

技をブレンド 50億杯抽出

最新マシンへのモデルチェンジでも高専で培った技術が生きている

機器開発を担当

富士電機 砂山恵子さん
(釧路高専時代に電子工学を専攻)

「機械いじりが大好き」。
高専流のチーム力で現場を巻き込む。

使いやすさ

タッチパネルを採用。カップの種類やサイズの違いを自動で検知

抽出時間

味のクオリティーを保ったまま、抽出時間を45秒から39秒に短縮

メンテナンス

清掃が必要な部分が減り、作業所要時間5分短く。店員の負担減



豆

大手商社から5種を調達。味の要素を数値化して独自にブレンド

水

コーヒーがなじむ軟水のみ使用。ろ過して一定品質を保つ

風味

焙煎を2種から3種に、1杯あたりの豆の量も増やし、コクを追求

味を担当

味の素AGF 伊藤文雄さん
(鈴鹿高専時代に工業化学を専攻)

「納得するまで試行錯誤する」。
シミュレーションで味を「見える化」

セブンカフェの親「39秒」に注いだ情熱

「2人の活躍がなければセブンカフェは誕生しなかった」。セブナイ

者、商品本部総括マネジャーの高橋隆氏がこう

「セブンカフェ」の責任者、商品本部総括マネジャーの高橋隆氏がこう

納するスペース。そこか

13年1月の本格発売に先立つこと2年。企画が

スタートした時点で、セブンイレブンのカウンター

「20台なら対応できるが店は全国に1万3000

「究極の一杯」の追求に

「砂山さんは現場の状況

レブン・ジャパンの10

0円いれ立てコーヒー

利用者への不満が軽減

10ら豆がミルに落ちて挽

（ひ）かれる。お湯で蒸

（ひ）かれる。お湯で蒸

「20台なら対応できるが

「究極の一杯」の追求に

「砂山さんは現場の状況

高専に任せる! 2018

第4部 広がる舞台 ①

「2人の活躍がなければセブンカフェは誕生しなかった」。セブナイ者、商品本部総括マネジャーの高橋隆氏がこう

セブンカフェの累計販売杯数は50億杯に近づく



「20台なら対応できるが店は全国に1万30000店（当時）もある。パ

「究極の一杯」の追求に

「砂山さんは現場の状況