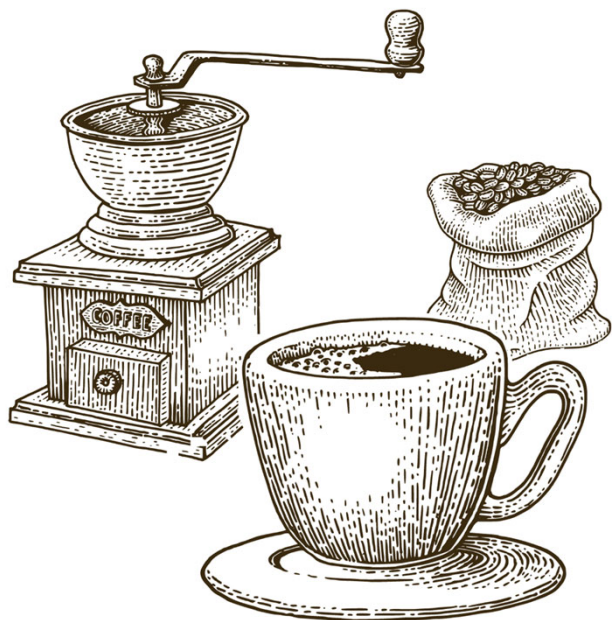




コーヒー製品のご案内



ヴィディヤジャパン株式会社 大阪門真工場



私たちに 製造を委託 していただく メリット



- ・ 世界各国の多様なコーヒー豆の仕入れが可能です
- ・ 複数の焙煎機を使用することで多様で特徴のある焙煎コーヒーをご提供いたします
- ・ ガゼット包装装置、ドリップバッグ製造装置を所有しているので、手詰め包装も含めて多様な包装形態の商品を製品化できます
- ・ コーヒーのスペシャリストが貴社・貴店のご要望に丁寧にお答えすることで、魅力ある商品を作ることができます
- ・ HACCPの考え方に準拠した食品安全マネジメントシステムの運用で、安心安全な商品を製造できます

コーヒー生豆

様々な種類のコーヒー生豆を採用することができますので、多様な風味のコーヒーを製品化することができます

生産国)

ブラジル、コロンビア、ペルー、ボリビア、パナマ、コスタリカ、ニカラグア、エルサルバドル、ホンジュラス、グアテマラ、メキシコ、ジャマイカ、キューバ、ドミニカ、USA（ハワイ）、インドネシア、パプアニューギニア、タイ、ベトナム、ミャンマー、ラオス、インド、イエメン、エチオピア、ブルンジ、ルワンダ、タンザニア、ケニア、ウガンダ、その他

品 種)

イエローブルボン、ピンクブルボン、カトゥーラ、ティピカ、パカス、パカマラ、ムンドノーボ、SL28、SL34、エチオピア原種、ゲイシャ、ロブスタ、その他

精選方法)

ウォッシュト、ナチュラル、ハニープロセス、スマトラ、アナエロビック、その他

* 希少性の高い生産国や品種、精選方法のコーヒー生豆は、生産状況によって手に入らない場合がございます。



使用している焙煎機

私たちは複数の焙煎機を使用することで、お客様のご要望や商品特性に合わせた焙煎をおこなっています

PROBATONE25) 生豆 25 kg 投入 → 焙煎豆 約 20 kg

大阪門真工場には、ドイツの名門プロバット社製の焙煎機 プロバトーネ 25 が設置されています。
蓄熱性の高い焙煎釜と高火力の熱風によりコーヒー豆を芯からふっくらと煎り上げます。
香り高く、かろやかでクリアな口当たりの好まれやすい味わいに仕上げることができます。



東京産機 直火 30kg 釜焙煎機) 生豆 30 kg 投入 → 焙煎豆 約 24 kg

土佐備長炭および、大阪南部の河南町産竹炭を使用した炭焼焙煎をおこなうことができます。
経験豊富な焙煎士が丹念に煎り上げる炭火焙煎コーヒーは、コーヒーにこだわりを持つお客様にご満足いただける深みのある味わいのコーヒーを商品化できます。



熱風焙煎機 RUBINA) 生豆 650g 投入 → 焙煎豆 約 500 g

少量多品種の製品化を実現する小型焙煎機です。
希少価値の高いコーヒー生豆の焙煎や、中～大ロット製造の前にサンプル製造して売れ行きを確認したい場合などにも便利な少量焙煎機です。



包装装置と包装形態

GOGLIO G21) ワンウェイバルブ付きガゼット包装

イタリアのGOGLIO社製包装装置です。

製袋 ～バルブ取付 ～ コーヒー豆の充填 ～ 熱シール処理 まで全てこの1台で行うことができ、窒素ガス充填によって長期保存可能な商品を製造できる高機能な包装装置です。

250g、500g、1kgの製品の大量生産を可能にします。

FPG-LT) ドリップバッグ包装

ドリップバッグコーヒー、簡易フィルター付きレギュラーコーヒー、などの名称で呼ばれる商品の包装が可能な製造装置です。窒素ガスを充填しているので賞味期限18ヵ月が可能です。

個包装のため開封すればいつでも鮮度の良いコーヒーを淹れることができ、近年人気が急速に高まっています。1袋あたり7～12gのレギュラーコーヒーの封入が可能で、大量生産も可能です。ノベルティ商品としても人気が高く、裏面にQRコードを付けておけば、自社サイトへお客様を呼び込むこともできます。ちょっとしたプレゼントにも人気なので拡散力も高い製品です。

手詰め) ガゼット包装、平袋包装、水出しコーヒー、その他

手詰めすることで形態やサイズなど、多様な包装に対応いたします。





おすすめの製品

竹炭焙煎珈琲)

里山保全を行っているNPO法人が製造している大阪府南河内郡河南町産の竹炭を使用し、竹炭ならではの強い火力と輻射熱によりコーヒー豆を芯から丹念に煎り上げます。

里山保全活動は環境保全及び生物多様性の保全につながる活動ですので、世界的に推進されているSDG s の活動の一つとも考えることができるコーヒーです。

炭焼焙煎でありながら、ほどよい苦味とコク、そして後味の甘さが調和した、まろやかな味わいに仕上がっています。

独自の配合で複数種類のブレンドを製品化したり、ガゼット包装、ドリップバッグ、水出しコーヒーなどでマルチタイプの商品展開を行うことで貴社のブランディングにつなげることも可能です。





ドリップバッグコーヒー 受託製造のご案内



ヴィディヤジャパン株式会社 大阪門真工場



ドリップバッグコーヒー のメリット



- 1杯ずつ個包装されているので、いつでも新鮮なコーヒーを楽しめる。
- 自宅でも外出先でも。
ご自宅や職場などでの利用はもちろん、外に持ち出すことが容易なので、お湯とカップさえあれば場所を選ばずに美味しいコーヒーを楽しめます。
- プレゼントにも最適（拡散力が高い）
ほかにノベルティとして配布する用途にも適しています。
裏面にQRコードを印刷してホームページやSNSに誘導することも可能です。

受注 ～ 納品 までの流れ

①
製造のご相談

②
使用するコーヒーの決定
(原料持込 or 原料のご提案)

③
封入するグラム数や
粉碎粒度の決定

⑥
商品詳細 及び
製造スタートの最終確認

⑤
裏面印字内容の決定
(商品名と販売者が決まれば
裏面サンプル作成)

④
表面印刷の有無の確認
(有→デザインデータ提出)

⑦
原材料の準備

⑧
製品の製造

⑨
ご納品



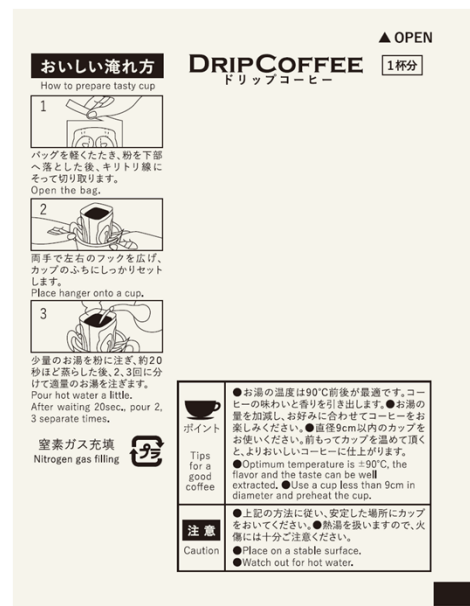
既製品フィルムのご案内



ライトグレー
(オフホワイト)
表印刷面



マットシルバー
表印刷面



裏面印字内容



実際の製品の裏面

ライトグレーとマットシルバーの2色は既製品フィルムなので100個からの小ロット製造が可能です。この場合、表面印刷は単色（黒・赤・青・茶）のみとなります。2色以上使用希望の場合は、ラベル貼付もしくは、フィルムを外注製造することになります。

既製品フィルムへの小ロット印刷イメージ



ライトグレー地
(オフホワイト)
+ 赤インク



マットシルバー地
+ 黒インク



ライトグレー地
(オフホワイト)
+ 黒インク



裏面印字内容
イメージサンプル
* 黒インクのみ

自社内1色刷りプリンターを使用して、貴社のオリジナルフィルムを100個単位の小ロットで製造することが可能です。黒、青、赤、茶の4種類から1色をお選びください。

* ライトグレー地にはどの色も鮮明に印刷されます (マットシルバー地は黒色インク推奨)

よくあるご質問) ドリップバッグに封入するコーヒーは どうすればよいですか？

- ご希望でしたらVIDYA JAPAN所属のコーヒーのスペシャリストが最適なコーヒーをご提案させていただきます。
- ご自身でコーヒー豆を手配いただいてご提供いただくことも可能です。
その場合は焙煎後 2 週間以内のコーヒーをご用意ください。
(焙煎後 2 週間以上経過したコーヒーを封入したい場合は別途ご相談ください)