜4種類も
のOEM製造に対応してきた同社。その品質と対応力でアジアや
東南アジア、オーストラリア、アメリカ、ヨーロッパといった海外で
のOEMも拡大中だ。新製品がもたらす高品質なつくりの時間
や自由を尊重するスタイルなど、新たに生み出す価値と共に、同
社の今後の展開に注目したい。