

キャッチコピー:沖縄県の美味しいと笑顔の世界へ

商品名:Ice Brew & Frozen珈琲黒糖ぜんざい

説明文:珈琲豆本来の香味と甘味を最大限に引き出す焙煎から広げる新事業



弊社は1984年創業（創業42年）
沖縄県那覇市で、コーヒーの「遠赤外線自家焙煎」豆を販売・経営している株式会社 MIYAMA（代表：上原 隆司）と申します。
世界各国から厳選した珈琲豆：収穫全体の30%程度のアラビカ種、その中でも世界流通量の約5%に相当評価されている「SPECIALTY COFFEE」を基本軸に置き「PREMIUM COFFEE」焙煎・販売しております。

今回の取り組みは、コーヒー専門店が造るひと手間加えた新しいテイクアウト商品の開発・販売、「Ice Brew (氷出しコーヒー)」「Frozen 珈琲黒糖ぜんざい」「Coffee ジェラート」3アイテムを対象に観光シーズンのGW前には販売することになりました。

今回の商品群の特徴は「ひと手間且つ斬新」です。
Ice Brew (氷出しコーヒー): 氷の溶ける滴(しずく)により約10時間から12時間、長時間かけ抽出しております。(低温抽出: 風味を引出、雑味を押さえる)
Frozen 珈琲黒糖ぜんざい: 沖縄県では定番の氷ぜんざいの氷の部分、Frozenに仕上げ「沖縄県産黒糖・こし餡・エスプレッソコーヒー」等で優しい味でありながら香りを感じることのできる氷に仕上げしております。

Coffee ジェラート：深入り豆のエスプレッソコーヒーを使用した口の中で感じる「甘くほろ苦い」コーヒー専門店の造る商品となっております。

つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願いします。

1.【顧客ターゲット】

「若年層（未来の焙煎豆購入層）・観光客・インバウンド観光客」

2.【コンセプト】

ひと手間加え、美味しいと笑顔を世界へ

詳細⇒ 世界各国でなじみ深い「Coffee」で沖縄県の魅力を発信。

3.【強み】(WONDER)

○圧倒的な鮮度管理

○独自技術による差別化（遠赤外線焙煎）

○専門性とコミュニケーション

4.【リリースのポイント】

①「アイスブリュー」「フローズン黒糖コーヒーぜんざい」「コーヒージェラート」の品質を確立。

②スペシャリティコーヒーと沖縄県産食材との融合。

③観光客および地域顧客へ向けた新しい沖縄発コーヒーデザートとして展開。

5.【この商品・目標&夢】

本計画では、自家焙煎コーヒーの技術を活かした「アイスブリュー（氷出しコーヒー）」と、沖縄の伝統食材である黒糖を使用した「フローズン黒糖コーヒーゼ

んざい」「コーヒーゼラート」の3つの新商品を展開いたします。
アイスブリューについては、氷を用いてゆっくりと抽出することで生まれる雑味の少ないまろやかな味わいを特徴とし、コーヒー本来の甘みと香りを楽しむ新しいコーヒーメニューとして提供してまいります。

一方、「フローズン黒糖コーヒーぜんざい」は、自家焙煎コーヒーと沖縄黒糖を組み合わせたコーヒーデザート商品として開発し、沖縄の食文化とコーヒー文化を融合させた新しいスイーツとして提案してまいります。

今後はテイクアウト需要への対応を強化するとともに、観光客および地域のお客様に向けた商品として認知拡大を図り、SNS や店頭プロモーションを通じてブランド力の向上を目指します。

また将来的には、季節限定商品の開発や地域食材とのコラボレーションなども視野に入れ、沖縄発の新しいコーヒー文化として継続的な商品展開を行っていく予定です。

<以下、参考資料>

<資料に関してのお問合せ先>



株式会社 MIYAMA
代表取締役 上原 隆司
電話： 098-868-7555
FAX： 098-868-7550
E-Mail： miyama.oki@gmail.com
住所 〒900-0033
沖縄県那覇市久米 1-3-11
天妃 MCM

HP アドレス <https://> 遠赤外線自家焙煎豆珈琲専門店 | 株式会社MIYAMA