



コーヒーと共に1世紀

長年の経験と実績で
みなさまのコーヒービジネスをサポートいたします。

石光商事株式会社
S.ISHIMITSU & CO.,LTD.



創業から100年を超える 石光商事の品質と信頼

1906年(明治36年)、アメリカ・ロサンゼルス市にて食品販売業を創業した石光季男が
当時まだ珍しかったコーヒー生豆と焙煎機を日本に持ち帰り普及に取り組んで以来
業界のパイオニアとして誇りを持ち、コーヒー・飲料業界の発展に努めてまいりました。

私たちはコーヒーや紅茶の輸入、加工、販売を通じて「1杯の幸せ」をつくります。
外食チェーン店、量販店などを通じてコストパフォーマンスの高いコーヒー、紅茶を届けるのみならず
日本基準の品質を世界にお届けします。

FARM TO CUP ~ リサイクルまで

品質の追求・創造

品質の提供

産地

エリア担当

石光商事

製造
研究開発
品質管理

営業担当

お客様

長期間にわたるパートナーシップの構築により
生産する側の雇用確保、
技術向上に貢献します。

管理・指導

共同研究

共同開発

要望をお聞きし、最終製品までの設計加工サポートを行います。

安全・安心のサポート

技術的なサポート

教育のサポート

SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS

リサイクル

お客様に商品をお届けしたその先に

工場でコーヒー豆を焙煎する場合に発生する
チャフを堆肥へ。輸入時に使用
される麻袋は、紙資材。抽出し
た後のコーヒーカスは、現在
コークスにして焙煎燃焼へ使う
リサイクルを行っています。



コーヒー・飲料部門の想い ~リレーションと品質~

当社は専門商社としてコーヒー生豆の直輸入から焙煎包装、エキスやRTDまでのOEM受託と多岐に渡り携わっています。その中で、コーヒーの品質は原料から始まる減点主義下で最終品質が決まるという事を痛感しています。「from seed to cup」の過程で様々な人を介すリレーション「誰と共に走るか」で品質は決まり、産地からの「響」(たずき)を長く持つ企業が品質を左右すると言えます。

研究開発を司令塔として設計を行い、分析や品質チェックを経て最高の状態でお客様へ響を託す事を常に意識しています。紅茶についても産地とのリレーションを大切に、社内資格テイスターのブレンド技術により高品質で独自性のある商品をお届けしています。是非当社グループにコーヒー・紅茶のOEM製造の「響」を託して頂ければ幸いです。

コーヒー



紅茶



ロースト



ブレンド



粉碎



抽出



原料

世界25ヵ国、150種以上の
コーヒー豆、紅茶原料から
お選びいただけます。

1

加工

お客様のお好みに応じた
完全オリジナルの味を
お創りします。

2

「オリジナルのコーヒー、紅茶を作りたい」
「自社ブランドを立ち上げたい」など

石光商事
完全オリジナルのODM・OEM・PB

石光商事は原料から製品化までワンストップで対応、
PB商品、販促品、ギフト、海外向け等
あらゆる用途に応じた製造・加工をお請けします。
初めてのお客様には、原料選びから加工に至るまで
トータル的にバックアップします。
原料、製造、パッケージに至るまで
完全オリジナル製品の製造が可能です。

4

パッケージ

専属のデザイナーが、
商品パッケージのデザインや
素材のご相談に応じます。

3

製品化

様々なタイプ、製品を
お創りすることができます。



紙バック

チルドカップ

缶

スティック



ポーション



箱



袋



コーヒー（豆、挽き豆）
紅茶（リーフ）



ドリッパッグ



インスタントコーヒー



ティーバッグ



リキッド飲料

コーヒー

私たちは長年培ってきた経験と信用を強みとして、生産者とお客様を繋ぎます。

生豆原料



エリアごとの専任担当者配置

各地域ごとにエリア担当という専任担当者を置き、25ヵ国以上のサプライヤーとのサステナブルな関係を構築し、お客様と産地を繋ぐことで付加価値の高い原料商品を提供しています。

徹底した品質で信頼を獲得

産地でのテスター訓練、コーヒー農園研修などを実施。確かな鑑定力を活かし、現地での品質チェック、船積み前サンプルテスト、日本入港後のサンプルテストを行い、徹底した品質で信頼を獲得しています。

細やかな情報収集と迅速な対応

気候・天候などにより、相場や品質が大きく変化するコーヒー豆。私たちは現地取引先や農園などを定期的に訪問し、異常気象等、現地の情報をリアルタイムに把握し、迅速な対応で品質の維持管理に努めています。

インスタントコーヒー

スイスのインスタントコーヒーメーカーHACO社との40年以上に及ぶリレーションを中心に世界各地の原料を30種類以上品揃えしています。豊富な原料バリエーションが支えるブレンド力によって多彩な味づくり、包装形態をお選び頂く事で、世界に1つだけのオリジナル商品の開発をサポートします。

製造技術（関西アライドコーヒーロースターズ）

1973年に設立した焙煎工場、コーヒーのOEM専門工場として焙煎、ブレンド、粉碎、包装を家庭用から工業用バルク製品まで手掛けています。ドリップバッグ製造では完全自動化ラインを保有、光学式選別機や軟X線包装検査装置など用い高品質で低コスト製造を実現しています。



紅茶・中国茶

コーヒーと同様に石光商事では紅茶についても力を入れています。

インドに工場を持ち、独自ブレンド開発、テトラティーバッグ等加工を行うことができます。

また世界各国から原料、レインフォレストなどの認証茶葉も取扱いしています。



産地との密接な関係

取扱い産地はインド・スリランカ・ケニア・インドネシア・中国など。産地との関係を密に行い、作柄情報をリアルタイムに把握、安定供給に努めています。

ブレンド

有資格者のブレンダーが茶葉の適正をチェック、ご要望に応じてブレンド製品の開発を行っています。

加工

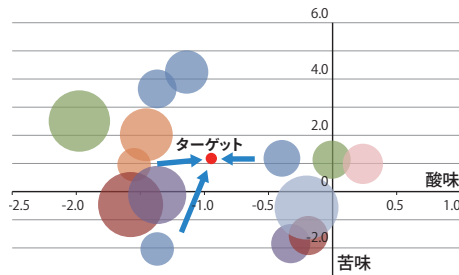
高速充填機を活用した低コストのテトラティーバッグ製造また、国内国外でその他ティーバッグや濃縮エキス、リキッドRTDへの加工も可能です。

高品質な商品を適正価格で

当社はコーヒーの品質を落とすようなコストダウンはしません。重要なのは品質を落とさずコストパフォーマンスを高める製造技術です。

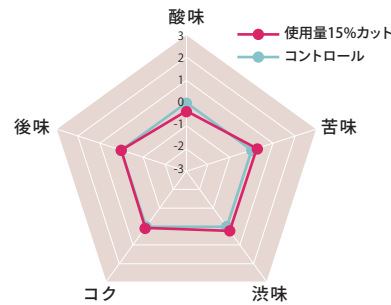
最適化配合

味と価格のデータベースを利用し、何を何%配合すれば求める味を低コストで創ることができるかを計算し、ご提案します。



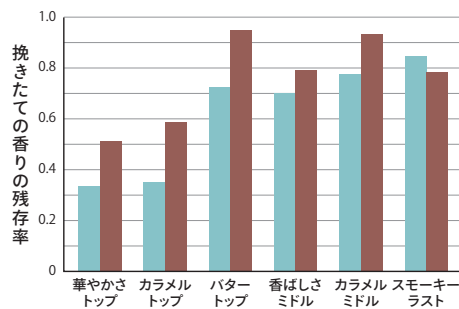
最適化粉碎

粉の表面積を計算し、おいしさと効率の両方を追求します。設計どおりに最適化粉碎することで、原料コストが下がります。



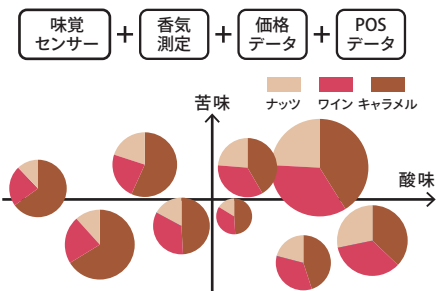
粉碎即充填・最適化包装

適切な製造方法と管理で、他社よりも香り豊かな製品を創ることができます。



味と風味のコントロール

近赤外線検査や味覚センサーなどの技術と巨大なデータベースで、おいしさを数値化し、風味のコントロールができます。



徹底した品質管理・バックアップ

あらゆる企業活動の目的は、品質を中心にお客様との信頼関係を構築する事にあります。長年の経験と深く広い知識のもと、品質の維持向上に務めています。

自社商品の品質向上のための研究開発

クレーム発生時の再発防止策の策定

各種農薬等の社内自主検査の実施

味覚センサーと官能検査によるロット毎の味覚チェック

品質管理に対するサプライヤーへの指導

法令に則った一括表示、規格書の作成

各種セミナー

社内、社外向けに各種セミナー、勉強会を開催しています。当社の教育プログラムをお客様向けにカスタマイズしてお届けしています。コーヒーのスペシャリストを社内創ることで、製品や品質に関する意識の向上、新製品企画にも役立ちます。

