

<報道関係 各位>

2024年5月21日  
株式会社三洋産業

## トピックスのご案内

### 将棋【第82期名人戦】第4局「別府勝負めし」企画 【別府温泉 地獄蒸し自家焙煎スペシャルティアイスコーヒー】 「勝負ドリンク」に選出！

株式会社三洋産業（本社:大分県別府市/代表取締役:中塚茂次）の直営料理店「百膳の夢本家（以下、同店）」は、別府市で5月18日、19日に開催された将棋名人戦第4局に向けて制作された「別府勝負めしグルメガイド」に同店で提供する【百膳の夢 別府温泉地獄蒸し自家焙煎スペシャルティアイスコーヒー】が「勝負ドリンク」として選出、掲載されました。



#### どうしてコーヒー生豆（きまめ）を「地獄蒸し」？

今回【勝負ドリンク】に掲載された商品は同社のコーヒーブランド「YOUMECA（ユメカ）」（別府市富士見町）で自家焙煎されたスペシャルティコーヒーを使用。「地獄蒸し」は市内の鉄輪地区にある《ひょうたん温泉》の協力にて行なっている。コーヒー生豆は地獄蒸しにすることで、生豆表面が蒸気で洗われ付着していた汚れを落とす効果が見られ、焙煎後に抽出されたコーヒーの味は雑味が少なく香りが引き立ち、スッキリとした口当たりの中にコクと甘みを感じられる。

#### オーナーが貫いた「コーヒー」への情熱と実現した理想の「スタイル」

「百膳の夢 本家」は20年前の開店時から料理はもちろん、コースの最後に提供する「一杯のコーヒー」にまでこだわるのがスタイル。店でコーヒーをハンドドリップするスタッフは中塚での抽出テストで認められた者のみという徹底ぶり。自社がコーヒー関連器具製造メーカーであることに加えて、中塚自身が飲食店での食事の際に「最後のコーヒーが美味しければ『終わり良ければ全て良し。』」と感じた経験が原点に。アイスコーヒー用のコ

ーヒー豆にもこだわっており、一般流通しているコーヒー豆よりワンランク上の「スペシャルティコーヒー豆」を3種類ブレンドしたものを深煎りで丹念に焙煎。また数年前に海外を訪れた際に立ち寄ったカフェで、客自身がミニボトルに入ったアイスコーヒーを氷の入ったグラスへ注ぎ足すスタイルに出会い「まさに自分が理想としていたコーヒー提供のスタイル」との感銘を受け、帰国後すぐに専用ボトルの調達に取り掛かると同時に、提供時での氷の解け具合などを考慮したコーヒーの味や濃さを計算した抽出レシピの開発に着手、現在のアイスコーヒーのクオリティとスタイルを確立させた。

5月10日から百膳の夢本家では別府市で制作した「勝負めしグルメガイド」発行に合わせて同商品の店でメニュー提供を開始。同店ではお客さまから注文をいただいてから、予めハンドドリップして冷やしていたアイスコーヒーを専用のボトルにつき、氷のみが入ったグラスとともに提供する。「最高の『愛す(アイス)』コーヒーを飲んでほしい」との中塚の想いと工夫が込められている。

#### 〈百膳の夢 本家 メニュー提供概要〉



#### 「別府温泉地獄蒸し 自家焙煎スペシャルティアイスコーヒー」

提供価格：400円（税込）

※専用ボトルお持ち帰り希望の方は+200円に対応可。

提供店舗：百膳の夢 本家（別府市東荘園 2-13-39）

提供時間：11:30～15:00（LO14:00）、17:30～21:00（LO20:30）

お問い合わせ【百膳の夢 本家】 Tel：0977-22-7100

公式ページ <https://100zen.com/>

※本件に関する取材についてのお申込み、本リリース内の画像やデータがご入用の際は下記あてにご連絡くださいますよう、お願い申し上げます。

<本件に関する取材のお申し込み、画像提供などのお問い合わせ先>

株式会社 三洋産業 広報部  
担当：幸 貴之（ゆき たかし）  
E-mail：[yuki@sanyo-sangyo.co.jp](mailto:yuki@sanyo-sangyo.co.jp)  
電話：0977-25-3464  
FAX：0977-25-2210  
Web サイト [www.sanyo-sangyo.co.jp](http://www.sanyo-sangyo.co.jp)