



コーヒーの製造・小売り・卸しなど

おいしいコーヒーを作って、さまざまな方法でお客様に届けます。

株式会社カレント

所在地／豊橋市牛川薬師町86-1 TEL.0120-343-367 <http://www.currentcoffee.co.jp>
創業／1967(昭和42)年7月 従業員数／200名(2026年2月現在)

職場見学可能です

私たちの仕事

ほっと一息つきたい時のおともに、昔から選ばれてきた飲み物がコーヒーです。みなさんの周りにも、よく飲んでいる人はいませんか？ 私たちは、世界中から品質の良い生豆を輸入し、自分たちの工場でコーヒーに仕上げ、販売しています。おいしいコーヒーで毎日を豊かにできるように努めています。



製造したコーヒーが、小売店で販売されるまで。



- 1 生豆を仕入れる**
栽培方法にこだわった高品質な生豆を、世界中から集めます。
- 2 工場焙煎**
特別な機械で生豆を加熱・乾燥させます。これを焙煎といいます。
- 3 梱包**
焙煎したコーヒー豆を、種類別にそれぞれの袋へ詰めていきます。
- 4 配送**
できあがった商品をトラックに載せて、お店に配達します。
- 5 接客**
お客様の好みに合う商品を提案。試飲をすすめることも。
- 6 販売**
商品が決まったらレジで代金を計算し、お金を支払ってもらいます。

！ コーヒーに関わるその他の仕事を紹介！

アドバイザーとしての仕事や飲食業など、コーヒーを扱う業務は他にもあります。また、コーヒーを保管・出荷する時のテクニックは、他の商品にも応用できます。そこで、コーヒーと一緒に冷凍食品や缶詰などを管理し、企業に届ける卸売業もしています。

さまざまな飲食店にコーヒーを提案しています

「カフェを始めるんだけど、どんなコーヒーを出そう？」「メニューを新しくしたい」という飲食店に、コーヒーを提案します。お店のテーマに合うものを、多くの商品から選び抜きます。

コーヒーの種類ってそんなに多いの？

生豆の生産国によって、味は少しずつ異なります。焙煎の時間が長いと苦みが強くなり、短いと酸味が引き立つのもコーヒーならではの。

苦味とコクがある
苦味は弱く酸味が強め

カフェや喫茶店も経営しています

自分たちでも飲食店を経営し、淹れ立てのコーヒーを提供しています。

10,000品目以上の商品を卸しています

いろいろな食品や日用品を、飲食店・病院・介護施設などに卸しています。

働く人の声

接客・販売
藤城 真友美さん

お客様の声にしっかり耳を傾け、一人ひとりに合った商品を紹介しています。おすすめの商品を気に入ってもらえて、何度もご購入いただけるとうれしくなります。

製造・梱包・配送
直営店の管理
小川 隼人さん

焙煎は機械で行いますが、最後は人の目や鼻で仕上がりを確かめます。神経を使う仕事ですが、自分が作ったものを「おいしい!」と飲んでもらえる喜びがこみ上げます。