

一杯のコーヒーからできること

「皆様に愛される、心に残るおいしいコーヒーを提供したい。」三本珈琲は、いつもその願いとともに歩んでいます。わたしたちの理念は、誠心と和の心、そして開発力への向上心を持って、豊かな社会と豊かな生活の建設に邁進していくこと。それは、変わることをない永遠のテーマでもあります。いつの時代にあっても、世界中で愛されるコーヒーの魅力。あらゆる価値観が大きく変化しているこの時代に、心にゆとりをもたらす一杯のコーヒーは、なによりも大切にしたいものの一つです。情報化・国際化が加速するなかであって、わたしたちの事業も、未来を見つめ、さらなる飛躍を目指しています。コーヒーは人々の心と暮らしに潤いを与えることのできる素晴らしい文化です。これからも、お客様の立場にたった発想を第一にし、豊かな食文化の構築に寄与する企業を目指します。

さて、このたび弊社では、当地域の業界活性化の一助になることを願い、「安比高原商品提案会」を開催させていただき運びとなりました。弊社ならびに飲料・食品・器材等の各サプライヤーが、長年培ったノウハウに裏打ちされたさまざまな商品・メニュー・販売方法などをご提案させていただきます。「見て」「聞いて」「比べて」「確かめて」「選んで」いただければ幸いです。豊富で多彩な内容をご用意いたしておりますので、ご多忙の折甚だ恐縮ではございますが、是非ともご来場いただけますようお願い申し上げます。

出展・協賛

ハインツ日本 株式会社	ケーオー産業 株式会社	株式会社 Grape off
国分東北 株式会社	株式会社 大堀	ファームストーン 株式会社
モンテ物産 株式会社	シー・メイト 株式会社	株式会社 SEB professional
株式会社 明治屋	株式会社 三祐	他20社協賛予定
株式会社 清製粉ウエルナ	株式会社 チェスコ	

主催

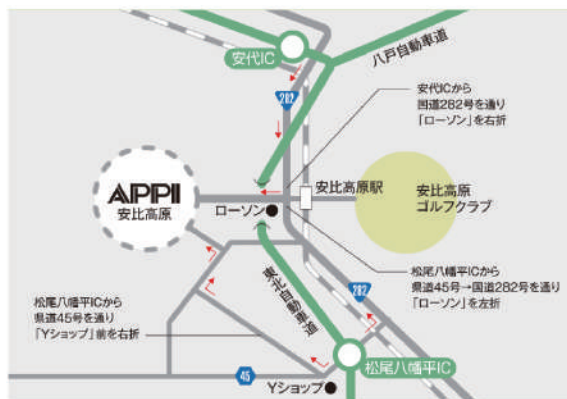
 **MITSUMOTO COFFEE**
三本珈琲株式会社

盛岡支店 | 〒020-0834 岩手県盛岡市永井16地割10-1
TEL.019-638-5501 FAX.019-638-5503

【本社】〒221-0056 神奈川県横浜市神奈川区山内町15-4
TEL.045-461-0111代 FAX.045-450-5392 www.mmc-coffee.co.jp

ACCESS

各会場のご案内



10/5
TUE

ANAクラウンプラザリゾート安比高原
タワー館2F「美麗華」
電話/0195-73-5111(代)
住所/〒028-7306 岩手県八幡平市安比高原

PRIVATE EXHIBITION 2023

INVITATION (入場招待状)

 **MITSUMOTO COFFEE**
安比高原商品提案会

盛岡 2023.10.5 THU 10:00-15:00
会場: ANAクラウンプラザリゾート安比高原
タワー館 2F「美麗華」

【担当者】

◎当招待状をお持ちでない場合でも無料でご入場いただけます。
◎お越しの際は、お手数ですがお名刺を2枚お持ち下さい。
◎入場の際マスクの着用と手指のアルコール消毒、検温をお願い致します。



M.M.C.コーヒーご紹介コーナー

弊社自慢のコーヒー製品を一挙ご紹介いたします。貴店に最適なコーヒー選定をお手伝いさせていただきます。

当日は弊社フラッグシップ製品
吟煎をご試飲いただけます。



吟煎プレミアム
レギュラーコーヒー(粉) 180g

有機JAS認定農産物産地栽培咖啡豆を100%使用。M.M.C.独自の焙煎技術である「香黒炭(コークス)焙煎」で丹念に煎りあげました。

最新コーヒーマシンご紹介コーナー

最新型コーヒーマシンを取り揃え展示しております。マシンが古い、マシンの調子が良くない等のお悩みに、貴店ロケーションに合ったベストソリューションをご提案いたします。



ドリンクご提案コーナー

季節感のあるドリンクメニューで目新しさ、楽しさを演出してみませんか?簡単につくれる魅力的な素材を多数ご用意しております。



食材ご試食・ご紹介コーナー

弊社は多種多様な専門食材も取り扱っております。どうぞこの機会に新メニューご検討、また既存取扱品の価格比較等にぜひご利用ください。



消耗品ご紹介コーナー

毎日ご使用になる紙コップ、ナフキン、ストロー、ごみ袋、洗剤、消毒液等のコストも、ぜひこの機会に見直してください。ベストプライスのお見積もりをさせていただきます。



※写真はイメージです

世界各地の

ワイン・ウィスキー 試飲コーナー

※お車でお越しの方はご連絡願います

たくさんのワイン・ウィスキーをご用意しております!
この機会に是非、ご試飲ください!



モンテ物産/イタリア産ワイン
GrapeOff/カルフォルニア産ワイン
ファームストーン/オーストラリア産ワイン
明治屋/フランス産ワイン・アーリータイムズ



国連WFP レッドカップキャンペーン × 三本珈琲

賛同した企業が取組んでいます!

『三本珈琲サンシャインブレンド』のご紹介

明るい未来を築く子供たちの笑顔イメージ出来る、口の中に漂う甘い香りとしっかりとした苦味とコク、キレのある後味が特徴のコーヒーです。

三本珈琲サンシャインブレンド
(粉)270g

コーヒー
ロースター
初

学校給食で未来を創る!

—サンシャイン コーヒープロジェクト—



「レッドカップキャンペーン」とは・・・

国連WFPの「学校給食支援」に賛同した企業が、給食を入れる容器として使っている「赤いカップ」のマークをつけて寄付つき商品を展開し、売上の一部を寄付する取り組みです。三本珈琲は2022年5月より「SUNSHINE COFFEEPROJECT」を発足し、本プロジェクトへの参加を通してより多くの企業がレッドカップキャンペーンを支援できる取り組みを実施しています。



「SUNSHINE COFFEE PROJECT」参加企業は三本珈琲のレッドカップキャンペーン製品を購入し、その売上の一部はプロジェクトを通して国連WFPに寄付されます。「SUNSHINE COFFEE PROJECT」は、学校給食支援を通して、地球を照らす太陽の光のように、世界中のこどもの笑顔と未来をはくむ取り組みです。

お楽しみたくさん

大試飲会・試食会!

最新のデザート、食品、冷凍食品のご試食・ご試飲ができます。
新メニューの導入にお役立てください。

ご試食
ご試飲
できます



※写真・イラストはイメージです

吟煎
GINSEN

三本珈琲独自の香黒炭焙煎
吟煎シリーズ

香黒炭(コークス)焙煎とは、コークス燃料を熱源としてじっくり時間をかけてローストする三本珈琲独自の焙煎技術。豆の芯からしっかり煎り上げ、芳醇な香りともろやかな後味が特徴です。



ご試飲
できます

吟煎プレミアム
(粉) 180g



有機JAS認定とレインフォレスト・アライアンス認定のコーヒー生豆を独自の焙煎技術である「香黒炭焙煎(コークス)」で丹念に煎り上げました。