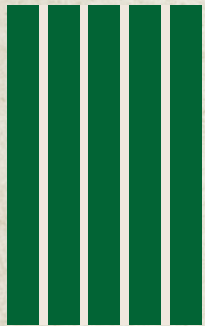




進和珈琲株式会社

SHINWA COFFEE  
CO.,LTD.

This is finest coffee.  
You will taste  
this coffee to  
your heart's content



## || ごあいさつ ||

日本三大平山城と讃えられる、現存12天守のひとつ  
松山城が市中にそびえる城下町に  
1950年、進和珈琲は創業いたしました。  
以来、珈琲の製造販売ならびに喫茶食材・機材の卸売を通して、  
よりよい珈琲の提案はもとより、  
地域の飲食店舗様のさらなる充実、食文化への貢献を  
使命として歩んでまいりました。  
伊予・松山生まれというローカル企業にしかできない魅力と  
先人たちが培ってまいりましたノウハウを活用した  
広く、深く、的確な提案を地域のみならず、  
全国のお客様にご提供していきたいと考えています。  
なにとぞこれからの進和珈琲にご期待ください。

代表取締役社長

福浦 健太



02

SHINWA COFFEE  
CO.,LTD.

This is finest coffee.  
You will taste  
this coffee to  
your heart's content

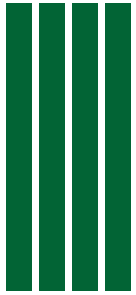
## || 企業理念 ||

### 「不易流行の経営」とは

俳諧の世界において、「不易は詩の基本的な永続性。流行はその時々の新風の体。ともに風雅の誠から出るものであり、根本においては一である」とあります。変わるごとと変わらないことの根本が一つ。

「経営において重要なことは“継続性”と“変革性”であり、常に新しさを求めなければ陳腐化し継続することはできない」ということでしょうか。私ども進和珈琲は、四国・愛媛のローカルNo.1企業を目指し“飛翔”をスローガンとして掲げ、

「重点化」「差別化」「効率化」「強兵化」といった着眼点から常に選択・集中を図り、残し伝えるべきものは残し、変えるべきものは勇気をもって変えながら皆様のご要望にお応えしつつ“企業の継続”を目指しております。



# 珈琲製造

# 03

SHINWA COFFEE  
CO.,LTD.

This is finest coffee.  
You will taste  
this coffee to  
your heart's content



すべてを人の手で行う。  
それが質の高い珈琲をお届けできる  
秘密です。

それぞれの珈琲豆が持つ特徴を見極めながら、焙煎職人が自らの五感を尽くし、お客様のご希望に合わせた珈琲に仕上げます。こうした姿勢は少量製造から、チェーン店などで必要な大口まで変えることはありません。

### 食品安全の国際規格「ISO22000」を取得

国際的に認められた食品安全の認証スキームの一つ、食品安全に関するマネジメントシステム規格「ISO22000」を取得。安心・安全の商品作りに努めています。

### ■ 最新の機器と人の力を活かした「珈琲焙煎」

長年の経験と知識によって培われた技術を持つ焙煎職人が昨日より今日とこだわりながら、私たちにしかできない美味しい珈琲をお届けしてまいります。



焙煎機(ドイツ製PROBAT)



PROBAT 120kg/75kg



炭火焙煎

### ■ 製造から配送まで一括管理「製造プロセス」

高品質な有機栽培珈琲豆も当社の高度な技術にて焙煎。それぞれの豆の持つ味わいを活かしながら滋味深い珈琲を提供いたしております。また、珈琲、食材等に精通した当社営業マンが直接店舗までお届け。あらゆる疑問、ご希望に応えます。

#### 製造工程



#### アイランド工場にドリップ包装ラインを増設



厳選された豆で、一杯づついねいにドリップして楽しむという最近のニーズに合わせて、アイランド工場にドリップ包装ラインを増設しました。



## 業務販売

04

SHINWA COFFEE  
CO.,LTD.

This is finest coffee.  
You will taste  
this coffee to  
your heart's content



### 珈琲から食材、店舗提案まで すべてにお応えできる体制を整備。

ご依頼されたこと以上のことをお届けしたい。だから私たちの業務販売は、質の高い珈琲豆の販売はもとより、必要な食材や機器、さらにはメニュー提案まで、お客様に必要と考えられることすべてをお届けできる体制を整えています。

#### ■ 珈琲に留まらない「食品・用品販売」

喫茶店、レストラン、ホテルユースの業務用NB、PB等を数千アイテム取り揃え、あらゆるニーズにお答えいたします。また、常温、チルド、冷凍食品はもとより、業務用機械器具等も多種多様扱います。



#### ■ 専門スタッフがすべてをコーディネート「OEM生産」

風味・味覚・嗜好に精通した当社スタッフがお客様のニーズにお応えする珈琲を焙煎・ブレンドし、ご提供します。

#### ■ 私たちのノウハウをすべてお客様に「コンサルタント業務」

新規OPENをお考えのお客様のご相談もお待ちしております。経験豊富な店舗開発、経営ノウハウを持ったスタッフがメニュー、レシピーのご提案から、豊富な取扱食材をどのように提供するのか、さらには経営ノウハウまで、お客様とともに考えいたします。





## 店頭販売

05

SHINWA COFFEE  
CO.,LTD.

This is finest coffee.  
You will taste  
this coffee to  
your heart's content



### ■ プロユースの商品をご家庭でも「直営店での店頭販売」

プロも使う調理機材や、焙煎したての新鮮な珈琲豆などをそのまま当社の直営店で販売。  
多くのお客様にご利用いただき、「お店の味が、家でも簡単に再現できる」との声をいただいています。



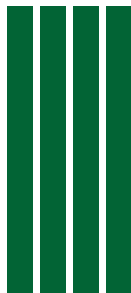
## 私たちならではの商品で もっと多くのお客様に喜びを。

新鮮な珈琲豆からプロユースの商品の販売や、松山をはじめ  
全国のお土産店に並ぶギフト商品の開発・販売など、  
私たちの持つ商品やサービスで、より多くの人に喜んでいただくために、  
小売販売も展開しております。

### ■ 松山だからこそその商品を多くの人に「ギフト商品の開発と販売」

珈琲の香りで“癒し”“安らぎ”のひとときを全国の人にお届けするために、喜ばれる物”をキーワードに、  
珈琲を中心に松山らしく、進和珈琲ならではのギフト開発に取り組んでいます。





# 企業情報

06

SHINWA COFFEE  
CO.,LTD.

This is finest coffee.  
You will taste  
this coffee to  
your heart's content

## 会社概要

社名	進和珈琲株式会社
創業	1950年(昭和25年)4月
資本金	資本金2,000万円
従業員数	従業員数32名(うちパート14名)
売上高	1,006百万(2023年(令和5年)12月度)
代表者	代表取締役社長 福浦 健太
事業内容	珈琲の製造および紅茶、食料品並びに冷凍食品の加工、卸、小売販売

## 沿革

1950年4月	故 河内末一が松山市大街道にて進和商会として開業
1960年4月	今治支店を開設
1965年5月	新居浜営業所を開設
1968年2月	宇和島支店を開設
1972年5月	進和珈琲株式会社を設立
1981年5月	高松営業所を開設
1995年10月	本社を温泉郡重信町の現在地に移転
1997年11月	今治支店・新居浜営業所を合併し現在地へ東予西条支店として移転
1999年2月	高松営業所を支店昇格させ、現在地へ移転
2004年9月	市区町村合併により住所表記が「東温市」に変更
2013年3月	ISO22000認証をアイランド工場にて取得
2014年4月	アイランド工場にドリップ包装ラインを増設
2016年4月	本社1Fリニューアル(ショップ&ミーティングルーム新設)
2017年1月	今治ショップ移転
2020年4月	高松支店を閉鎖
2021年6月	東予西条支店を閉鎖

## 事業所一覧

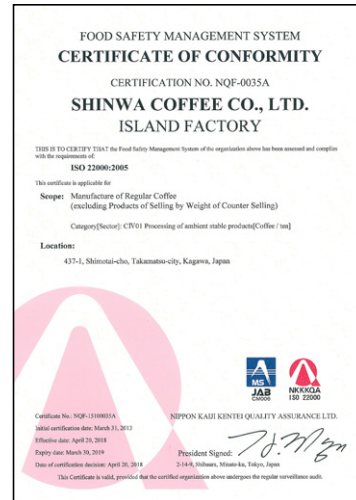
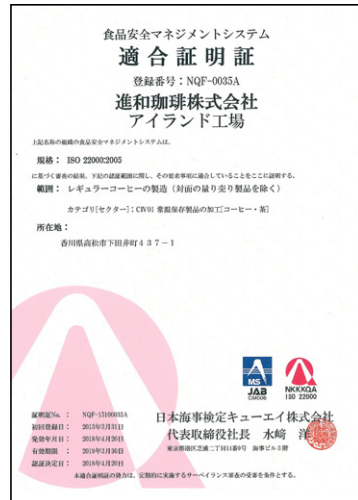
本社・松山支店	〒791-0216 愛媛県東温市野田2丁目8-10 TEL.089-955-0011 FAX.089-955-0013	
宇和島支店	〒798-0006 愛媛県宇和島市弁天町1丁目5-11 TEL.0895-22-6121 FAX.0895-22-6672	
アイランド工場	〒761-0313 香川県高松市下田井町437-1 TEL.087-847-8278 FAX.087-847-9987 ISO22000認証取得	
C & C 本社店	〒791-0216 愛媛県東温市野田2丁目8-10 TEL.089-955-0018 FAX.089-955-0022	
大街道ショップ	〒790-0004 愛媛県松山市大街道3丁目3-4 TEL/FAX. 089-946-2064	

# ISO22000食品安全マネジメントシステム認証取得

当社の製造工場であるアイランド工場（香川県高松市）にて、  
国際認証規格である、ISO22000の認証を  
2013年3月31日付で取得致しました。

今までも製造環境に対して数々の取り組みを行い、  
安心して飲んでいただける珈琲の提供に努めてまいりましたが、今後も当規格を基本として、  
更に品質第一・安全第一を心がけ、精神誠意“一杯の珈琲を未来に”お届けしてまいります。

認証承認日：2013年3月31日



ISO22000

## IOS22000とは

ISO22000 (FSMS=Food Safety Management System)は、食品安全マネジメントシステムに関する企業  
に対し、要求事項を記した国際標準規格です。

この規格は、消費者に安心・安全な食品を届けることを目的にしています。食品の安全を脅かすさまざまな危害に  
対して、適切に管理を行う仕組みを保証するための要求事項を指します。

ISO22000は、HACCPによる食の安全、食品の安全の確保を仕組みで請け合うシステムマネジメント、適正に  
管理するために相互連絡を取り合う相互コミュニケーション、食の安全衛生条件維持のための基本事項を  
まとめた前提条件プログラムの4つの要素を組み合わせて、構築されています。

## ISO22000 食品安全マネジメントシステム

食の安全を確保するための国際規格。  
マネジメントシステムはISO9001から、  
安全性に関する手法はHACCPから取り入れています。

### HACCP

#### 食品安全に関する技術的な手法

1960年代に米国で開発された食品の衛生  
管理の方法で原材料の入荷から製造・出荷  
までのすべての工程においてあらかじめ危害を  
予測し、その危害を防止するためのCCP  
(重要管理点)を設定して継続的にモニタ  
リングすることで異常を検知し、不良製品の  
出荷を未然に防ぐシステム。

### ISO9001

#### 継続的改善を基礎とするシステム

品質保証のための国際基準。1987年に国際  
標準化機構により制定され、企業が顧客の  
求める品質・サービスを常に提供していくための  
規格。