

<報道関係 各位>

2024年7月24日
株式会社三洋産業

新商品発売のお知らせ

伝えたい！ブランドへの想いの原点

【 YOUMECA 匠(takumi) -中塚社長ブレンド- 】 を発売！

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）は、7月22日より同社のコーヒーブランド【YOUMECA(ユメカ)】から、CAFECブランドの原点でもあるYOUMECAブランドへの想いを伝える為に作った、中塚本人完全監修でのオリジナルコーヒー「匠(takumi) 中塚社長ブレンド」のドリップコーヒー（6個入り）を発売いたしました。



美味しいコーヒーを伝えるには…。

YOUMECA は三洋産業の直営コーヒー専門店として2002年に大阪府堺市で開業。当時としてはまだ珍しかった「スペシャルティコーヒー専門店」として自家焙煎での新鮮なコーヒー豆の販売提供で地元堺市を中心に浸透。そして2016年にはコーヒー器具での自社ブランドCAFEC(カフェック)を立ち上げました。それまで長らくOEMで全国からの多くのPB（プライベートブランド）商品製造を手掛けておりましたが、中塚自身がコーヒー豆の焙

煎を自ら手掛ける中で「美味しいコーヒーを抽出できることを伝える為には自身の抽出理論を具現化した器具が必要」と感じたことから「CAFEC」ブランドでのコーヒー器具の商品展開を決意しました。

自ら焙煎し続けたからこそ、辿り着いた「答え」

「YOUMECA」は、CAFECブランドのコーヒー豆ブランドでもあります。

CAFEC は浅煎り・中深煎り・深煎り、それぞれのコーヒー豆に合った抽出条件があることに着目し、コーヒーペーパーフィルターやコーヒー抽出器具の開発に励んできました。中塚自らが焙煎し続けてきたからこそ、焙煎したコーヒー豆をいかに美味しく抽出できるのかを研究することが出来たのです。CAFEC の理論、そのすべては「焙煎」から始まっており、CAFEC ブランドを語るうえで欠かせない答え、それが「YOUMECA」なのです。

今回の発売にあたり中塚は「深煎りでボディ感のあるコクと甘みが自家焙煎コーヒーの醍醐味だと私は感じています。コーヒーを飲むことが毎日のルーティンになるような、そんなイメージでのブレンドコーヒーを作りました。コーヒー豆の焙煎からドリップコーヒー充填加工まで自社内で一貫製造しているからこそ『新鮮なコーヒー』を、ご家庭や職場などで手軽に一杯ずつ楽しんでほしい。」と商品への期待を込めております。

商品は YOUMECA 本店 (大阪府堺市)、YOUMECA 別府店 (大分県別府市) の両直営店と、直営ネットショップ (「CAFEC オンラインショップ」 <https://cafec.shop/>) でお買い求めいただけます。

《YOUMECA 匠 (takumi) 中塚社長ブレンド 商品概要》



YOUMECA ドリップコーヒー 匠 中塚社長ブレンド

- 商品名：レギュラーコーヒー (粉)
- 原材料：コーヒー生豆生産国 (パプアニューギニア、インドネシア、ブラジル)
- 販売価格：(税込価格) 1080 円
- 内容量：72g (ドリップコーヒー 12g×6 個入)

※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込、画像提供などのお問合せ先>

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
電話 : 0977-25-3464
FAX : 0977-25-2210
Web サイト www.sanyo-sangyo.co.jp