

「食べられるカップ」を開発 全国へ販路拡大

事業内容

注力しているカフェ事業

同社は、司会業を営んでいた林真智子社長の経験を生かした“イベント請負事業”と、アンティーク家具などの収集をしている夫の趣味を生かした“骨董品などの販売・レンタル事業”、「おいしいコーヒーを飲んでもらいたい」という林社長夫妻の総意から始めた“カフェ事業”の3つの事業を軸に展開している。現在はカフェ事業に力を入れており、最高級の豆を使った風味際立つ高品質な「スペシャルティコーヒー」を提供している。

本場のエスプレッソを日本人にも飲みやすく

エスプレッソは非常に濃厚なコーヒーで、発祥の地イタリアではたっぷりの砂糖を入れて飲む習慣がある。日本では大手コーヒーショップの影響によってエスプレッソをミルクで割った飲みやすいカフェラテやカプチーノが人気だが、同社は本場のエスプレッソの飲み方に着目。日本人の味覚に合うエスプレッソを目指して、豆の焙煎度合や配合を変え、さまざまな組み合わせを繰り返し試した。

補助事業

「食べられるカップ」インスタ映えでヒット商品に

試行錯誤の中で着目したのが器だ。淹れるだけで美味しいエスプレッソになるクッキー生地のカップを開発した。エスプレッソカップの大きさを忠実に再現し、カップの内側を砂糖でコーティング。カップにエスプレッソを注ぐと砂糖が溶け出し、まるやかな口当たりになる。飲み終わればカップも食べられるため、エコなエスプレッソで「エコプレッソ」と命名した。この食べられるカップ「エコプレッソ」は、女性客を中心に“インスタ映え”するコーヒーとして爆発的にヒットした。

完全手作業から半自動化へ

当初はカップを手作りしていたため1日に100個の生産が限界だったが、カフェには開店前から長蛇の列ができていた。このままの生産体制では厳しいと「ものづくり補助金」を活用し、平成29年9月に可食容器製造機械を導入。カップの成形までを自動化し、コーティングは手作業で行う半自動化に成功した。

テンセンス 株式会社

代表取締役 林 真智子

〒530-0043 大阪市北区天満3-2-1 江村ビル1F

TEL. 06-6809-7502 FAX. 06-6809-7502

資本金／2,000千円 従業員／3名

主な取引先／UCCフーズ(株)、
プラザスタイルカンパニー

主力製品／エコプレッソ

短納期 企画力 小ロット OK オンライン受発注 生産 OK 海外対応 試作 OK 連携力

どこにも負けない

おいしいコーヒーを提供しています

代表取締役 林 真智子

最高級の豆を使い、独自の自家焙煎でどこにも負けないコーヒーを淹れています。「エコプレッソ」はコーヒーを広めるための一つのアイテム。おいしいコーヒーを多くの日本人に飲んでもらいたいという基本は変わりません。



<https://www.10sense.co/>



色味豊かな「エコプレッソ」



カフェで一番人気のラテアート



カフェの内観

具体的成果

強度増し、より多くのお客様へ提供可能に

設備導入後、1日に1,000個の生産が可能になった。さらにコストは10分の1に削減された。また、量産が可能になっただけでなく、カップ自体の強度を増すことも成功。手作りの時は取っ手が崩れてしまうことが多かったが、カップ部分と取っ手を一体化することで以前より頑丈になった。これまでエスプレッソの注文数は多い日で1日あたり5杯程度だったが、「エコプレッソ」が誕生してからは多い日で1日100杯の注文を受けるようになった。

イベント出展を機に、さらに注目を集める

平成29年9月に、(一社)日本スペシャルティコーヒー協会(東京都港区)が主催するアジア最大のスペシャルティコーヒーイベントへ初出展した。同イベントには20以上の国と地域が参加し、200を超えるブースが出展している。コーヒー関連機器、器具などの展示、品質セミナーなどが行われる。同社の「エコプレッソ」は多くの人の目にとまり、「カフェ店舗での販売だけでなく、企業やメーカーにも卸すことが可能になった」と林社長は語る。多くのニーズに応えられる体制が整ったことで、雑貨を取り扱う全国チェーン店でも販売されるなど、幅広い販路の拡大につながった。

今後の戦略

「エコプレッソ」のシリーズ化

同社は顧客のニーズに合わせて次々に新商品を開発している。カップのカラー展開や、カップの側面に文字を書けるようにしたことで、企業のイベントなどでノベルティとしての需要も取り込んだ。そのほかに、カップの内側にイチゴ味や抹茶味をコーティングし、ホットミルクを注ぐことでイチゴミルクや抹茶ミルクになる「withミルクシリーズ」も展開している。最新作では、チーズケーキをエコプレッソカップに入れた「エコルチェ」を開発した。「エコプレッソ」と、イタリア語でデザートの意味する“ドルチェ”を組み合わせで名付けた。広がるアイデアと新商品で、さらなる販路開拓を目指す。

バリスタ自立支援で コーヒー界のさらなる発展へ

カフェ事業ではバリスタの自立支援にも力を入れる。「出張バリスタ」として車での移動販売を行いながら、エスプレッソマシンなど専門機械の操作や、豆の特性やラテアートについて学ぶ。チェーン店では得られないスキルを磨くことができ、これまでに2名が独立し、現在4名が修行中。林社長の「本場のエスプレッソを広めたい」という思いが次世代へ受け継がれていく。

取材を終えて

初心者にも受け入れやすい エスプレッソ

「エスプレッソといえば小さなカップに入った苦味の強いコーヒー」というイメージの人が多いのではないだろうか。コーヒーに疎い記者自身もそのイメージが強く、喫茶店で頼んだことはあまりなかった。だが、同社のカフェで勧められた本場イタリアのエスプレッソの飲み方や「エコプレッソ」は“コーヒー初心者”にとって新鮮で受け入れやすいものだった。「エコプレッソ」をきっかけにコーヒーにはまる人が急増しそうだ。