

**新しい雇用の創出へ。障がい者の方々が個性を活かし働く
「焙煎所」を東京本社にオープン。
その場で焙煎した特別なコーヒー「珈琲館 銀座ブレンド」を
6月6日（木）より『珈琲館』の2店舗で新発売！**

C-United 株式会社（本社：東京都港区、代表取締役社長：友成 勇樹、以下「当社」）は、新規事業として、障がい者の方々（以下「CU クルー ※」）が珈琲生豆の配合（ブレンド）から焙煎・梱包、発送までを行う焙煎所を2024年3月29日（金）に東京本社1階にオープンしました。さらに、CU クルーが個性を活かし、焙煎する特別なコーヒー「珈琲館 銀座ブレンド」を、6月6日（木）より『珈琲館』の2店舗で新発売します。

※当社 C-United で働くハンディキャップをお持ちの方々を、一緒に働く仲間として CU クルーと呼んでいます。



当社は、“珈琲文化の創造と発展を通して人を幸せにすること”を経営理念に掲げています。その理念のもと、生産者の暮らしを支えるなどサステナブルな取り組みを続ける農園から珈琲豆を取り寄せ、季節限定珈琲として販売する活動や、『珈琲館』、『カフェ・ペローチェ』、『カフェ・ド・クリエ』の主力3業態以外にも“煙草を吸う人”“吸わない人”双方にとって心地よい分煙社会を目指したブランド、『THE SMOKIST COFFEE』などの運営を行っています。

社会環境が変化し、多様化が進む現代。様々なバックグラウンドを持つ方々に幸せになっていただくため、一層、DE&I（ダイバーシティ・エクイティ&インクルージョン）を推進する必要があると考えています。

・単に、障がい者の方々の就業機会を増やすだけではなく「雇用の質」に注目。

CU クルーが「事業に貢献する実感を持つ」環境を整備したい。

当社が、最も重要視したのは「安心して働ける環境をつくり、ビジネスとして成立、持続させること」です。障害者雇用促進法の改正により、民間企業での障害者の法定雇用率は2024年4月1日から2.5%、2026年7月1日以降は2.7%へと段階的に引き上げられます。当社はこの改正に対して、障がい者の方々の就業機会を増やすだけではなく、「雇用の質」を上げる働きを実現したいと考えました。

そのため、一部内製化により「雇用」を創出するだけでなく、新商品づくりに携わる環境を作ることで、やりがいを持って働ける環境を整備。また、本社社員と近い距離で働くことで、組織の一員として働く意識を持っていただくと共に社員とのコミュニケーションも促します。

・一人一人の多様な働き方の要望に合わせて、仕事内容をアップデート。

将来的には、キャリアアップ制度の確立も視野に。

始業時間から終了時間まで共に仕事をする有資格者の JOB コーチが常駐。けがや事故、人間関係の悩みなどに対して迅速に対応できる労働環境を整えています。また、人事部との面談を月に1度実施し、その中で吸い上げた意見を仕事内容に反映する仕組みも整備。今後は、キャリアアップ制度の確立も視野に入れていきます。

【焙煎所のポイント】

・日本では紹介されたばかりの、煙や熱風を出さない最新焙煎機「Bellwether Roaster」を導入。

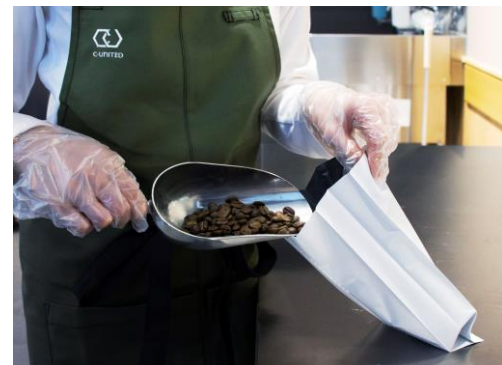
安心して働いていただけるよう、火事やけがのリスクを限りなくゼロに。

従来の焙煎機は、焙煎時に 200～300 度に到達するため、常に監視する必要があります。また、煙が上がると熱風が発生するため煙突も必要です。しかし、本焙煎所に導入している「Bellwether Roaster（以下、「本機」）」は高温で煙を焼くことで煙や熱風を出さず、室内でも安全に焙煎ができます。さらに、焙煎機以外の部分でも CU クルーのけがを防止するため、高温になる機械部分には特注のガードをつけ、珈琲豆の包装机も包装紙を感知したときのみ作動する仕様になっています。



・珈琲生豆の配合（ブレンド）から焙煎・梱包などを丁寧に行い、安定した味を上げる。

CU クルーが目視にて、焙煎後に欠点豆を取り除く作業（ハンドピック）を丁寧に行い、安定した味わいを作り上げています。特に、生豆の配合や焙煎に関しては、有識者の JOB コーチだけではなく珈琲焙煎の専門家からも必要な技能をレクチャーし、知識がない方でも安心して仕事を開始できる環境を整えています。



・飲食業で働く楽しさと喜びを感じてもらうため、制服もおしゃれな特別なものを。

制服には、ハンチング帽、エプロン、金属の名札を支給しています。来客が訪れた際に、自然に目に入るデザインを採用。C-United 株式会社の一員として、かっこよく動きやすい姿で勤務していただきます。



※写真はモデル着用です

【プロジェクト担当者インタビュー】

C-United 株式会社「焙煎所」プロジェクト担当 人事部 出口明宏

・プロジェクト立ち上げにかかった期間や、工夫したポイントなどがあれば教えてください。

2023年の9月頃からプロジェクトを立ち上げ、約8か月かかりました。もともとは本社ではない場所で、CU クルーが働く形を検討していました。しかし、弊社が大切にしている理念の実現とは乖離していると気づき、1から検討し直し、本社に焙煎所を開設する形になりました。工夫したポイントは、ビジネスとして成立・持続していく仕組みをつくること。障がい者の方々の雇用はノベルティ作成や単純作業など事業に直結しないものが多い一方、私たちが行いたいのはそうではなく、公平性を大切にしてビジネスとして成立させることだという強い思いを持っていたため、事業の一環である「新商品をつくる」というところに注力しました。

・今後の展望を教えてください。

5月までに6名のCU クルー採用を予定し、2024年度末までに最大10名まで雇用拡大を予定しています。ありがたいことに、説明会に約50名が予約してくださっていますし、職業紹介のご担当者さまが良い求人だと積極的に紹介してくださっているという話も聞きました。

また当初は、CU クルーの体調によって焙煎量が左右される可能性があることを鑑み、珈琲館の限定店舗で販売する形をとりますが、安定的に生産量が確保できるようになれば徐々に他の系列店舗への導入も増やしていきたいです。

【珈琲館 銀座ブレンドについて】

“コーヒーの王様”と称される最高等級の「ブルーマウンテン NO.1」を使用した、珈琲館銀座オリジナルのブレンドコーヒーです。「ブルーマウンテン NO.1」の調和の取れた味わいに、ほのかな甘みと酸味を加え、スッキリとした飲みごちひに。銀座という地にふさわしい、上品で洗練された味わいをお楽しみください。

- ・販売店舗：珈琲館 銀座インズ店、珈琲館 銀座中央通り二丁目店
 - ・期間：2024年6月6日（木）～
 - ・販売価格：「珈琲館 銀座ブレンド」780円（税込）
 - ・使用豆：3種類の豆をブレンド（コロンビア、ジャマイカ、他）
- ※「珈琲館 銀座ブレンド」の珈琲豆は200g 2,700円（税込）で販売しております（写真のもの）



以上

【本情報に関する取材について】

プロジェクト担当者、人事部、珈琲焙煎の専門家、代表取締役社長・友成に対する取材の調整が可能です。ご希望の方は、下記のお問い合わせ先までご連絡いただけますと幸いです。

【C-United 株式会社について】



C-UNITED

“珈琲文化の創造と発展を通して人を幸せにすること”という経営理念の下、珈琲館、カフェ・ベローチェ、カフェ・ド・クリエなどを中心に、お客様の日常に寄り添える様々なスタイルのカフェブランドを運営しています。C-United 全体で、11ブランド約570店舗を全国で展開しています。

- 商号 : C-United 株式会社
- 代表者 : 代表取締役社長 友成 勇樹
- 所在地 : 〒105-0012 東京都港区芝大門2丁目10番12号 KDX 芝大門ビル 1F・9F
- 事業内容 : カフェチェーンの経営（直営店及びフランチャイズ店舗）／物販事業／食材卸売事業
- 従業員数 : 9,708名（うち社員数848名、2024年1月現在）
- 展開ブランド : カフェ・ベローチェ、THE SMOKIST COFFEE
 珈琲館、珈琲館 蔵、CAFE DI ESPRESSO 珈琲館
 カフェ・ド・クリエ／カフェ・ド・クリエ ホピタル／カフェ・ド・クリエ リーブル
 カフェ・ド・クリエ グラン／カフェ・ド・クリエ プラス／メゾン・ド・ヴェール

<報道関係者からのお問い合わせ先>

TEL 03-6432-0797 FAX 03-6432-0236

Mail: public_relations@c-unity.co.jp