

ハニー珈琲株式会社

大阪府豊中市

生産性向上

需要獲得

担い手確保

ものづくり

サービス

ポイント

人を驚かせたい、人に喜んでもらいたいの精神に立ち、より技術の高いコーヒーエキス・オイル・フレーバーの世界を造る

- コンピューター導入により完全自動化を実現しており、僅か5人で工場稼働中
- 高度な生産管理や食品安全のシステムづくりが求められる「FSSC22000」を取得
- 天然の香りを抽出することにより、消費者へ強い訴求力を持ち市場優位を確保

企業基本情報

所在地	大阪府豊中市新千里東町1-4-1 阪急千里中央ビル8階
電話/FAX	06-6832-8571/06-6832-8211
URL	http://www.honeycoffee.co.jp
代表者	代表取締役 中嶋 邦治
設立	1949年
資本金	10,000万円
従業員数	7人



会社概要

1949年創業のコーヒーエキス製造業者。FSSC22000の認証を取得しており、高品質な商品を提供している。ひとつの豆からコーヒーエキス、コーヒーフレーバー、コーヒーオイル、コーヒーペーストの4種類の加工製品を3種類の抽出機器で製造。また、紅茶のエキスや柑橘系の香りもノウハウを活かし抽出している。抽出残渣についても独自の開発により農業政策にも力を注いでいる。



会社外観

革新的な製品開発や創造的なサービスの提供に関する取組の内容

コンピューター活用による高度な生産管理と省人化を追求

2016年に滋賀工場を建設。コンピューター導入により完全自動化を実現しており、僅か5人で工場を稼働させている。社長が考案した最新鋭の設備を導入しており、原料投入以降は、完全インラインでの生産を実施。業務効率化とともに衛生面での技術優位性も非常に高い。

ライン増設のスペースは確保されており、今後は作業ロボットの導入も検討しており、更なる省人化を進めて、生産性の向上を目指す。



連続高圧多管抽出機

高度な生産管理が求められる「FSSC22000」を取得

高度な生産管理や食品安全のシステムづくりが求められる「FSSC22000」を取得。コーヒーエキス等の製品については、添加物を含まず、原料にコーヒーと表示することが可能。食の安全に対する意識が高まる中、今後の成長が見込まれる。

また、抽出機はオーダーメイドであり、現社長が設計。コーヒー豆は抽出後、全て土壌改良剤としてリサイクルされ、営利活動のみならず、環境に配慮した生産活動を継続。



食品安全システム認証規格「FSSC22000」

コーヒー豆のみならず、新たな素材を用いた製品開発への取組

同社の抽出機はコーヒー豆のみならず、新開発の「減圧濃縮アロマ機」を用いて、そのまま天然柑橘系の果物等の香りも抽出することができる。ドレッシング、紅茶、デザート含めて想定される用途は多岐にわたり、今後益々の販路拡大が見込まれる。併せて香料を利用せず、天然の香りという点についてもPR効果は非常に高く、食の安全に対する意識の高い消費者へ強い訴求力を持っており、この分野における同社の優位性が認められる。



減圧濃縮アロマ機で「柑橘類・フラワー・スパイス・紅茶・緑茶・ハーブ」