

お客様の声

プロバット焙煎機を導入しなければ実現できなかった

インタビュー： コーロコーヒーロスター店長 武藤 幸久氏

(2014年3月プロバット社製 PROBATONE ショップロースター 12kg と消臭フィルター「エコロジストショップ」をご購入)

コーロコーヒーロスターについて

武藤幸久氏はコーヒー豆焙煎専門店コーロコーヒーロスター（以下、コーロ）のオーナーだ。「コーロ（耕路）」という店名は、もともと1952年池袋駅そばに武藤氏の祖父が開業した喫茶店の名前だ。父親の代までは喫茶店として営業してきたが、2014年3月末に閉店。武藤氏はこれまで目白や雑司ヶ谷でカフェや自家焙煎のエスプレッソ専門店を経営してきたが、2013年に池袋への移転とともに「コーロ」の店名を引き継いでコーヒー豆焙煎専門店を開業した。ウェブショップも開設し、ネットでのコーヒー豆の販売も行っている。（ウェブサイトURL： www.coro-coffee.jp）

現在、コーロではブラジル、コロンビア、グアテマラ、コスタリカ、ケニア、エチオピア、タンザニアの豆を焙煎していて、武藤氏自身、近い将来海外のコーヒー農園を実際に見に行く予定だそう。現在のコーロの顧客はカフェ、レストラン、オフィスなどで、業務用が中心。個人のお客様にはネットで販売している。「PROBATONEの導入後、お客様一人一人にローストサンプルを飲んでいただき、好みのタイプを選んでいただきました。その上でそれぞれのお客様の好みのローストの設定を焙煎機に付属したソフトウェアに記録し、そのデータをパソコンに保存して何度でも同じ条件のローストに仕上げることも簡単にできるようになりました」とPROBATONEの機能をフルに使っている。中でも一番人気は中深煎りブレンドだそう。

プロバットを選んだ理由

以前は国産の5kg窯焙煎機を使っていたが、焙煎量が増えたことでお客様の注文に十分応えることができなくなった



コーロコーヒーロスター店長 武藤幸久氏

め、10kg前後の焙煎ができる効率の良い焙煎機が必要になったという。「プロバットを導入しなければ、現在のように効率的に焙煎はできませんでした」とのこと。

「焙煎した豆の深みが出るのがプロバットの特徴です」

「プロバット焙煎機は焙煎と冷却とが分かれているから連続焙煎が可能です。多くの豆を効率的に早く焙煎できるんです。現在、1ヵ月1トンのコーヒー豆を焙煎していますが、3トンまでは行けるので、今後のビジネス拡大も視野に入れています。」

また、「焙煎した豆に深みが出るのがプロバットの特徴ですね」とも。実際に使ってみた印象としては、「PROBATONEタイプ2は本当に使い易い焙煎機で、お客様の要望どおりに豆を焙煎することができます。特に、タイプ2から改良されたガスバー



コーヒー臭を軽減する「エコロジストショップ」

ナーは焙煎中の微調整が可能になり、高い蓄熱と熱伝導をより生かせるようになりました。2kgからの少量焙煎も12kgの短時間焙煎も自由自在に焙煎が可能です。安定感があるので、経験が浅い人でも安心して使える頼もしい焙煎機ですね」と満足している様子。

消臭フィルター

武藤氏は、コーヒーの焙煎臭を軽減する「エコロジストショップ」も焙煎機と同時に導入。フィルターマットとゼオライトの二重構造となっていて、排気に含まれる塵や油分をフィルターに付着させて臭いを軽減する。また、日常的なメンテナンスとしては、フィルターに掃除機をかけて使用する。約4トンの焙煎がフィルターマット交換の目安で、約8トンの焙煎の後にはゼオライトの交換も必要となる。

武藤氏は、「エコロジストショップ」について「フィルターで煙と臭いがほとんど除去できる」と言う。「1ヵ月1トンのペースで焙煎しているから、年3回フィルターを交換しなければならない。近所に匂いで迷惑をかけないためにもフィルター交換をしっかりとしないとイケませんね」と周囲への配慮も忘れていない。

焙煎機を購入する際の不安

購入前は価格面に不安があったそうだ。「お客様の注文に対応するため、12kg 窯焙煎機が必要だったが、価格的にハードルが高いのではないかと心配しました」とのこと。「5kg 窯焙煎機の二倍以上の生産量だから、値段も二倍だろうと思っ



ていましたが、実際には5kg 窯と12kg 窯焙煎機の価格は想像していたほど大きく変わらなかったのが、安心して購入できました。」とのコメントをいただいた。



PROBAT 社について

ドイツ・エメリッヒに誕生した PROBAT 社は1868年の創業当初より焙煎機の開発と製造に特化する焙煎機のマーケットリーダーです。世界中で消費されるコーヒーの10杯中7杯はPROBAT社焙煎機にて焙煎できる台数を提供してきました。現在、ドラム式焙煎機においては1kg 窯 (PROBATINO) より最大640kg バッチサイズ (NEPTUNE 3000) の生産能力のある焙煎機をラインナップとして持ちます。ドラム式焙煎機とは異なる熱風式焙煎機も2機種 (SATURN、JUPITER) 持ち合わせており、焙煎における様々なニーズに対応しております。

PROBAT 本社に併設されている研究開発センターにて3種類の焙煎機でテスト焙煎を行い、焙煎結果を分析するこ

とが可能です。焙煎に関わる付帯設備として、豆搬送装置、ホッパーシステム、グラインダー、脱臭装置の製造開発も行っており、焙煎機と共に焙煎工場の設備全般のご提案もさせていただきます。更にコーヒー焙煎部門とは別に、カカオ豆、カカオニブ、大麦、お茶、ナッツ等の焙煎に適した焙煎機の開発製造に特化した食品部門を設立し、焙煎分野を広げております。



DKSH ジャパンについて

DKSH ジャパン株式会社は、世界35ヶ国に680拠点を持つスイスのグローバル企業「DKSHグループ」の一員です。1865年（慶応元年）に横浜で創業した「シベール・ブレンワルド商会」を源流とし、以来150年近くにわたって、日本の産業と文化の発展に貢献してきました。現在、日本では計測工業機器部を含む「テクノロジー事業部門」と、「消費財事業部門」、「生産資材事業部門」の3つの事業部門が連携しています。

テクノロジー事業部門は、各種産業機械・工作機械、ハイテク機器、特殊金属を中心に、欧米およびアジアの一流メーカーの最先端テクノロジーを幅広くご提供するとともに、質の高いアフターサービスをお届けしています。