



報道関係者各位



2019年2月19日
ハナマルキ株式会社
ネスレ日本株式会社

ハナマルキとネスレ日本の新提案！
“味噌汁、コーヒーが一台で提供できる”
新コンセプトサーバー「コーヒー&スープ」新登場！



味噌・醸造製品メーカーのハナマルキ株式会社（本社：長野県伊那市、代表取締役社長：花岡俊夫、以下 ハナマルキ）とネスレ日本株式会社（本社：兵庫県神戸市、代表取締役社長 兼 CEO：高岡浩三 以下 ネスレ）は、「味噌汁」「コーヒー」「コーンスープ」を一台で提供できる、新コンセプトサーバー「コーヒー&スープ」を共同で開発し、業務用領域向けにご提案いたします。

ハナマルキとネスレは2014年に「味噌汁」「コーンスープ」「コンソメスープ」が一台で提供できる「スープビュッフェマシン」を開発し、順調に導入台数を伸ばしてまいりました。

その一方で近年、シェアオフィスの増加などによる多様な働き方が浸透し、オフィス内で昼食を摂る方も多くなり、オフィス内に設置するサーバーやメニューへのニーズが多様化しています。また、人手不足によりサーバーを管理する人材の確保が難しくなっていることなどを踏まえ、社内の福利厚生を検討される企業様も多くなっています。

そうした多様化するお客様のニーズにお応えしたいという考えから開発した「コーヒー&スープ」は、ハナマルキ、ネスレがコラボレーションし、従来の「味噌汁」「コーンスープ」に加え、新たに「コーヒー」まで1台で提供することを可能にした新しいサーバーです。洋食にはコーンスープ、和食には味噌汁といった選択ができ、食後にはコーヒーを楽しんでいただくことが可能になるなど、お客様の多様なニーズにお応えできます。

味噌汁の味噌は、ハナマルキが当サーバー用に特別に開発したもので、芳醇な香りと濃厚なコクが特長の味噌汁がお楽しみいただけます。コーヒーはネスレの主力ブランド「ネスカフェ」の「フルボディーロースト」を使用しており、濃厚な香り、しっかりしたコク、透明感のある後味がお楽しみいただけます。コーンスープは風味豊かでクリーミーな味わいが特長の「マギー」ブランドの製品を使用いたします。

また、「廃棄ロスがない」、「1杯ずつ提供するので煮詰まらずいつも作り立て」、「ピーク時の補充の手間がいない」、「1杯（120ml）の抽出は約12秒で可能」などの特長があり、品質面と使いやすさの両方にこだわっています。さらに当サーバーは、省スペース化や、「味噌汁」「コーヒー」「コーンスープ」といった提供メニューの幅を広げることが可能にし、お客様のニーズに応じて、コーンスープをカフェラテや紅茶へ変更することも可能です。対象顧客としてはオフィスだけでなく、ホテルのビュッフェ、居酒屋や和食等の飲食店、レジャー施設などを想定しており、その中でも特に近年増加する経営効率化のために飲料サーバーを導入するお客様の需要に対応できると考えます。

当サーバーの導入を拡大することによって、外食においても、より気軽に「味噌汁」や「コーヒー」を味わい、楽しんでいただける環境を創造し、ハナマルキとしては「味噌汁」、ネスレ日本としては「コーヒー」の販売機会を増加させ、売上アップにつなげてまいります。

<「コーヒー&スープ」概要>

- サイズ：奥行き 591×幅 320×高さ 760mm
- 消費電力：1070W（100V仕様）
- 重量：31kg
- メニュー数：3 + お湯ボタン
- 抽出時間：約12秒 / 120ml カップ

■豊富なバラエティーを手軽に提供

- ・小スペースでバラエティーのあるメニューを提供可能
- ・「味噌汁」「コーヒー」に加えて、「コーンスープ」「カフェラテ」「紅茶」から選んで提供可能
- ・1杯の抽出は約12秒で可能
- ・外食専用の本格的な味
- ・1杯ずつ、いつも淹れたての味わい

■無駄がなく、安全なオペレーション

- ・廃棄ロスなし
- ・煮詰まりなし
- ・寸胴鍋での提供に比べ、やけどの心配が少ない

■効率アップでコスト削減

- ・簡単操作、清掃時間の短縮で人件費削減
- ・原料保管が容易