



# 事業説明書



**2024.12.5**

# ビーンズ・コネクティッド株式会社について



開発中の小型自動焙煎機



設立：2021年6月15日  
資本金：800万円  
本社：東京都渋谷区桜丘町29-29-101  
代表者：宮崎秀敏  
<https://www.rocobel.com/>

炊飯器でお米を炊くように、誰でも簡単・失敗なくコーヒー豆の焙煎ができる小型自動焙煎機の開発とそれを使ったコーヒー焙煎ビジネスプラットフォーム「RoCoBeL」の展開をしている会社です。

企業理念：Connected～コーヒー豆がつなぎ・創り出す新しいコミュニケーションと関係

## 【3つの事業の柱】

### 1. 飲食店・小売店での自家焙煎・新規事業の支援

→カフェやレストラン、マッサージ店などに焙煎機を設置してのフィジビリティ・スタディ。

### 2. コーヒーを通じて様々な社会課題を解決するソーシャル・ビジネス

#### ● 渋谷区の障がい者アート・プロジェクト「shibuyafont」との連携

→Connected ブレンドのラベルに障がい者アートを採用

#### ● 障がい者の就労を通じた社会参加・地域との交流の促進

→流山市、さいたま市、名古屋市、新宿区、江戸川区渋谷区の障がい者支援施設でコーヒー焙煎事業の実証実験。

#### ● 自閉症に悩む人たちの自立サポート

→厚木市の個人宅でのコーヒー焙煎事業の実証実験。

#### ● ミャンマー支援

→南シャン州のAMAYAR WOMEN's Coffee Group からフェアトレードでコーヒー豆を購入

→西日暮里のミャンマー支援レストラン「SRR」のコーヒー事業の支援

#### ● 勝手に押しかけ応援プロジェクト

→映画『茶飲友達』『Dr.Bala』、npo「ジャパンハート」「Get in touch」「ミャンマーファミリークリニックと菜園の会」などの活動を支援する Connected Coffee を発売

### 3. 地域創生・活性化支援

→熊本県杖立温泉でのコーヒー焙煎事業の実証実験

→流山市でのコーヒーの森プロジェクト

→明星高校の生徒とミャンマーの産地の少女たちの交流を支援。同校の府中市をフェアトレードタウンにするための活動を推進。

# ビーンズ・コネクティッド株式会社について



開発中の小型自動焙煎機



## Roast

コーヒー豆焙煎の  
技術的サポート



## Marketing

コーヒー販売の  
マーケティング  
サポート

小型自動焙煎機の供給  
コーヒー生豆の供給  
必要な機材の推奨  
必要な資材の供給  
焙煎の指導  
焙煎豆の管理方法などの指導  
製品化の作業ライン作り  
など

商品開発  
ディスプレイの提案  
販売戦略の立案  
PR 方法のアドバイス  
PR 商材の供給  
RoCoBeL のブランディング  
EC サイトの構築（準備中）  
イベントへの出店  
キャンペーンの展開  
プレスリリースの発信  
など



## 小型自動焙煎機（プロトタイプ）について



開発中の小型自動焙煎機

- ※1：十分な換気をお願いします。窓や換気扇のない部屋での使用はご遠慮ください。特に、連続焙煎や複数台での焙煎の場合は部屋の換気にご注意ください。壁に珪藻土を塗るなど対策をお勧めします。
- ※2：焙煎が終了した時、レバーを引いて豆を下の冷却トレイに移動させる必要があります。この時だけはマシンの近くにおいて操作をお願いします。
- ※3：ある程度のチャフは自動で除去されますが、完全に取り切れるわけではありません。小型ハンドクリーナーなどを使っての除去をお勧めします。

### 電気式・遠赤外線ヒーターで加熱。

- 電気式なので設置が簡単。工事不要。場所を選ばない。そして安全。
- 芯まで均等な焼き上がり。
- 煙は遠赤外線ヒーターで焼き切るなので専用の排煙装置は不要。室内・店内で使用可能。

### 自動焙煎プログラムを搭載。

- 温度設定（浅・中・中深・深）だけでOK。必要最小限の操作で簡単。
- センサーで窯の中の温度やモーターの作動状況を常に監理し、制御。
- 繊細な火加減・時間調整などは全てマシン任せでOK!
- 異常発生時には自動停止。
- 常にマシンのそばにいる必要なし。 (※2)

### チャフの自動除去・冷却機能を搭載

- チャフ（豆の表皮）を自動で収集。 (※3)
- 焙煎終了後は冷却ファンで強力に冷却します。

### 小ロットでの焙煎

- 1回の焙煎で150～180gの焼き上がりなので飲食店や家庭のニーズにジャストフィット。

### 連続焙煎が可能

- 1回の焙煎は15分～20分。冷却時間は10分。
- 連続して10回まで焙煎が可能。（1日最大1.5kg／月産45kg）

### コンパクトでスタイリッシュ

- 奥行き45cmのスペースに設置可能。
- 店舗やキッチン、リビングに設置しても違和感のない落ち着いたデザイン

### 日常メンテナンスが簡単

- 焙煎窯は取り外して洗浄が可能。
- 清掃窓から内部に溜まったチャフや細かい粉を簡単に除去。



上記のプロトタイプをベースに改良した新モデルを開発中



## 企業理念と行動指針

statement (私たちの約束)

### Connected

コーヒー豆がつなぎ・創り出す新しいコミュニケーションと関係

value (私たちが大切にすること)

#### Fair

fair trade

対等で公正な関係

#### Open

open communication

公明正大

#### Simple

simple methods and systems

素朴・簡潔

#### Barrier-Free

barrier-free opportunities

障害の除去

principle (私たちの行動指針)

### Universal Design

どのような人でも使いやすいものにする

### Accessibility

どのような人でもどのような環境においても情報やサービスにアクセスしやすくする

### Agile

小さく・シンプルにスタートし、改善を重ね、進化していく

### Honestly

嘘をつかない・自分や社会に対していつも正直である

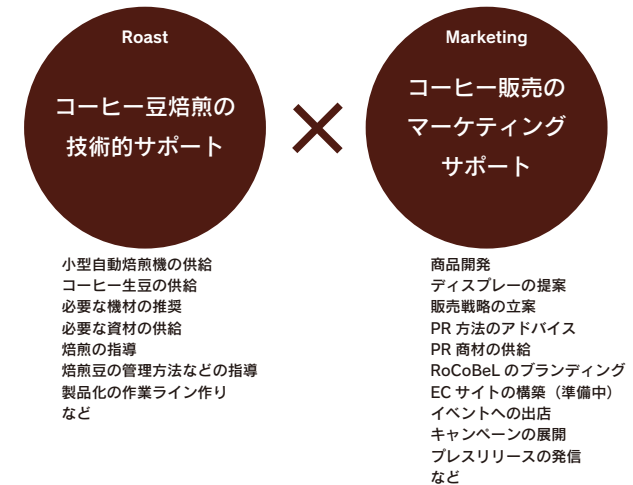
# コーヒー豆自家焙煎ビジネス・プラットフォーム

知識や経験がなくても、今日からコーヒーの焙煎ができます。

## 自家焙煎珈琲豆販売所「RoCoBeL」の展開



- 名称 : RoCoBeL(Roast Coffee Beans Links)  
 運営会社 : ビーンズ・コネクティッド株式会社  
 協力会社 : 株式会社 abien (自動焙煎機の製造・販売・レンタル／保守・メンテナンス)  
 : 株式会社ネクスト・ワン (ブランディング・シール、パンフなどツール類の供給)  
 : Amayar Women's Coffee Group (ミャンマー産スペシャルティ・コーヒー豆の精製)  
 : 株式会社ビバ (Amayar Women's Coffee Group の日本窓口／コーヒー豆の輸入)



## Connected Coffee : ミャンマーの農家の女性たちの想いを日本へ



生産者代表の Su Su Aun さん



天日干し（毎日、並べ直します）



出荷前の選別（ハンド・ソーティング）作業

RoCoBel ではミャンマーの中部、南シャン州にある標高 1000m 以上の高原地帯・「ユワンガン」からフェアトレードの独自ルートで産地から直接取り寄せた無農薬・自然栽培のスペシャルティ・コーヒー豆を使用しています。

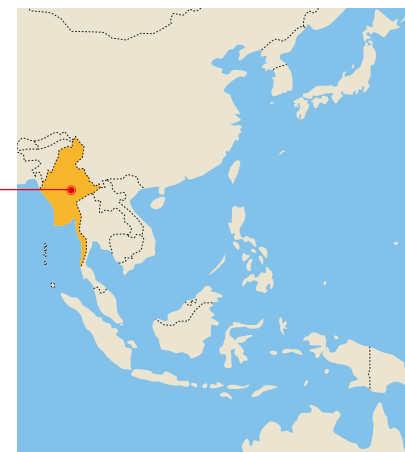
- 標高 1,200m 以上の高地・農家の庭先でバナナやパパイヤなど果物と一緒に栽培。無農薬。
- 少数民族ダヌー族出身の Su Su Aung 女史が経済的自立・女性の地位向上を目指し、農家の女性 50 人で結成した AMAYAR Women's Coffee Group が収集・精製。
- 米国の技術指導のもと、CQI (Coffee Quality Institute) に基づいたスペシャルティコーヒー。
- 国際的な評価機関 SCAA のカップングスコアで 80 点以上を獲得。
- コロナ × クーデターを乗り越えて日本に届きました。



### ● YWANGAN

生産国：ミャンマー  
地 域：ユワンガン（南シャン州）  
標 高：1,190m～1,805m  
精 製：Washed  
品 種：Catuai（アラビカ種）  
規 格：グレード 1  
収穫時期：12 月～3 月  
カップングスコア：85.90(2020)  
85.33(2021)  
84.63(2022)

YWANGAN  
ユワンガン





# STORY of Connected Coffee（つながるコーヒー）



産地に足を運び、農家の皆さんと直接、交流

一般にコーヒー農園というと広大なプランテーションを思い浮かべると思います。しかし、RoCoBeL で取り扱っているユワンガン（ミャンマー）の豆が栽培されている場所は少し風景が異なります。そこは農家の庭先。といっても自然豊かな高原地帯の農家の庭です。すくなく森に近い場所です。その場所でアボガドやみかん、パパイヤ、バナナ、ジャックフルーツなどのフルーツと一緒に農薬や化学肥料を使用しない自然農法でコーヒーが栽培されています。もしかしたら RoCoBeL のユワンガン豆に感じる、ほんのりフルーティな味わいはそのせいかもしれません。こうしたユワンガン地方の 30 の村の約 700 戸の小さな農家を訪ねて回り、一軒一軒でいねいに栽培指導をおこなうとともに、栽培されたコーヒーの果実を集めて、ハンドピッキングで選別し、糖度をチェックしてグレード分けを実施。さらに水洗式という製法で果肉や皮を取り除き、手作業で天日干し。そして機械で脱穀した後、多くの人の手で丁寧に選別をおこない、欠点豆を除去。そんなとてもきめ細やかで心のこもったコーヒー豆の精製をしているのが、Su Su Aung（ススアウン）さんをリーダーとする生産者グループ「アマヤーコーヒー（Amayar Women's Coffee Group）」のみなさんです。三世代続くコーヒー農家に生まれ、コーヒーの栽培を手伝って育った Su Su Aungさんは「ここの山や土地は先祖代々、私たちのもの。でも、他所から大資本が入ってきて、地元の人間を労働者として安い賃金で雇い、山を切り拓き、コーヒーの木を植え、コーヒー豆を生産して大儲けしている。でも、その利益はほとんど地元還元されていない」「自分たちが丹精込めて育てたコーヒーチェリーを都会から来た大資本が品質にかかわらず、十把一絡げにして安い値段で買い叩く。いつまでもこんなことをしてはダメだ！」「自分たちの土地は自分たちで守る。自分たちでコーヒーを栽培し、世界一高品質のコーヒーを自分たちで作りたい」という思いから 2016 年に、地元農家の女性たち約 50 人でアマヤーコーヒーを設立しました。そして、アメリカの技術援助を受けて、高品質のコーヒー豆を生産する技術を学び、18 年には国際 NGO の支援で独自の精錬所を開設。CQI(Coffee Quality Institute) コーヒー品質ガイドンスに基づいてスペシャルティコーヒーを生産、品質向上に努力してきました。その結果、国際的な評価機関 SCAA（Specialty Coffee Association of America）のカッピングスコアでスペシャルティコーヒーと認定される 80 点以上のスコアを獲得。世界的に高い評価を受けています。

RoCoBeL ではアマヤーコーヒーのみなさんのそんな想いを引き継いで、心のこもった高品質のコーヒー豆を日本国内のみなさんに提供していきたいと考えています。私たち RoCoBeL もまた、アマヤーコーヒーと同じく小さな事業者・売場の集合体です。そして、みなさんもまたコーヒーに関する経験や知識のないところからのスタートです。アマヤーコーヒーのみなさんと同じく、みんなで力を合わせ、情報や経験を共有して、彼女たちのような世界的に評価される売場、ブランドに RoCoBeL を育てていきたいと思っています。もちろん、RoCoBeL が取り扱う豆はユワンガンだけではありません。しかし、ブラジルやコロンビア、ホンジュラス、エチオピア、タンザニアの豆にもそれぞれ生産者がいて、豆にはきっとさまざまな想いがこもっているはず。RoCoBeL ではそんな想いを紡ぎ、受け継いで、一つ一つの豆を丁寧に焙煎し、心を込めて袋に詰めて販売していきたいと思っています。Su Su Aungさんは「コーヒーは人から人へ手渡されるもの。生産者、販売者、消費者の全ての人が笑顔であることが我々のミッションです」と語っています。「Connected～コーヒー豆がつなぎ、創り出す新しいコミュニケーションと関係」。これが RoCoBeL のステートメントです。

# RoCoBeL の商品群

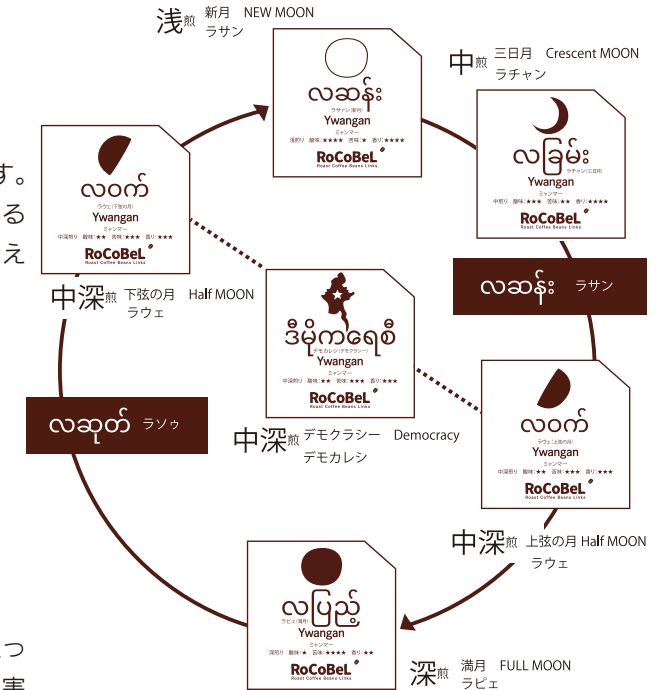
## ユワンガン・月のコーヒーシリーズ

アマヤーコーヒーが精製・商品化したコーヒー生豆を開発中の小型自動焙煎機を使って日本国内で焙煎したコーヒーです。カップिंगスコアが 80 ポイントを超えるスペシャルティ・コーヒーになります。酸味や苦味がスッと消えるキレのある飲み口が特徴のとても飲みやすいコーヒーです。RoCoBeL では生活の中に月齢が浸透している農業国のミャンマーの考え方を取り入れ、焙煎の違いを月の満ち欠けで表現しています。

- 浅煎り：ラサン（新月）とてもフルーティで香りが高い。
- 中煎り：ラチャン（三日月）酸味と苦味のバランスが良い。
- 中深煎り：ラウエ（上弦の月・下弦の月）親しみやすい苦味。王道の味。
- 深煎り：ラピエ（満月）ちょっとハードボイルドな味わい。

## Connected ブレンド

ユワンガンの中深煎りにブラジルの中深煎りをブレンドした RoCoBeL の看板ブレンドです。ユワンガンだけの場合、泡立ったような味わいになりますが、ブラジルが加わることでしっとりと絹のような滑らかな味わいになります。渋谷区の障害者支援プロジェクト「Shibuyafont」（<https://www.shibuyafont.jp/>）と連携し、コーヒーのラベルに障害者アートの作品を採用。現在、28 種類のラベルをリリースしています。



# RoCoBeL の商品群

## 恋愛シリーズ

香り高く華やかな味わいのエチオピアの豆の特徴を生かし、様々な産地の豆とブレンドしたシリーズです。

- **First Love (甘く淡い想い)** 浅煎りのエチオピアとタンザニアをブレンド。
- **Love on one side (片想い)** 浅煎りのエチオピアとホンジュラスをブレンド。
- **Romance (恋愛小説)** 中深煎りのエチオピアとユワンガンをブレンド。
- **True Love (ひまわりのような恋)** 深煎りのエチオピアとブラジルをブレンド。



## 各店舗オリジナルブレンド & 特注品ラベル

レストランやカフェ、ショップなどの客層や店のコンセプト、メニューなどに合わせて様々なブレンドやラベルを開発し、提供しています。また、出産・結婚・誕生日などのギフト用にも特注品ラベルを作成しています。





## RoCoBeL の商品群

前述のブランドをこのようなパッケージで提供しています。

### 豆袋・粉袋



75g と 150g の 2 サイズで展開。  
価格はオープン価格です。  
賞味期限は豆が 3 ヶ月、粉が 1 ヶ月。

### ドリップバッグ



カップに被せてお湯を注ぐだけでレギュラーコーヒーが楽しめます。  
コーヒー豆を 1 パックに 12g 使用した本格派。  
オープン価格。賞味期限は 6 ヶ月。

### ドリップバッグセット



シリーズ別にドリップバッグをセット。  
オープン価格。賞味期限は 6 ヶ月。

### 店舗オリジナルブレンド



パッケージだけでなく中身のブレンドもオリジナルを提案します。

### ギフトセット

予算に応じて様々なパッケージを用意。



### イベント販売



パンやチョコレート、カレーなどとコラボ。



# RoCoBeL フレンズ 「飲食店・小売店でのウイズ・コロナおよびポスト・コロナの副業支援」をテーマに 以下の店舗で焙煎や販売のフィジビリティスタディを行っています。

## ゆきすきのくに



カフェ（西荻窪）

## Take5 Base



カフェ（池上）

## 千草園



花屋&カフェ（大阪・浜寺公園）

## DeliCoco masiro



カフェ（瀬田）

## FLUFFY



ベーカリー（東松原）

## SRR



ミャンマーレストラン（西日暮里）

## 5 STAR Myanmar



ミャンマーレストラン（埼玉・新座）

## おにぎり処とてを本店



おむすび屋（駒沢）

## ITOITO



カフェ&ギャラリー（大阪・能勢）

## 坂ノ上スタジオ

撮影スタジオ（神楽坂）

焙煎

## 杖バー

bar（熊本・杖立温泉）

焙煎

## ぬっかんくら

カフェ&マッサージ（北見市）

焙煎

## カタテマ（書肆パラフィン）



雑貨店（谷中）

## やの家塩むすび



おむすび屋（ポップアップ）

## 河口湖音楽と森の美術館



アミューズメントパーク（河口湖）

## メディックプラザ



治療器ショールーム（御徒町）

## HIRO TOKYO

カレー販売（吉祥寺）

販売

## Pippilotta

カフェ（長野・上田市）

焙煎

## 個人 Youtuber（渋谷）

焙煎

## カフェ ムジカ

カフェ（谷中）

販売

## Tokyo Tomato Cafe

カフェ&レストラン（ヤンゴン）

販売



# RoCoBeL フレンズ

「コーヒーを通じて様々な社会課題を解決するソーシャル・ビジネス」をテーマに障がい者自立支援施設などで焙煎や販売のフィジビリティスタディを行っています。

● その他の実証実験中の事業所

アクセシブル北大宮 障がい者就労継続支援 B 型事業所（さいたま市）

社会福祉法人あさひ会 白沢作業所 障がい者生活介護事業所（名古屋市守山区）

東京ソテリア 障がい者就労継続支援 A 型事業所（四谷）

東京ソテリアエンプロイメント 障がい者就労継続支援 A 型事業所（新小岩）

ストライドクラブ 障がい者就労継続支援 B 型事業所（渋谷）

村山たんぽぽ 障がい者就労継続支援 B 型事業所（武蔵村山市）

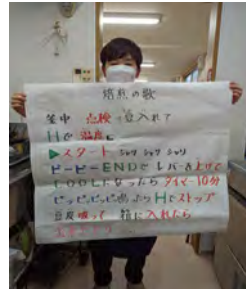
## いろいろや・ハーモニー（NPO 自立サポートネット流山）障がい者自立支援施設（流山市）



現在、利用者3名が焙煎機の操作をマスター。焙煎機 2 台を同時に、1 名の利用者が担当。最大 4 台が稼働中。



焙煎した豆は産地・焙煎温度別に分別して保存。ラベルを使った「目に視える管理」を導入しています。



焙煎の手順を覚えてもらう目的で「焙煎の歌」を作成。全員が歌で焙煎手順を暗記しています。



アンチョコとして日めくりカレンダー式のカードを作成。一つの工程が終わったら、めくると次の工程が表示されます。



作業場の入口には消毒液を設置。衛生管理を徹底。右は「作業看板」。いま、どのコーヒーを作っているのか一目でわかります。



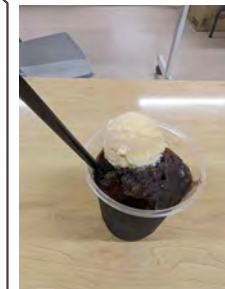
利用者の適正や能力、希望に合わせて、作業を分担。その日の利用者に合わせて作業シフトを作成。「人に寄り添う作業づくり」を心がけています。



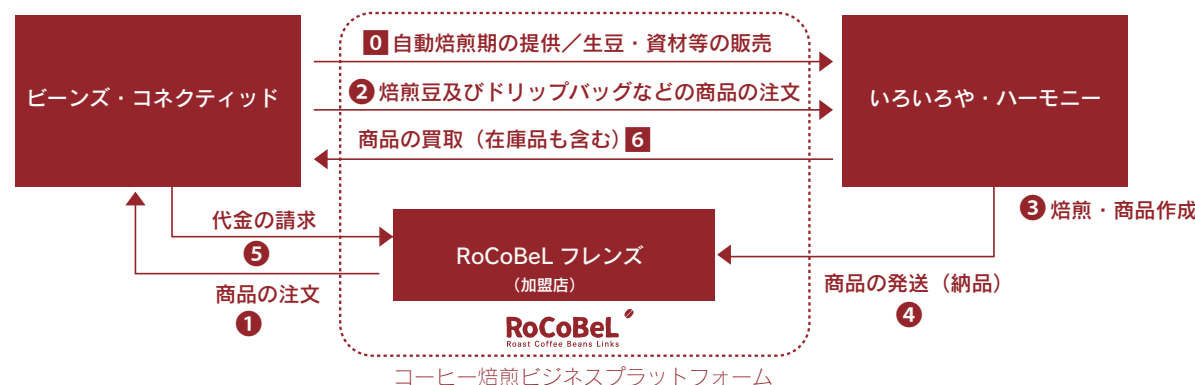
完成した商品は種類別に管理。出荷待ちの商品がここに並びます。



オリジナルラベルのコーヒーも発売。



人気のあずきコーヒー。施設内で販売中。



## 実証実験の成果

1. 売上及び工賃アップによる収益の改善→1 人あたりの賃金のアップ
2. 障がい者（利用者）の職域拡大→工程分割により全員が関与できる
3. 利用者のやり甲斐支援→コーヒーの高評価／焙煎士を自称する利用者の出現
4. 下請け仕事からの脱却→価格・生産計画の決定権／待ちの姿勢から攻めの営業
5. 地域社会との交流→購入や飲食目的での来訪者  
→飲食店や小売店への卸売  
→流山コーヒーの森プロジェクトへの発展
6. 職員、スタッフ、ボランティアのモチベーション向上
7. 熟練により生産性が向上。1 日あたりドリップバッグ 400 袋を制作可能



# コーヒーの森プロジェクト

「コーヒーを通じたやさしいまちづくり」をテーマに、地元の商店や飲食店が連携して、障がい者就労支援施設で焙煎・加工されたコーヒーを販売しています。千葉県の流山市で活動がスタート。



ミャンマーのコーヒー農家

フェアトレード

いろいろや・ハーモニー

焙煎・商品作成

カフェ・レストラン

ベーカリー・スイーツ店

食品販売店

ギフトショップ・雑貨店

マッサージ・鍼灸院

NPO 団体・市役所

企業

市民（個人会員）

提供・販売・購入

コーヒーの森プロジェクトは「珈琲を通じたやさしいまちづくり」をスローガンに流山市民憲章に掲げられた「理解と尊敬とをもち、お互いにたすけあう住みよいまちづくり」の実現を目指します。きっかけは、流山市内にある障がい者自立支援施設「いろいろや・ハーモニー」を応援しようという有志の呼びかけから。流山北部エリアで活動が始まりました。

同施設が焙煎し、加工しているフェアトレードでハイクオリティのミャンマー産スペシャルティ・コーヒーやブレンドコーヒーを市内のレストランやカフェなどで提供したり、いろいろなお店や商業施設、市役所などで販売していきます。

**NAGAREYAMA**  
coffee-no-mori  
**コーヒーの森プロジェクト**  
project  
珈琲を通じたやさしいまちづくり

あなたもコーヒーの森の住民になりませんか？

- 「コーヒーを飲んで参加してください。」
- 「企業のCSRの一環として検討ください。」
- 「協賛店舗として協力してください。」

コーヒーの森プロジェクトで提供するコーヒーはハイクオリティで、様々なストーリーを持った特別なコーヒーです。その美味しさは一度飲んでいただければわかるはずです。このコーヒーをプロジェクトに参画しているお店で飲んでいただいたり、購入してご家庭や職場で楽しんでいただく、それが障がい者の方の社会参加・就労支援、さらにはミャンマーの支援につながります。

近年、SDG&持続可能な開発目標やCSR企業の社会的責任が注目を集めています。その観点からぜひプロジェクトの参加を検討ください。社員食堂などの提供のほか、記念品、販促品、贈答品としての活用も可能です。オリジナルのブレンドやラベルの作成も承ります。

コーヒーの森プロジェクトでは私たちの活動に共感し、一緒にコーヒーの提供や販売に協力いただけるレストランやカフェ、さらにはパン屋さんや雑貨屋さんなどの小売店、商業施設を募集しています。みなで社会貢献をすることにも、地域の活性化、やさしいまちづくりをしていきましょう。

コーヒーの森プロジェクトに関するお問い合わせや会員登録は右記まで  
iroiroya.harmony@jewel.ocn.ne.jp 04-7157-9933（平日10時～17時）  
コーヒーの森プロジェクト事務局（いろいろや・ハーモニー内） 担当：榎木

## コーヒーを通じて様々な交流を支援します

- ミャンマーの産地と流山市（国際交流）
- 障がい者施設と地域社会（地域交流）
- 地域のお店が連携（異業種交流）
- 新規顧客の獲得（地域活性）

誰かが誰かを助けている関係づくり  
Diversity & Inclusion

## SHIBUYA FONT との連携

渋谷の街に本社がある会社の一つとして、シブヤフォントの活動に共感し、支援・協力させていただくとともにシブヤフォントのオープンで、ダイバーシティ&インクルージョンのマインドやソーシャル・アクションを生み出す手法など、様々なことを学ばせていただいています。



### ちがいを街の力に

シブヤフォントとは、障がいのある人が描いた文字や絵をオープンフォントとして社会に提供し、企業や団体に使ってもらうことで、渋谷を元気にするシティプロモーションです。障がいのある人のアート活動は盛んになっていますが、アート作品として評価される人はごくわずかです。しかし、アートを描いたり、創作活動が好きな人はたくさんいます。シブヤフォントはそうした人々に光を当てます。アルファベットの創作活動をデザインを学ぶ 学生と共同で行ったり、描いたアートの良い所をデザイナーがブラッシュアップすることで、障がいのある人や福祉施設の仕事をアートワークによって生み出す画期的な仕組みです。

### 障がい者アートをコーヒーのラベルに採用

活動の中で作り出されたフォントやデザインパターンは渋谷区が運営する渋谷サービス公社がそれらを使用した T シャツやマグカップ、タンブラー、トートバッグ、文具などを製作し、渋谷スクランブルスクエアの 46 階展望台のスーベニアショップなどで販売しています。ロコベル ではこのデザインパターンをフラッグシップ・ブレンド「Connected (つながり) ブレンド」のラベルに採用。これまで 20 種類のラベルをリリースしてきました。また、毎年 12 月の障がい者週間に開催される新作フォント&デザインパターン発表会に審査員として参加させていただき、ロコベル 賞を授与させていただいています。

### 「ご当地フォント」との連携

シブヤフォントの渋谷での成功事例を全国に横展開していくプロジェクトが「ご当地フォント」です。ロコベル では、今後このプロジェクトと連携し、全国各地の障がい者施設に小型自動焙煎機を設置し、コーヒーの焙煎及び商品作りをしてもらい、同時に「ご当地フォント」から生まれたデザインパターンをラベルに採用したオリジナルコーヒーの展開・販売していただけるネットワーク作りを目指したいと考えています。



2021 年ロコベル 賞  
アトリエ福花

2022 年ロコベル 賞  
ストライドクラブ

## 企業の社会貢献活動と連携



2023年7月、トヨタコネクティッド株式会社（本社：名古屋市 代表：山本圭司）の本社オフィスにて、同社の社会貢献活動の一環として Connected Coffee の試飲会を開催しました。合わせて、当日はミャンマーの産地（南シャン州ユワンガン）と試飲会会場をオンラインで結んで生産者との交流会を実施しました。2024年にはオリジナルラベルのコーヒーをノベルティとして採用いただいています。

### 身近なちょっとしたアクションが社会に役立つ

トヨタコネクティッド株式会社はトヨタ自動車の戦略子会社です。従業員数は1,184名（23年9月時点）。海外のグループ会社も含めると約2,000名の規模です。同社が2023年度会社方針で全社課題として掲げているテーマが「社会貢献」。「全員が社会課題解決当事者として動ける組織への変革」の実現を目指し、会社全体でSDGsをはじめとする社会問題解決に取り組み、社会貢献活動を推進していきます。そのための施策の一つとして、今回の試飲会が企画されました。Connected Coffee のことを十分にご理解いただき、そのビジネスに直接触れることで、「コーヒーを飲む」という日常にある身近な行動が社会貢献活動になるということを知り、それをきっかけに社会貢献の意識向上につなげて欲しい。今回のイベントにはそんな期待がありました。

### 参加率が高く、とても好評なイベントに

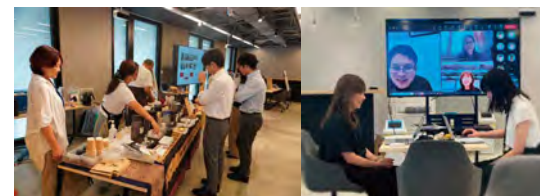
試飲会は朝10時から16時30分の時間帯で開催。この間、従業員の人たちは自由にイベント会場に来ることができ、その時間も勤務時間扱いになりました。試飲会では Amayar Women's Coffee Group のミャンマー産スペシャルティコーヒーを名古屋市守山区の障がい者自立支援施設「あさひ会白沢作業所」で浅煎り、中煎り、中深煎り、深煎りの4段階に焙煎してもらい、それを当日ハンドドリップで淹れたコーヒーを一口ずつ試飲してもらいました。そして、気に入った焙煎のものを1杯持ち帰ることができました。この試飲会にかかる費用はすべて会社に負担いただきました。ミャンマーのコーヒーを飲むのは初めての方ばかりでしたが、皆さん「美味しい」と口々に褒めていただきました。また、当日はコーヒーを焙煎したあさひ会白沢作業所の利用者の方と職員の方にも参加いただき、同作業所が作成したドリッパーバッグや焙煎豆の販売をしていただきました。こちらの販売コーナーも大変人気を集め、たくさんの方にご購入いただきました。

### 社内コミュニケーションの活性化にも寄与

イベント参加者のアンケートでも高い支持を集め、年内に東京でも開催。継続的に開催することになりそうです。また、協力いただいた白沢作業所の人たちも自分たちが焙煎しているコーヒーのポテンシャルを再認識することになり、自信になりました。その後、自主的に地域のイベントに出店してコーヒーを販売するなど、作業所のモチベーションアップにもつながりました。



あさひ会白沢作業所のみなさんには、当日はコーヒーの販売コーナーと焙煎・ドリッパーバッグ作り体験コーナーを担当いただきました。



2023年7月に名古屋市内の当社開催したフェアトレードコーヒー試飲会の様子。お昼休みには、ミャンマーのコーヒー生産者 Su Su Aungさんとオンライン交流会を実施しました。また、このフェアトレードコーヒー試飲会は東京・お茶の水にある拠点・GLIPでも開催しました。



ミャンマーのスペシャルティ・コーヒーを使用したオリジナルラベルのドリッパーバッグを作成し、ノベルティとして配布。ミャンマーコーヒーの普及に協力いただいています。



# 勝手に押しかけ応援 project

ロコベルの「Connected (つながり)」と親和性が高く、共感できる活動をされている団体や作品に対して、勝手に押しかけ応援団として、Connected Coffee (つながるコーヒー) を通じて応援しています。

**Light Roast**  
香り高く、フルーティーな味わい



モデル  
That Htet Htet Naing ちゃん  
将来の夢  
外科医

**Medium Roast**  
酸味と苦味が程よくバランス

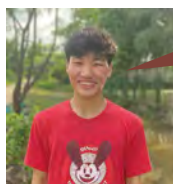


モデル  
Me Nyar ちゃん  
将来の夢  
ミャンマー史を教える大学教員

**City Roast**  
親しみやすい苦味。王道の味



モデル  
Hay Shar Ya くん  
Yar Chee くん  
将来の夢  
牧師  
外科医



僕にとって絵を描くことは、心を落ち着けることです。僕が描いた『Dream Trainの友達笑顔』のイラストがラベルになったコーヒーの完成は、たくさんの人に応援されているようでとても嬉しいです。いつか、壁に飾るような絵を描きたいです。

似顔絵を描いてくれた Saw La Mon(ソーラモン)くん

2010年、シャン州チャイントンより Dream Train に入所しました。絵を描くことに興味を持ったのは、小学3年生の頃。漫画や本の挿絵の模写をすることに楽しみを覚え、これまで独学で絵を描いてきました。

## 養育施設 Dream Train について

ミャンマーヤンゴンで、特定非営利活動法人ジャパンハートが運営する養育施設 Dream Train (ドリームトレイン)。2010年に設立されたこの施設は、ゴールデンライアングルと呼ばれる世界最大の麻薬密造地帯であったタイとラオスと国境を接する地域をはじめ、ミャンマーの7つの州や管区から、親を亡くした子どもや貧困により教育を受けられない子ども達を受け入れ、教育や就労のサポートをしています。これまでの在籍数は合計356名に上り、2023年10月現在も、134名の子どもたちが Dream Train で暮らしています。

Dream Train が目指すのは、一人ひとりの“夢を叶える力”が開花する場所となることです。この目標に向かって、生きるための最低限の環境を提供するだけではなく、STEAM 教育やキャリア教育、スポーツや音楽を通じて子どもたちのウェルビーイングを実現するアクティビティなどを実施しています。



Dream Train Instagram  
日々の様子をお伝えしています。

みんなの夢がつながるコーヒー  
**DREAM TRAIN  
CONNECTED COFFEE**

## Dream Train

### みんなの夢がつながるコーヒー

ミャンマーのヤンゴンにある養育施設を応援するコーヒーです。ロコベルが費用を全て負担して勝手にコーヒーを作って販売し、売上げの一部を施設に還元します。将来的にはヤンゴンの施設でコーヒーの焙煎からドリップバッグ作りをして、ヤンゴンで販売してもらう予定です。

応援先：特定非営利活動法人ジャパンハート



## 映画『茶飲友達 -Tea Friends』

### 誰だって、ひとりりは寂しい

高齢者の性と生き甲斐、そして若者たちの息苦しさ・閉塞感にスポットを当てた、実話をもとに作られた映画です。誰もが社会や誰かとの「つながり」を求めているというメッセージに共感して応援を開始。上映された国内81館の映画館で公開初日に先着50名限定でドリップバッグの無料配布をさせていただきました。

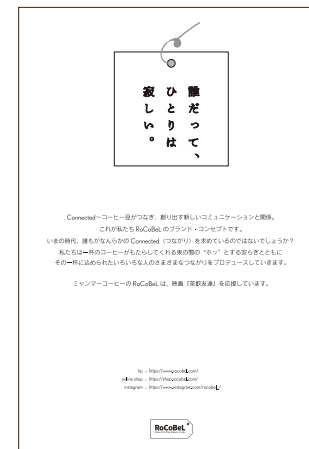
応援先：ENBU ゼミナール

## 映画『Dr. Bala』

### 踏み出す勇気が人生を変える

ミャンマー、ネパール、ラオス、カンボジアで医療ボランティア活動と現地での専門医育成・指導をずっと続けている大村和弘医師のドキュメンタリー映画です。「つながり」がテーマということで、東京・ポレポレ中野での上映から会場でのミャンマーコーヒー及び Connected ブレンドの無料配布をさせていただきました。そして、勝手に作って勝手に売って、収益の一部を還元するコーヒーを発売することになりました。

応援先：特定非営利活動法人ジャパンハート



●上記のほか、ミャンマー医療 NPO「ミャンマー ファミリークリニックと菜園の会」、一般社団法人 Get in touch を勝手に応援させていただいています。

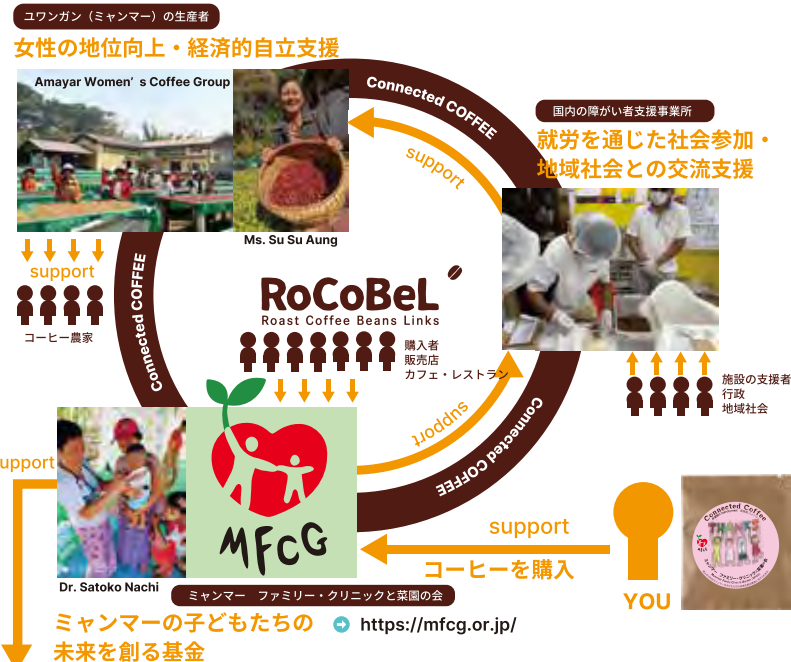
# Connected Coffee の進化

Connected Coffee（つながるコーヒー）のコンセプトは「ミャンマーの生産者女性たちの想いを日本へ」から「国境を越えて、人とひと、社会をつなぐコーヒー」に進化。「三方、四方..みんなよし」の全員参加型のコーヒーに。

## Connected Coffee

ミャンマーの女性たちと子どもたちを支援するコーヒーです。

このコーヒーはミャンマーのユワンガン地方の農家の女性たちで結成された生産者グループ「Amayar Women's Coffee Group」が精製したスベシヤリティ・コーヒーです。農家の庭先でバパイヤアボゴド、バナナなどと一緒に、無農薬・自然農法で栽培されたコーヒーの実を集め、手作業で丁寧に選別・天日干しして作られました。そのコーヒー豆をフェアトレードで輸入し、さいたま市の障がい者就労継続支援B型「アクセシブル北大宮」の利用者のみなさんが焙煎・加工した商品を MFCG が販売している、国境を越えて、人とひと、社会をつなぐ Connected Coffee です。



国境を越え、人とひと、社会をつなぐコーヒー

- コーヒーの収益はミャンマーの子どもの未来を創る基金にあてられます。
- 障がい者支援施設の利用者の皆さんに就労の機会、やりがいを提供します。
- 施設利用者の皆さんと地域社会の交流を促進、工賃アップにつながります。
- ミャンマーの女性の地位向上、雇用創出、経済的自立の支援に役立ちます。
- ユワンガン地域のインフラや学校などの整備に役立ちます。

コーヒーを飲むことで、みんながハッピーに

## MFCG Connected Coffee

みんなで作って、売って、応援する全員参加型のコーヒー。売上の 10% を団体に還元

ミャンマーのエーヤワディー地域の無医村・ミャウンミヤを中心に活動する国際医療 NGO「ミャンマー ファミリー・クリニックと菜園の会 (MFCG)」を応援するコーヒー。Dream Train や Dr. Bala のコーヒーと同様に卸売・小売の販売価格の 10% を MFCG に還元。コーヒーのラベル作りや販促に MFCG のサポーターの皆さんが参加。販売してもらえる飲食店や店舗を開拓したりイベントやバザーで販売するなど、コーヒーを購入して飲むだけでなく、みんなで作って、みんなで販売する全員参加型のコーヒーになっています。

応援先：特定非営利活動法人ミャンマー ファミリー・クリニックと菜園の会

図の「MFCG」の部分が様々な NPO 団体や企業、スポーツチームなどに置き換わることで様々な Connected Coffee が誕生します。

## 明星高校 Connected Coffee

府中市をフェアトレードタウンにする高校生たちの活動に伴走

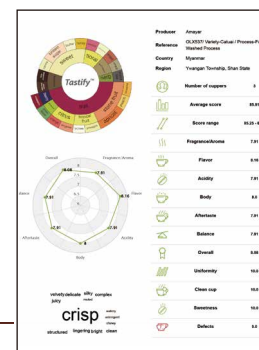
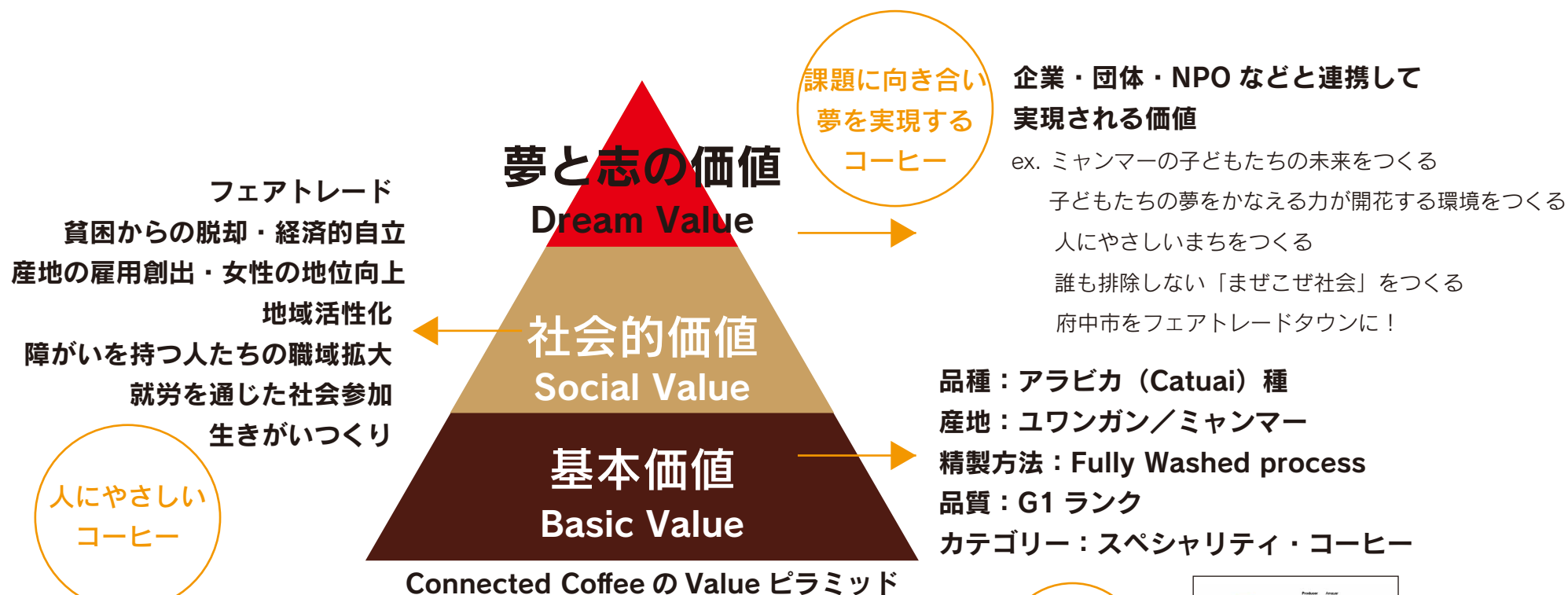
学校の「探究」の授業で「府中市をフェアトレードタウンにする」という目標を掲げ、活動している明星高校の生徒たちの活動をコーヒー作りでサポート。彼らがデザインしたラベルのコーヒーを作成。高校生たちが自ら企画し開催した「フェアトレードフェア」や学園祭で彼らが販売しています。また、オンラインでのミャンマーの生産者との交流会も開催しました。



生徒たちがデザインした  
コーヒーのラベル

## コーヒーの新しい価値を創造

- ▶ コーヒーの価値を品種、産地、精製方法、品質ランク、カテゴリーといった従来のスペックによる「基本価値 (Basic Value)」で差別化するのではなく、そのコーヒーが持つ「社会的価値 (Social Value)」やさらにそれによって実現される「夢と志の価値 (Dream Value)」のフェーズで差別化をはかる。(美味しいコーヒーなのは当たり前！)
- ▶ RoCoBeL の Connected Coffee が持っている「基本価値」「社会的価値」に加えて、企業・団体・NPO などと連携したコーヒーを企画・販売することを通じて、そうした組織が目指していることを応援する。それがコーヒーの新しい価値となり、他のコーヒーとの差別化になる。





## ミャンマーの産地との交流

「産地と消費地／生産者と販売者をつなぐ」をテーマに、ミャンマー とオンラインでつないだミーティングを開催。産地に足を運び、生産者や農家の人たちの声を聞き、同時に口コベル の取り組みを説明するなど、産地との交流に努めています。





## Connected Coffee (つながるコーヒー)



ミャンマーの生産者の想いを日本へ。日本の消費者の感謝をミャンマーへ