

SAZA COFFEE



企業探訪



株式会社 サザコーヒー

副社長 鈴木 太郎氏

■企業概要

本社：茨城県ひたちなか市共栄町8-18

創業：1942年10月12日（喫茶業は1969年から）

従業員：約190名

事業内容：ドリップコーヒー・液体コーヒー・スペシャルティ
コーヒー（生豆、焙煎豆 / 加工）・菓子の販売、開
業支援、技術・教育セミナー開催など

茨城県ひたちなか市のサザコーヒーは、1942年創業で起業75周年目、コーヒー業は1969年開業で48年目を迎えます。

サザコーヒー店舗は勝田（ひたちなか市）の本店をはじめ県内外15店舗を展開しており、南米コロンビアに2つのコーヒー農園を運営し、中南米アフリカおよびアジアの産地で直接選別したコーヒー原料を調達しています。

また、サザコーヒーは長い伝統に起因する技術を持った焙煎職人と最新のテクノロジーを使ったコーヒーの焙煎機の整備により、焙煎技術面で高く評価され、多くの方々から支持されています。

鈴木副社長は、国内で開かれるコーヒーの競技会運営団体の理事や競技会の責任者の任務を通し、世界に通ずるおいしいコーヒーの技術を日本中に広める社会貢献を続けています。

（インタビュー日：平成28年12月13日）

（聞き手：筑波総研(株) 専務取締役 藤咲耕一）

創業と歴史についてお聞かせください。

■ 映画館運営からコーヒー関連事業へ転換

サザコーヒーは、祖父 鈴木富治が1942年に映画館運営会社(株)勝田宝塚劇場を起業したのがはじまりです。その後、父 誉志男が1969年にコーヒー事業で起業し、ゆっくり業態変更しました。コーヒーに業態転換時、テレビ文化の繁栄により映画産業は不振で斜陽の道を歩んでおり、映画産業に

依存していた我々の生き残りの方法として選んだ道は、当時流行していた「喫茶店ブーム」でした。おいしく専門性のあるこだわりの自家焙煎コーヒーの大きな流れに乗り、コーヒーに特化した事業を展開していきました。

サザコーヒーは、茨城県水戸市、日立市、勝田（ひたちなか市）の駅前や繁華街に直営喫茶店を開き、コーヒー豆の焙煎と卸売業を行っていました。

2000年を境に、コロンビアの自社農園経営や産地から、専門性が高く、品質に特化した原料を独自ルートで供給するようになりました。

また、2005年には「エキュート品川」(JR品川駅：エキナカ商業施設)の物販中心店舗の出店で東京進出を果たしました。

サザコーヒーの屋号「且座（さざ）」は、茶道の儀式で表千家の「且座式（さざしき）」や「且座喫茶」（さざきさ：さあ、座ってお茶をたのしみましょう）という喫茶の語源となった中国の漢詩に由来しており、座席ともてなしにサザコーヒーのこだわりがあります。

鈴木副社長が事業に関わるようになった経緯についてお聞かせください。

■ 運命と出会いと思惑と結果

私は創業者の孫で、自由な大学浪人時代を経て、親のコネでコーヒー会社に在籍しましたが、農業での起業を夢見て会社を退職し、東京農業大学に進学しました。

大学の夏休みに中南米行きを父に促されました。私が植物好きなので、皆が農業関係者と引き合わせてくれ、私の周りにはスペイン語でコーヒーを話す人がたくさんいるようになっていました。

大学卒業後、父から「コーヒー農園を取得したのでコロンビアへ行くように」と促されました。コロンビアではコロンビアコーヒー農連の品質管理部長エドガーモレノ博士という方が出迎えてくれて、約半年間の研修を受け入れてくれました。私はコーヒーの目利きになりましたが、治安上の理由で自社農園に滞在はできませんでした。

■ たのしい試飲販売と「エキナカ」

帰国後、2003年から日本橋三越本店でコーヒーの試飲販売をするようになり、ドリップコーヒーを提供する販売が評価され、「エキキュート品川」の出店に繋がり2005年に東京進出を果たしました。ここでやっと本格的に家業のコーヒー豆に関わるようになりました。



試飲販売の様子（提供：サザコーヒー）

■ 試飲では「よくばりなコーヒー」がほしい

お客様と素敵なコーヒーの味を共有したく、コーヒー品評会へ積極的に参加しました。仲良くなった優勝農園へ訪問し、色々お願いをして、独自の供給ルートでコーヒー生豆を持って来られるようになりました。自社農園のコーヒー豆も原料供給の面で家業に関わるようになりました。



トレス・エドガー農園の様子（提供：サザコーヒー）

■ 農園経営の「夢と希望」

父がコロンビアに取得した農園は、農園の経営利益よりも、自分たちでおいしいコーヒー豆を供給したいという夢がありました。そのため病気には弱いけれど、おいしい品種の栽培にチャレンジし、全滅するという経験もしました。

もともと赤字経営が続いていた上、2008年の異常気象とリーマンショックという前代未聞の出来事に見舞われ、運営継続のためにはそれまでの全てを見直す覚悟が必要になりました。



エドガーモレノ博士と品種ゲイシャ
（提供：サザコーヒー）

我々の農園は、コーヒー栽培の適地でしたが、作付面積が小さかったため、何をしても収穫量が少なく、広い農地が必要でした。

そこで、近くにある21haの土地を買い、エドガーモレノ博士とコーヒー農園の共同運営をはじめました。

エドガーモレノ博士は私のコーヒーの先生で、コーヒーの世界では真に尊敬に値する研究者です。焙煎についても、コーヒー豆の品質についても、ほぼこの方の考え方が私の基礎となり、私はコーヒーの世界に存在しているといっても過言ではありません。

コーヒーのおいしさの秘密をお聞かせください。

■ 土地、品種、健康

濃厚な甘さと香りを楽しめるコーヒーをご提供するため、産地で出来るだけたくさんのおいしい条件に合ったサンプルを集めて、一番おいしくて味の濃いものを購入しています。

買付け側の目線からいうと、コーヒーは「適地」に選抜された「品種」と「樹の健康」が重要です。

■ 世界一の「ゲイシャ」コーヒーを販売

ここ数年、「ゲイシャ」という高級な豆の品種をサザコーヒーで取り扱うようになりました。日本の芸者とは全く関係のないアフリカ・エチオピアの「ゲイシャ村」由来のゲイシャコーヒーが注目されています。

コーヒーの植物としての起源は、アフリカのエチオピアからスーダンの地域で多様な品種があります。そのうちのひとつ エチオピアのゲイシャ村で採れた木は多少生産性が悪い以外は普通のコーヒーの木ですが、植える土地により味や香りが全く違います。パナマでとれる「ゲイシャ」は特に上品な味や香りが楽しめます。



ゲイシャに特化した品評会 会場の様子
ベストオブパナマ (提供：サザコーヒー)

パナマのゲイシャは1964年にエチオピアから中米コスタリカに持ち出され、耐病性品種として注目されパナマに植えられました。

2004年、はじめてエスメラルダ農園のダニエル・ピーターソンによりパナマ共和国のコーヒー豆の品評会「ベストオブパナマ」に出品され、特別なおいしさが世の中に知られました。その時のオークションの価格は相場の20倍以上の価格を記録しました。

サザコーヒーは2007年からパナマコーヒーのゲイシャに特化した品評会の最高品を落札し続けております。

■ 最高の焙煎技術と最新の焙煎機

サザコーヒーにドイツ製とアメリカ製の焙煎機があります。ドイツ製の方はプロバット社の鋳物の焙煎機で分厚いフライパンのような使い勝手で、「甘味」や「あと味」に絶大な効力があります。

アメリカ製ローリング社の最新式コンピューター制御の焙煎機は、熱風ドライヤーを当て、温度を微細に調節することで、コーヒーを口に含んだ時の「香りの量」と「味の寿命」を調節することができます。



コーヒー豆を焙煎する黒澤氏 (右端)

■ 日本2位のバリスタ

サザコーヒーは、コーヒーの価値を高める努力を続けています。サザコーヒーの本間啓介選手は、バリスタチャンピオンシップ競技大会(JBC)2016で日本ランキング2位になりました。毎年ランキングが上がっているので期待されています。

競技では、お客様に見立てた審査員に提供される「おいしいエスプレッソ」の味が評価されます。「豆」「抽出技術」「提供方法」をわかりやすく説明できる総合力が勝敗を分けるので、日頃の接客がきちんとできるように取り組んでいます。



「ジャパンバリスタチャンピオンシップ2016」で
ランキング2位の本間啓介氏 (提供：サザコーヒー)

今後の事業戦略についてお聞かせください。

■ 茨城は世界一のコーヒーが飲める地域

私は、日本スペシャルティコーヒー協会という団体に所属し、ドリップやサイフォンのコーヒーの競技会を運営しています。特におもしろい競技は、「ブリューワーズカップ」という競技会で、「ふつうのコーヒーの競技会」で世界的に参加者が多いのが特徴です。

「ふつう」とは、エスプレッソのように機械を使わないで抽出されたコーヒーのことを言いますが、「ペーパー・ドリップ」や「サイフォン」のように家庭でも作れる「ふつう」のコーヒーの競技会です。

第1回目のブリューワーズカップ日本チャンピオンはサザコーヒーの尾籠一誠選手で、2014年にイタリア・リミニで開催された世界大会で世界9位。1回空いて、2015年の第3回日本のチャンピオンは、つくば市のコーヒーファクトリーの粕谷哲選手で、2016年のアイルランド・ダブリンでは「世界一」になりました。茨城は今、世界最高のコーヒーを楽しめる地域です。今後も茨城は「おいしいコーヒー」で攻めていきます。

■ 食材の宝庫・茨城から生まれた商品



1番人気の「カステラショートケーキ」

サザコーヒーでは、提供するコーヒーの質を高めると同時に、ケーキやパンなどのメニューの質も高めています。自分たちが食べたいと思うものを作っており、例えば、「カステラショートケーキ」は、卵、小麦粉、砂糖、牛乳、いちご、蜂蜜から作られています。いちごは銚田市の「村田農園」さんと水戸市の八木岡さんのもので、クリームの牛乳には添加物は含まれていません。

パンメニューのソーセージはつくばの「ぴあらハム」さんで、バターは四つ葉発酵バターです。各素材は味も含めて検証しています。

■ はたらく「ヒト・モノ・環境」



ひたちなか本店の店舗内の様子

はたらく社員は道具ではありません。社員1人ひとりが自分の目標に向かう姿を見ると嬉しく感じます。

仕事が忙しい時、つい無理をしてしまうことがあります。自分の健康と家族を大切にしながら、仕事に励んでほしいと願っています。

■ 新たな分野への挑戦

私はもしかしたらコーヒーの世界を知り尽くしたかもと感じています。今後はスイーツやパン作りなど違う世界へ飛び込むことで、新たなインスピレーションが得られるのではないかと期待しています。

茨城県は豊かな食材の宝庫です。この資源を活かした新たな商品を開発していくことで、茨城の魅力発信に繋げていきたいと考えています。



鈴木副社長(中央)、
ひたちなか支店 市川支店長(右)と聞き手・藤咲耕一

この度は、長時間にわたり貴重なお話をお聞かせいただきまして、誠にありがとうございました。御社の今後益々のご発展をご祈念いたします。