MOUNTAIN COFFEE

店舗価値につながる一杯を。

マウンテンコーヒー株式会社　– since 1967.05
〒466-0033　愛知県名古屋市昭和区台町2-27
TEL 052-853-6711　FAX 052-842-2564
MAIL info@mountaincoffee.co.jp
www.mountaincoffee.jp

事業内容

コーヒー製造販売／カフェ・レストラン等業務用食品、
業務用器具類の販売コーヒー専門店、イタリアンバール、
カジュアルレストラン等の技術教育及び経営指導、
PASTA&CAFE じゃんごFC本部の運営

店舗

CAZAN 珈琲店・Mountain Coffee Beans Shop の運営
PASTA&CAFE じゃんご（4店舗）の運営

Movie

HomePage

OnlineShop



ABOUT US

地域とともに、
一杯の美味しさを
磨き続けてきました。

創業以来、炭火焙煎にこだわり、
豆の個性を引き出すことを大切にしてきました。
これからも変わらぬ想いで、
美味しいコーヒーをお届けします。

創業
1967年

導入数
10,000社以上

店舗経営
直営店5店舗

BRAND MESSAGE

ちゃんと美味しいものを、
丁寧に届けたい。

炭火焙煎にこだわり、環境も考える。
わたしたちマウンテンコーヒーは、
“美味しい”の先にある価値を大切にしています。





COMMITMENT

こだわりの「炭火焙煎」

豆を見極める

産地や精製方法、香りや個性まで、事前情報だけでなく、自ら確かめて厳選します。

火と向き合う

備長炭は火力調整が難しいからこそ、経験と感覚が味わいを左右します。

「炭」は、カーボンニュートラルな燃料となり、持続可能なSDGsの観点からも評価でき、環境にも優しい焙煎方法となります。

香りを磨く

香りの質と変化を見極めながら、丁寧に焼き上げます。

美味しさを守る

焙煎後の状態確認から保管まで、変わらない味を徹底した管理で行っています。

WHY MOUNTAIN COFFEE

01 熟練された焙煎技術

生豆の選定から焙煎、出荷まで、すべての工程を丁寧に管理しています。

02 徹底した品質管理

1967年の創業以来、地域とともに歩み、1万社という多くのお取引先様から信頼をいただいています。

03 安定した供給体制

在庫管理と生産体制を整え、安定してお届けします。

04 柔軟な提案力

用途やご要望に合わせて、最適な商品・プランをご提案します。

05 信頼のサポート体制

導入後も丁寧にサポートし、長期的なパートナーシップを築きます。

PRODUCT

香りを届ける、
さまざまなかたち。



炭火焙煎コーヒーを
味わうなら、
『カフェ円』ブレンドから。

「酸味が少なくて飲みやすいコーヒーが好き」
「どんなコーヒーを選べばいいかわからない」
という方におすすめ。
まろやかな甘みと豊かなコクを最大限に味わえ、
あなたのコーヒータイムをより素敵なものに。



COFFEE BEANS
店舗ごとの提供シーンに合わせた
業務用コーヒー豆。



GIFT
季節のご挨拶や特別な贈り物に。
想いが伝わる上質なギフトセット。



DRIP BAG
ご自宅やオフィスでも手軽に使える
本格的な味わいを楽しめるドリップバッグ。



LIQUID COFFEE
カフェメニューにもおすすめ。
こだわりの味わいをそのまま楽しめるリキッドタイプ。



CASE STUDY

さまざまなシーンで、選ばれています。

マウンテンコーヒーでは、
店舗コンセプトや提供シーンに
合わせた提案を通じて、
“選ばれる理由”づくりを
サポートしています。



case1

カフェ・喫茶店

炭火焙煎の豊かな香りとコクで、
他店との差別化と
高いリピート率を実現。



case2

スイーツ・ベーカリー

パティシエやシェフのこだわりに寄り添い、
焼き菓子やパンを引き立てる
最適なペアリングをご提案。



case3

ホテル・レストラン

朝食からディナーを締めくくる一杯まで、
料理の余韻を深める上質な味わいで
ブランドと顧客満足度の格上げに貢献。



case4

カーディーラー・サロン

滞在時間を贅沢なひとときに変え、
商談空間の価値向上と
店舗のファンづくりをサポート。



MERITS

コーヒーを変えることで、
お店の価値が変わります。

お客様満足度の向上

“コーヒーが美味しい店”という印象は、お店の印象をつくります。

運用に合わせた柔軟な提案

店舗コンセプトや提供シーンに合わせて、最適な味づくりをご提案します。

売上アップに貢献

物販やギフト展開など、新たな売上機会を創出します。

信頼できるパートナー

商品提案から運営サポートまで、継続的に支援します。









SUPPORT

導入後も、
店舗に寄り添うサポートを。

機器・抽出方法のご相談

直営店の実績をもとに、オペレーションに合わせた
最適な導入機器と抽出手順をご提案します。

スタッフ向けコーヒー研修

コーヒーインストラクター1級保持者が、
質の高い研修を実施いたします。

売場づくり支援

図面設計から商品を引き立てる棚割りまで、
魅力的な売り場づくりをご提案します。

メニューの提案・販促相談

メニューに最適な最高の珈琲をご提案。
専属デザイナーによるメニュー制作にも対応いたします。
※別途費用がかかります。

定期訪問・継続フォロー

採用後も定期訪問し、
最高の品質の維持・向上を継続的にサポートします。

QUALITY CONTROL

安定した品質を、
継続して届けるために。

01 焙煎体制

熟練の技と気候に応じた緻密な火力調整で
豆の個性を引き出し、常に理想の味わいに仕上げます。

02 製造・出荷体制

徹底した衛生管理と迅速な包装で、
焙煎したての新鮮な香りを損なうことなくお届けします。

03 品質確認

専門スタッフが厳格に品質を見極め、
基準を満たす豆を出荷いたします。

04 在庫管理

生豆から焙煎豆まで適切な温度で厳重に管理し、
常に最高のコンディションを維持しています。

05 安定供給への取り組み

独自の調達ルートと計画的な生産体制で、
年間を通じ安定した品質と供給を実現いたします。







FLOW

ご相談から導入まで、丁寧にサポートします。

01 お問い合わせ
まずはお気軽にご相談ください。

02 ヒアリング
お店のコンセプトやご要望を詳しくお伺いいたします。

03 ご提案・サンプル提供
最適な商品やプランをご提案し、サンプルをお試しいただきます。

04 導入決定
導入内容、スケジュールの決定を行います。

05 納品・導入後フォロー
導入後も継続的にサポートいたします。

※内容により異なる場合がございます。詳しくはお問い合わせください。

FAQ

よくあるご質問

Q 小ロット対応は可能ですか？
A 可能です。業態や用途に応じてご提案しています。

Q オリジナルブレンドは可能ですか？
A 店舗コンセプトに合わせた味づくりのご相談が可能です。

Q サンプル提供は可能ですか？
A ご検討用途に応じてご案内しております。

Q 抽出方法の相談はできますか？
A 導入後の抽出方法や
提供オペレーションについてもサポートしています。

Q 納期はどの程度かかりますか？
A 通常2営業日（遠方は3営業日、特注品は7営業日程度）で
お届けいたします。