

「至高の一杯」追求続く

配になり、改良に乗り出した」ほどだ。

新マシン導入は12月か

1面から続く

「感性と工学的アプローチでコーヒーの味を最

適化した」と伊藤さん。

「さらにおいしい一杯を」という要望が寄せられて

化学の見地から様々な条

件で豆を焙煎し、味を設

間が確保できるのか心

計。最後は「自分の五感

は品質を上げることにと

でとことん味を突き詰め

ことん応えてくれた」と

た」。最終的に消費者の

伊藤さんは称賛する。

嗜好のご真ん中という主

全国販売となると、安

道の味に仕上がった。

定供給も必要。大手商社

最終的な仕上げの作業

2社からの豆の調達と、

は微細な調整を可能にす

焙煎(ばいせん)やブレ

るコントローラー開発に

ンドの組み合わせで乗り

もつなげた。

切る見通しもついた。

砂山さんは開発拠点の

販売前、砂山さんはセ

富士電機鈴鹿工場(三重

ブレインのユニホー

県鈴鹿市)で技術者と検

ムを着て、全国のセブ