



プロバット2台を自社所有

- 本社所在地：茨城県ひたちなか市共栄町8番18号
- 事業概要：コーヒーの生産、製造、卸、小売、輸入、輸出及び菓子の製造、販売、並びに喫茶店の経営
- 常時使用する従業員：245名（グループ全体・2025年9月時点）
- 現在の売上高：29.3億円（グループ全体・2025年9月期）
- 法人番号：8050001045742
- Web：https://saza.co.jp/

企業理念・100億宣言に向けた経営者メッセージ



代表取締役 鈴木 太郎

「サザコーヒー」を世界に誇る深煎り高級コーヒーブランド

コーヒーはこれから、グローバル化と科学技術の進化により、香りや味わいがさらに精緻に再現される時代を迎えます。私たちはその流れの先頭に立ち、香りという感性の価値を科学で高め、コーヒーを“嗜好品”から“文化”へと昇華させる挑戦を進めます。その中核となるのが、コロンビアに保有する自社農園です。ここでの精製部門を強化し、より洗練された豆の輸出体制を整えることで、世界市場における競争力を高めます。さらに国内では、日本の食文化と融合したコーヒー体験を提供する店舗展開を進め、地域とともに成長するブランドを目指します。

売上高100億円実現の目標と課題

実現目標

- ・2035年の売上高100億円達成に向け、2026年から2030年は年率10%程度の成長を目指し、2031年からは年率15%程度の成長を目指します。

課題

- ・工場の設備増加に伴う建物のキャパシティの問題
- ・喫茶が伴う店舗の飲食物の調理環境の整備
- ・原料高騰または気象など原因の調達、原料保存環境
- ・国外での飲食物販売や現地法の整備

売上高100億円実現に向けた具体的措置

目指す成長手段

- ・私たちは、原料の背景にある“人”を大切にします。農業・物流・品質管理に携わる方々との関係性を深め、共に学び、育ち合うことで、持続可能で誠実な供給体制を築いていきます。
- ・未来を担う若く優秀な人材を、国内外の大学・専門機関と連携して積極的に迎え入れます。多様な価値観と専門性を持つ仲間との協働が、「サザコーヒー」の革新力を支えます。
- ・私たちは積極的に“知のコスト”を支払います。

実施体制

「素材に敬意を、未来に挑戦を。」

- ・焙煎加工工場の更なる設備投資による生産体制の拡大
- ・国内外の通販チャネルの構築
- ・コロンビア自社農園でのコーヒー生産体制整備と国内農業部門の立ち上げによる原料供給体制の強化
- ・コーヒー以外の国産原料を活かした食品加工体制の整備
- ・山手線沿線の駅前に集中出店し、最大40店舗まで拡大

※本宣言は企業自身はその責任において売上高100億円を目指して、自社の取組を進める旨を宣言するものです

（売上高100億円実現に向けた具体的措置とグループ体制）

2035年に100億達成するために成長し続けます

「しあわせは香りから」コーヒーの最大の価値は「フレッシュな香り」にあります。私たちは科学と技術を駆使し、酸化という課題を克服。「いつでも、どこでも、誰でも」最高の一杯を楽しめる世界を実現します。

「産地直送、独自の選定眼」代表・鈴木太郎自らが世界各国のコーヒー産地へ赴き、品評会や競技会を通じて膨大な検体の中から最高品質の豆を直接買付けます。最新の加工設備と新しい技術を導入し、素材のポテンシャルを最大限に引き出す焙煎加工を追求していきます。

「おいしさの再現性と価値の可視化」世界最高峰のオークションコーヒーを共有する『ゲイシャまつり』の開催や、コーヒーセミナーを通じた評価ポイントのレクチャーなど、プロの「知」を一般のお客様と共有。誰もがおいしさを正しく評価し、楽しめる文化を醸成します。

「香りの持続性と科学的アプローチ」焙煎コーヒーの鮮度を科学的に分析し、本来失われやすい香りを「永遠」に保つ研究を推進しています。

高効率焙煎: 独自技術により、同一原料から引き出す香気成分量を**1.3倍**（当社比）に向上。

長期鮮度保持: 焙煎豆の賞味期限を**3年から5年**へと延長する保存技術の確立。

売上高

