

AZZAN[®]
Coffee & chocolate

事業内容

01

コーヒー豆から商品まで

農場から完成品まで一貫した工程のもとで生産・管理しています。

02

カカオから商品まで

農場から完成品までの一貫した工程のもとでカカオからチョコレートを生産管理しています。

03

焙煎機の開発・サポート

お客様の依頼に合わせた、焙煎機を製造・サポートしています。

04

カフェ事業

Azzanカフェは、現在各主要都市にカフェを展開しています。





「本物のコーヒー文化を」



良質で安全安心なコーヒーとカカオをつくり、この商品が世界中の人に認知されることを、目指しています。

【会社理念】

- 持続可能なベトナム農業
- ベトナムコーヒーの再構築
- ベトナムカカオの新規構築

苗の選定から収穫、加工、商品デザイン、商品化、梱包。全ての工程に携わり、農園から製品までを把握し、より良い商品を製造しています。

社会貢献活動

私たちは将来の子供たちのために、ボランティア活動に積極的に参加しています。



ベトナム中央山間部の子供たちにボランティア



EaSup県Binh Loi社と共に、貧しい子供と中秋節イベント



6月1日、Dak Lak省社会保障センターの子供たちに200個の贈り物



Rang Reh社の子供たちに子供の日の贈り物



Krong Pakでのチャリティイベント



EaSupでのチャリティイベント

寄付対象商品「Ca Phe Phin」は1つ売り上げごとに、Operation Smileに5000ドン寄付します。(Dak Lak子供たちのための手術支援資金)





ROBUSTA & ARABICA

コーヒーには大きく2種類の品種があり、アラビカ種とロブスタ種に分類されます。アラビカ種は、寒暖差が重要で、高地（標高900m ~ 2000m）での栽培に適しています。

アラビカ種は、ロブスタ種より栽培と収穫が難しく、コーヒーチェリーが完熟するのに時間がかかります。しかしアラビカ種は風味が良いです。そのため価格はロブスタ種のコーヒーよりも高単価で取引されます。

ロブスタ種は、低地（標高600m〜）栽培、病気や環境の変化に強く、栽培しやすいのが特徴で

す。アラビカ種とロブスタ種のブレンドコーヒーは、香り豊かでバランスの取れた味わいです。アラビカ種の軽い酸味とロブスタ種の濃い味わいをブレンドすることで、誰もが飲みやすいコーヒーになります。



1 苗の選定から栽培: コーヒーが持つ本来の風味を引き出すために、品種にあった適切な気候と土壌を持つ地域を選定し、栽培します。私たちが使用しているDakLak省CuMgar産のロブスタ種とLamDong省CauDat産のアラビカ種は、高品質なコーヒー豆と認められています。



2 収穫と加工: 完熟のコーヒーチェリーを、手摘みで収穫し、産地の気候や土壌に適した方法で、処理します。この時、コーヒーの味わいに影響する不純物も除去します。



3 焙煎: 品種や地域に応じて、調整し焙煎します。独自開発した焙煎機を使用し、コーヒー豆を均一に加熱し、最高の香りと味わいを引き出します。



4 粉砕と梱包: コーヒー粉とコーヒー豆は、一方向バルブバッグまたはクラフト紙袋に梱包。お客様のニーズに合わせて、挽き目を変更しています。

独自開発のコーヒー焙煎機

種類：2.5kg・6kgの2種類

熱風式焙煎を使用し、熱源にガスを利用。



最先端のデザイン

デザイン性も高く、店内自家焙煎のお店に適しています。

熱風式焙煎技術

熱風を活用した焙煎方法で、均等に加熱することが可能です。また好みの温度に調整することも可能です。

コストの削減

一部ガス燃料を使用することで、コストを抑えることができます。

耐熱鋼の使用

機械本体は、高品質の耐熱コーティングを施した耐熱鋼製です。

温度制御

カウンターとオムロンワイヤーが機械に取り付けられています。



Aroma (香)
コーヒーの粉や淹れたてのコーヒーが持つ香り

Caffeine
無臭かつ苦味のアルカリ性の物質

Finish (後味)
飲んだ後に残るコーヒーの味わい

Cupping
コーヒー品質評価の専門家が客観的にコーヒーを評価する作業

Richness
(flavour)
(body)
(acidity)

Cherry
コーヒーは果実から出来ており、コーヒーチェリーと言われる。その中に、2つのコーヒー豆

Body
コーヒーの液体の重量感やコク

Mild (マイルド)
口当たりがよいコーヒー。

Crema
エスプレッソ表面に出来る泡。

Flavour (風味)
口に含んだときの香りと味わい

Barista
イタリア語
エスプレッソを中心に、コーヒーの専門的知識・技を持っている人

Balance
コーヒー全体のフレーバーやボディ、アフターテイストなど、さまざまな味わいが調和されていること。



コーヒー器具／淹れ方の特徴

POUR OVER - DRIP



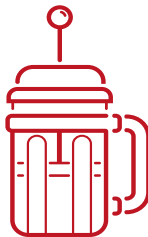
ペーパーとドリッパーを使用した淹れ方。この方法ではコーヒー豆の品質が味に大きく影響するため、高品質のコーヒーが適しています。ペーパーを通すことで、クリアですっきりとしたコーヒーになります。

ESPRESSO



エスプレッソはイタリア語で「急行」を意味します。抽出は短時間で行い、20-30秒程度で出来上がります。エスプレッソマシンは、超細挽の粉に高压熱水で抽出する器具です。

FRENCH PRESS



コーヒー粉をポットに入れ、熱湯を注ぎ、ふたをします。お湯は金属フィルターを通過し、コーヒー粉に流れます。金属フィルターを使用したコーヒーは、油分を含んだ、コーヒー本来の味を楽しむことができます。

CHEMEX



米国で1941年にPeter Schlumbohmによって発明されました。この器具は、中間部分が狭いガラスポットで、ペーパーを使用した淹れ方。アロマが際立ち、軽やかで洗練された味わいになります。

AERO PRESS



エアロビー者の創業者、アラン・アドラーが2005年に発明。圧縮式で専用のペーパーを使用した淹れ方。短時間で抽出、クリアな口当たりが特徴的なコーヒーです。

SYPHON



1830年にドイツで発明されました。サイフォンは別名「真空濾過式コーヒーメーカー」とも呼ばれています。見た目も実験器具のようなフィルムで、コーヒーが抽出される様子もみていて楽しいコーヒー器具です。

コーヒー器具／淹れ方の特徴

ベトナム式のフィルター

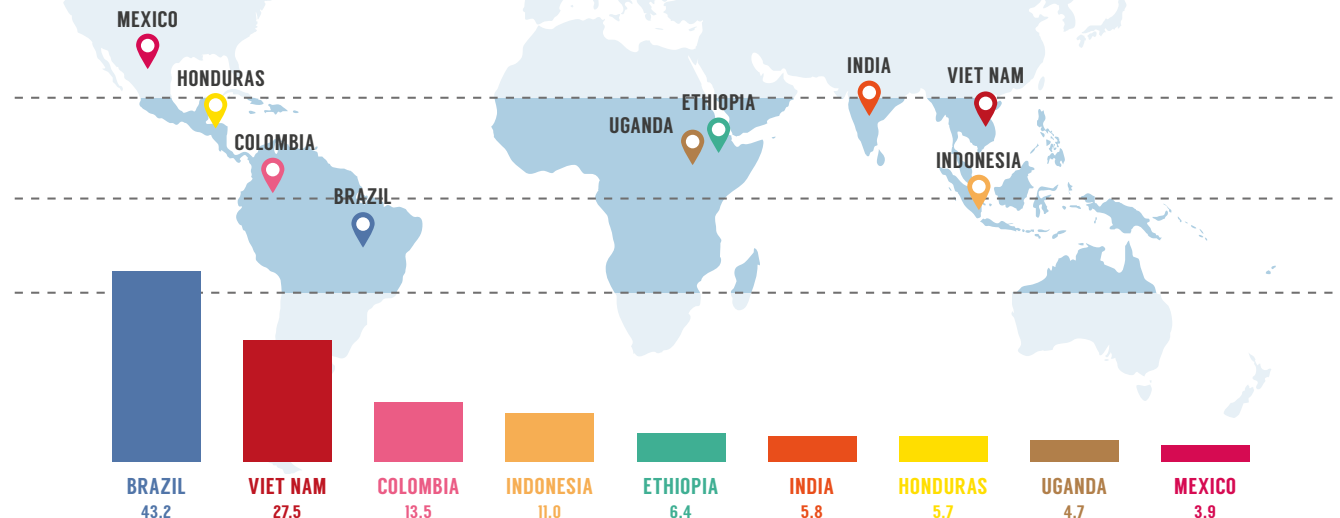


20世紀初め頃、フランス人が、ベトナム人にフィルターでコーヒーを淹れる方法を伝えたのが始まりだと言われています。この方法では、ロブスタ種を飲むのが一般的です。



世界のコーヒー輸出国ランキング(2016年2月更新)

単位:1000袋(各袋の重量:60kg)



グアテマラ、コスタリカ、コロンビア、ブラジル、エチオピア、インドネシア、ベトナムは、世界でも多くのコーヒーを生産しているエリアです。これらの国は、赤道を挟んだ南北25度の位置にあり、この場所は「コーヒーベルト」とも呼ばれています。地域によって、味わいや品種、収穫時期は異なります。

コーヒー専門家のSam Lewontin氏は、「コーヒーは環境によって影響を受けやすい植物である」と分析し、最適な場所を見つけるのは非常に難しいことだと言いました。

高品質なコーヒーを栽培するには、熱帯地域だけでなく、昼は暑く、夜は涼しい温暖差がはっきりとしている、標高1300～1400メートルの高地が理想的なエリアだと言われています。

温度・湿度・降水量・標高・土壌、赤道との距離が、コーヒーの木の成長、更には、味わいに大きく影響します。

中南米、東アフリカ、太平洋、インドの土地は、コーヒーを育てるのに適した環境が整っていることから、世界でも高品質で上質なコーヒーが生産されている地域です。





AZZAN - シングルオリジン - ハンドピック

ロブスタ種（CuM' ga地方）とアラビカ種（CauDat地方）のコーヒーは、芳醇な香りとバランスのとれた味わい。

品種：アラビカ種・ロブスタ種100%

精製：R-Natural、A-Full Washed

地域：Lam Dong省Cau Dat地方（A）、Dak Lak省Cu Mgar地方（R）

商品：粉250g



ARABICA CAMITOR - シングルオリジン - ハンドピック

軽い酸味、甘い後味、花の香りが特徴的なアラビカ種（Cau Dat地方）の味わい。

品種：アラビカ種100%

精製：Full Washed

地域：Lam Dong省Cau Dat地方

商品：豆500g



AZZAN AROMA - AZA

ロブスタ種の苦みとアラビカ種の果物のような酸味と花のような香りが特徴的なブレンドコーヒー。

品種：アラビカ種・ロブスタ種100%

精製：R-Natural、A-Full Washed

地域：Lam Dong省Cau Dat地方（A）、Dak Lak省Cu Mgar地方（R）

商品：粉250g



ROBUSTA NO1

ロブスタ種が持つしっかりとした苦みは、ベトナム式フィンでの抽出に適したコーヒー。

品種：ロブスタ種100%

精製：Full Washed

地域：Dak Lak省Cu Mgar 地方

商品：粉250g



ROBUSTA NO2

ロブスタ種が持つしっかりとした苦みは、ベトナム式フィンでの抽出に適したコーヒー。

品種：ロブスタ種100%

精製：Natural

地域：Dak Lak省Cu Mgar地方

商品：粉250g



AZZAN SPA

最高品質の完熟豆を使用し、独自開発した手法で作っています。



AZZAN - ARZ - ハンドピック

ロブスタ種の強い味とアラビカ種の果物のような軽い酸味、花の香りが特徴のバランスのとれた味わいのブレンドコーヒー。

品種：アラビカ種・ロブスタ種100%

精製：R-Natural、A-Full Washed

地域：Lam Dong省Cau Dat地方（A）、Dak Lak省Cu Mgar地方（R）

商品：粉250g



AZZAN SPECIAL - シングルオリジン - ハンドピック

芳醇な香りと花のような甘い味わいのスペシャルティコーヒー。

ティピカ種の精製方法にハニープロセスを使用しています。

品種：ティピカ種或はブルボン種・カティモール種100%

精製：Full Washed

地域：Lam Dong省Cau Dat地方

商品：豆250g



AZZAN ドリップコーヒー

毎回新鮮な珈琲を飲むことができ、持ち運びにも便利で、誰でも簡単にセットすることが出来るコーヒーです。

品種：ロブスタ種100%、アラビカ種100%、ロブスタ種 / 精製：Full Washed / 地域：Dak Lak省CuMga 地方 / 商品：1箱6P x 15g



Home



Office



Travel



Camping

ANYWHERE ANYTIME





フランチャイズ展開

フランチャイズ事業によって、より多くのお客様に認知されるカフェ展開を目指しています。また商品・開発・店舗・接客全てのことをマニュアルパッケージ化したビジネスモデルで展開しています。



店舗設計：

- その土地を活かした設計・内装デザイン
- 完成まで管理・サポート。

開業準備

- 機械や原材料の仕入：一括理・手配。

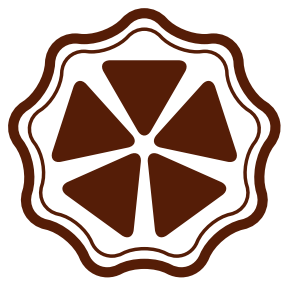
雇用と研修制度

- 各職種のマニュアルの作成・提供
- 業務オペレーションの作成・提供
- 社員研修
- 定期的な報告会 マーケティング
- エリアに適した販売展開を提案。
- ウェブサイト、ブログなどSNSを活用したマーケティング戦略。

品質管理

- サービス向上のために、品質管理部門を設け、安定したオペレーションを提供。





AZZAN
chocolate





カカオは約3000年前に発見されました。ギリシャ語で、カカオは、「神の食べ物」という意味があります。20世紀初頭、カカオから作られるチョコレートは、飲み物としてヨーロッパで広がり、その後世界中で食べられるようになりました。

ベトナムで主に栽培している品種はトリニタリオ種で、世界でトップ10%に入る高品質のカカオです。

現在ベトナムカカオの生産量は全体の0.1%と少量ですが、アフリカで栽培されているカカオとは全く異なる独特な味わいが、高く評価されています。

2013年10月にフランスのバリで開催されたSalon du Chocolatコンテストでは、ベトナムカカオがアジア太平洋地域での、最高のカカオとして選定されました。

更に国際カカオ機関（ICCO）は、ベトナムは高品質なカカオを生産している国と認めました。

現在、農業開拓省が栽培しているベトナム産カカオの中で、ホーチミンの農林大学が認めた品種は、TD1,TD2,TD3,TD5、TD8,TD10、TD14の7種類です。

この品種は安定的に年間2〜5トン収穫することができます。



TD1種類



TD2種類



TD3種類



TD5種類



カカオは年中木に実をつける植物です。木の高さとしては、小さいもので高さ4-8m。大きなもので10-12mほどの高さがあります。果実は通常大きく、品種によって形が変わります。品種は大きく3つに分けられます。

Forastero: フォラステロ種は、最も広く栽培されている種類であり、最も害虫や病気に強く、収穫量も多いです。しかし風味が少ないため、（ベースビーズ）味の土台作りに使用されることが多いです。この品種は、世界カカオ生産量の90%を占めています。

このカカオポットの表面は、なめらかで、溝はありません。

Criollo: クリオロ種は、収穫量が少なく、害虫にも弱い、デリケートな品種です。味わいは、マイルドでとても優しい風味です。農家にとっては、育てにくい品種の

ため、現在では世界全体の生産量のうち1%も満たないと言われています。このカカオポットの表面は、深くごつごつとした溝があります。

Trinitario: トリニタリオ種は、クリオロ種・フォラステロ種の組み合わせから生み出されたハイブリッド種です。この種類は比較的病気に強く、収穫量も優れている品種です。個性的な香りを持つため、（フレーバービーン）としても使用されています。



カカオから完成品まで



カカオ豆



発酵



天日乾燥



カットテスト



焙煎



皮を剥く



カカオニ



カカオパウダー



摩砕(グラインディング)



カカオバター



練り上げ(コンチング)



温度調整



成型→冷



AZZAN チョコレート

ベトナム国内のUTZ基準を取得した、有機カカオを使用しています。



カカオ豆



さとうきび



カカオバター

各種製品は、指定農園から買い付けたカカオ豆・さとうきび・カカオバターを独自製法でブレンドし、全て手作りで作っています。

味わいは、ベトナムカカオの特徴を活かした酸味が印象的な70%・85%。カカオ本来の味がお楽しみ頂ける100%、そして日本では珍しいココナッツミルクが入ったホワイトチョコレートです。



Dark Chocolate 70%



Dark Chocolate 85%



Dark Chocolate 100%



White Chocolate



Dark Chocolate
70% - 8gr



Dark Chocolate
70%, 85% - 1kg, 2kg



カカオパウダー

Dak Lak地方と他の地域の新鮮で高品質なブレンドカカオを、細かく粉碎したもの。砂糖・甘味料・添加物は一切入っておらず、カカオ本来の味わいと香りを楽しんで頂けます。



カカオニブ

高品質なカカオを焙煎し、砕いたもの。カカオの栄養素もそのまま摂取して頂くことが可能です。

またアレンジの幅は広く、料理にも使って頂けます。



カカオバター

カカオマスの中の脂肪分。口どけをまろやかにし、クリーミーにする働きがあります。





CÔNG TY CỔ PHẦN AZZAN

43 Quang Trung, Tp Buôn Ma Thuật, T. Daklak, Việt Nam

Website: www.azzan.vn

T: 02626 527 999 HL: 0914 198 788