

Just Coffee at  
**WALTZ**

ワルツ株式会社  
<http://www.waltz.co.jp/>

会社案内

**WALTZ** ワルツ株式会社

〒441-8077 愛知県豊橋市神野新田町二ノ割1  
【TEL】 0532-33-3510(代)  
【HP】 <http://www.waltz.co.jp/>  
【MAIL】 [info@waltz.co.jp](mailto:info@waltz.co.jp)

202002

# 大きい会社より「いい会社」。



ワルツ株式会社 代表取締役社長  
片桐 鉄也

## 「大きい会社よりいい会社」をさらに発展させて

先代から引き継いでいる「大きい会社よりいい会社」。会社として利益を追求することはもちろんですが、規模や売り上げにこだわるよりも、いいものを提供してお客さまに満足してもらう。豊かな食文化の提案をすることが、お客さまの幸せにつながる。お客さまから生まれた笑顔に、社員もやりがいと幸せを感じ、ひいては地域社会の貢献にもつながっていく。それが、私たちがめざす姿です。そんな「大きい会社よりいい会社」になるには、強い会社づくりが必要不可欠です。強い会社づくりのために、今後はさらに「教育」に力を入れ、全社的な共通の認識として取り組んでいきたいと考えています。

## 会社概要

会社名	ワルツ株式会社	事業内容	カフェ、喫茶店、ホテル、レストラン、洋菓子店等へ コーヒーをはじめ、紅茶、製菓・製パンの材料、 食材、器材、直輸入品の卸販売および提案営業。 コーヒーロースターであり、 スリランカの紅茶ブランド「ディルマ」の日本総代理店業務。 直営店にて自社焙煎のコーヒー、紅茶、 製菓・製パンの材料、器材、輸入食品の販売。 グループ会社㈱アイリーカフェ&フーズにて、 フライチャイスビジネスとして「焼肉一番カルビ」、「焼肉きんぐ」、 「丸源ラーメン」を運営し、カフェビジネスとしてオリジナルな カフェ店舗「珈琲家暖香」、「桜坂珈琲店」、「珈琲家牧歌」を運営。
本社所在地	〒441-8077 愛知県豊橋市神野新田町二ノ割1	グループ会社	株式会社デイリーカフェ&フーズ 所在地/〒444-2134 愛知県岡崎市大橋寺2丁目16-1 フードサービス業の新しい可能性を追求する外食産業企業。 カフェビジネスの珈琲家暖香(豊田市・岡崎市・刈谷市)、 珈琲家牧歌(岡崎市)、 桜坂珈琲店(額田郡幸田町・安城市)、 FCビジネスの焼肉一番カルビ(岡崎市)、 焼肉きんぐ(岡崎市、春日井市)、 丸源ラーメン(豊橋市)を運営。 フォルテ株式会社 所在地/〒441-8077 愛知県豊橋市神野新田町二ノ割1 損害保険、厨房システムなどの企画、提案、販売、仲介。 飲食店店舗の視認性改善の提案。
設立	昭和27年12月		
代表者	代表取締役社長 片桐鉄也		
資本金	4,610万円(グループ計)		
事業所	《営業所》 名古屋支店、岡崎営業所  RCS本部、焙煎工場(コーヒーセンター)  《直営店》 愛知県内名古屋支、長久手市、刈谷市、知立市、 岡崎市、蒲郡市、豊川市、豊橋市、浜松市、磐田市に 計17店舗		

## 沿革

昭和27年12月	豊橋市松葉町に株式会社ワルツ商会を設立 (直営店第一号店のトキワ店併設)代表取締役任片桐 満就任	平成23年 9月	長久手市に直営店「長久手フレンドタウン店」を開店
昭和60年 7月	代表取締役任片桐 逸司就任	平成24年 7月	RCS直営店「名古屋本部店」を「名古屋平針店」としてリニューアルオープン
平成 5年 3月	豊橋市神野新田町二ノ割1に本社屋を移転と同時に ワルツ株式会社に社名変更	平成25年 6月	RCS直営店「岡崎電美丘店」をリニューアルオープン 9月 知立市アピタ知立店内に直営店を開店
平成12年12月	環境マネジメントシステム「ISO14001」認証取得	平成27年10月	代表取締役社長任片桐 鉄也就任 11月 静岡県磐田市アピタ磐田店内に直営店を開店
平成18年 6月	有限会社デーリーを、株式会社デイリーカフェ&フーズに社名変更	平成29年 9月	RCS直営店「豊田メグリア店」より「イオンスタイル豊田店」へ移転しオープン
平成21年10月	名古屋東営業所と名古屋北営業部を統合し、 北名古屋市中之郷に名古屋支店を開店	平成30年 2月	名古屋市西区イオンタウン名古屋西店内に直営店を開店
平成22年 8月	豊橋市神野新田町にRCS本部を移転	3月	東京都港区に東京オフィスを開店

# ISO9001 品質管理 / ISO14001 環境保全と活動

## 万全のコーヒー品質管理体制及び環境保全対策

こだわりの匠の技(わざ)を安定した品質でお届けします

匠の技(わざ)で焙煎したコーヒーを、安定した品質でお届けする為に、ワルツは独自の基準を設け、様々な計測器を使用する事により、日々更なる努力を重ねています。

### ワルツコーヒーセンター

#### 《有機栽培珈琲認定工場》

ワルツコーヒーセンターは、JONA(日本オーガニック&ナチュラルフーズ協会)で認証を受けた工場です。(生産地の環境保全)ここでは、有機栽培珈琲としてJASS認定を受けた生豆を他の豆とは混ぜない為の様々な規則を作り、製品化しています。

- 有機栽培生豆の保管場所の区別
- 焙煎・粉砕・ブレンド・包装各ラインの他の豆との区別
- 有機栽培珈琲用包材・資材の管理
- 販売量管理と有機栽培認定機関への報告

有機栽培珈琲はワルツコーヒーセンターの様々な努力によりお客様の元へ届けられます。

#### 《ISO認証取得工場》

ワルツコーヒーセンターは、ISO14001とISO9001認証取得工場です。



ISO14001「環境」  
地球環境保全活動の推進



ISO9001「品質」  
高鮮度、高品質で安全、安心、そして  
エコロジーな商品とサービスの提供

### コーヒー製造行程 コーヒーの生豆から製品化までの流れ



### 品質への取り組み ワルツのコーヒーは様々なテスト・検査により、安全で安心な商品をお届けできるよう努力しています

#### 《カップテイスティング》



ブラジルで約1年研修し、本場ブラジルの鑑定士「クラシフィカドール」の認定を受けたスタッフが味覚を見極めます。



J.C.O.A.認定コーヒーインストラクター1級認定証

本場ブラジルのクラシフィカドール鑑定士認定証

#### 《品質管理・研究開発》



《L値計》

生豆サンプルをテスト焙煎しコーヒー豆の品質を管理します。生豆入荷から洗浄→サイロ→焙煎→粉砕→包装→出荷までをコンピュータ上で自動管理しています。

《粒度分布計》

# コーヒーの香りから始まる、豊かなカフェ文化を創造しています。

## 本物「ワルツのコーヒー」

「最高のコーヒー」をお届けするワルツです

昭和27年、愛知県豊橋市で産声を上げたワルツ。「ワルツのコーヒー」の名のもと、嗜好食品が満足に入手できなかった戦後間もない頃から「コーヒーこそ生活と人生を豊かに演出する最良の嗜好品」と捉え、最高のコーヒー豆を世界の産出国から輸入し、自社で焙煎してお届けしてきました。豊潤なコーヒーの香りが漂う空間、あたたかな落ち着ける雰囲気、そして一杯のおいしいコーヒー……。ワルツはお客様のやすらぎとくつろぎの時間を演出します。



### コーヒー生豆へのこだわり

ワルツは、鑑定士が選び抜いた世界20ヶ国以上の生豆を使用しています。焙煎機もドイツ・プロバット社製にこだわり、製造量に応じ3台を使い分け、また、粉碎機も求めたい味に応じて2種類の粉碎機を使い分け、妥協のない味作りを目指しています。



## スペシャルティコーヒー

ブレンドの中心となるブラジル・コロンビア豆は、特に厳選したプレミアムコーヒー・スペシャルティコーヒーの素材を活かした味作りを基本としています。

**ブラジル** ● ブラジル 完熟 ● ブラジル プルボン アマレロ

**コロンビア** ● コロンビアティピカ ベリーハ

**スペシャルティブレンド 「アマレロスぺシャル」**  
さわやかな甘味、奥行きのある後味を強調した新しいタイプのブレンドです。

アマレロの実      ハイニャ農園

- 海拔1,200m~1,400mの高地で黄色に完熟した豆を一粒づつ大事に手摘み。
- 芳醇な甘味、強いコクのあるプルボンアマレロを贅沢に50%ブレンド。

### カラダ想いブレンド「SOU(爽)KAI(快)」

東京薬科大学の岡希太郎名誉教授の指導のもと、健康効果が得られるコーヒー豆の種類、焙煎そして比率を研究し、それぞれの特長が最大限発揮できる成分ブレンドを開発しました。このカラダ想いブレンド「爽と快」は味・香りもよく、毎日美味しく召し上がっていただけます。「食べ過ぎ・ストレス・ウエスト」が気になる方にぜひおすすめしたいブレンドコーヒーです。

### ワルツオリジナル 有機栽培珈琲

「ワルツオリジナル有機栽培珈琲」は、土壌から栽培方法まで徹底的に「オーガニック(有機)」にこだわって栽培された豆を100%使用してつくられたコーヒーです。公的認定を受けた指定農園で、3年間以上かけてつくる農業や化学肥料をいっさい使用していないピュアな土壌で栽培され、さらに輸送方法や焙煎方法についても指定された基準を守るなど、厳しい条件基準をクリアしたものだけが、「有機栽培珈琲」として認定されます。

## 当社自慢の逸品「ディルマ紅茶」



「新鮮・純スリランカ産」ディルマ紅茶

詳しくはディルマWEBサイトへ <https://www.dilmah.jp/>

ワルツのこだわりである、「新鮮なコーヒーを、コーヒーを愛する方々のもとへ」という思い。それは紅茶の国スリランカの紅茶ブランド「Dilmah(ディルマ)」の紅茶への思いと通ずるものであったことをきっかけに、2005年よりディルマ紅茶日本総代理店として活動を始めました。「新鮮・純スリランカ産」が生み出すすっきりとした本物の味わいは、きっとあなたにも「これが紅茶なんだ。」と気づかせてくれるでしょう。



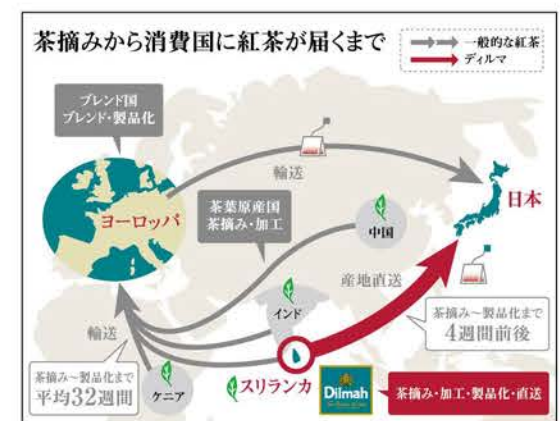
ディルマの紅茶はここが違います。～ディルマ紅茶づくりへの5つのこだわり～

- 抜群の鮮度**  
紅茶そのものがもつ本来の香りと味わいをお客様にお届けするため「鮮度」に徹底的にこだわっています。
- 高い抗酸化力**  
スリランカ産茶葉のみを茶摘み後4週間前後で製品化しているため抗酸化作用に優れ美容・アンチエイジングにも効果的な飲み物であると言えます。
- スリランカへの社会貢献**  
収益の一部を学校建設や医療設備の導入など地域発展や社会福祉のために役立てています。
- 産地限定・現地一貫生産**  
鮮度と品質の高い紅茶を作るために、茶葉の産地をスリランカ国内に限定しておき現地一貫生産を行っています。
- 標高差によるバリエーション**  
茶園が位置する標高によってそれぞれ茶葉に個性があり紅茶の香りや味わい、水色といった特徴の違いがより引き立てられます。

### 紅茶の国「スリランカ」で

現地一貫生産・産地直送、だから高鮮度。だからおいしさが違う。

ディルマは、紅茶そのものがもつ本来の香りと味わいをお客様にお届けするため「新鮮・純スリランカ産」に徹底的にこだわっています。ISO 9001,22000およびHACCPの認証を得た自社工場での厳格な品質管理の下、茶摘みから製品化まで、他国産の茶葉と混ざりブレンドしない「純スリランカ産」の茶葉を、「新鮮」なうちに、スリランカ国内で現地一貫生産するディルマの紅茶は、ヨーロッパなどの第三国を経由することなくできたまま各消費国へ直送されます。そうすることで、ほかに類を見ない抜群の鮮度を実現しています。こうした品質に妥協しないディルマの取り組み姿勢が、世界100ヶ国以上で愛飲され、「Real Tea(本物の紅茶)」として認めていただける理由です。



### 本物の紅茶をより多くの日本のお客様へ。

ディルマの紅茶は、原産地であるスリランカから日本へ直送することで、輸送費や中間マージンなどの余分なコストが掛からないため、欧州の主要紅茶ブランドをしのぐ品質でありながら、リーズナブルな価格でご提供することができるのです。

# 本物のおいしさをお届けするため、様々なサービスを展開しています。

## 直営店

おうちカフェの店

## ワルツショップ RCS

(レギュラーコーヒーショップ)

世界中から選りすぐった自社焙煎のコーヒー、製菓、製パン材料・器具、食品などを幅広く取り揃えております。パン教室併設店舗もあります。



おうちカフェを楽しもう!

## ディストリビューション

## 飲食店サポート

(マーケティングサポーター  
マーケティングプランナー)

メニュー開発からコンセプト開発、商品提案から販売促進など総合的な開発、提案を行い、新しいカフェ文化を創造します。



珈琲家 暖香 豊田秋葉店

### 愛知県

- 豊橋トキワ店 〒440-0897 豊橋市松葉町1-17とさわ通りアーケード内 TEL.0532-53-2802
- 豊橋藤沢店 〒441-8062 豊橋市東小浜町55 TEL.0532-46-3919
- 豊橋向山アビタ店 〒440-0864 豊橋市向山町中畑1-1(アビタ向山店1F) TEL.0532-56-5760
- 豊橋カルミア店 〒440-0375 豊橋市花田町字西宿無番地(豊橋ステーションビル カルミア2F) TEL.0532-56-6800
- 豊川プリオ店 〒442-0066 豊川市諏訪町3-133(豊川プリオ1F) TEL.0533-89-0038
- 蒲郡アビタ店 〒443-0034 蒲郡市港町17-10(アビタ蒲郡店1F) TEL.0533-67-8718
- 岡崎電美丘店 〒444-0879 岡崎市電美中2丁目2-19 TEL.0564-55-2255
- 岡崎アビタ店 〒444-0911 岡崎市日北町4-46(アビタ岡崎北店1F) TEL.0564-28-5151
- イオンスタイル豊田店 〒471-0564 豊田市広路町1丁目1番(イオンスタイル豊田1F) TEL.0565-65-1088
- 刈谷稲場店 〒448-0038 刈谷市稲場町3-204 TEL.0565-77-8385
- 名古屋平針店 〒468-0011 名古屋市長久手町2丁目1608 TEL.052-803-5940
- 名古屋藤が丘店 〒465-0036 名古屋市長久手町29 TEL.052-774-5455
- 長久手フレンドタウン店 〒480-1158 長久手市東原山46-93(フレンドタウン長久手1F) TEL.0561-78-1588
- 知立アビタ店 〒472-0045 知立市長瀬町大山18-1(アビタ知立店1F) TEL.0566-83-1110
- イオンタウン名西店 〒451-0015 名古屋市長久手町6丁目49-1(イオンタウン名西1F) TEL.052-938-3665

### 静岡県

- 浜松佐鳴台店 〒432-8021 静岡県浜松市中区佐鳴台3丁目44-20 TEL.053-44-8255
- 磐田アビタ店 〒438-0071 静岡県磐田市今之浦3丁目1-11(アビタ磐田店1F) TEL.0538-36-6655



イオンスタイル豊田店



名古屋平針店



岡崎電美丘店

## お客様の「おうちカフェタイム」をより楽しく演出するために。

### コーヒー

昭和27年、愛知県豊橋市で産声を上げて以来、ワルツは世界の産出国から最高のコーヒー豆を輸入し、自社で焙煎して、本物のコーヒーをお客様にお届けしてきました。豊潤なコーヒーの香りが漂う空間、あたたかな落ち着ける雰囲気、そして一杯の美味しいコーヒー……。ワルツはお客様のやすらぎとくつろぎの時間を演出します。

### 紅茶

ワルツのこだわりである、「新鮮なコーヒーを、コーヒーを愛する方々のもとへ」という思い。それは紅茶の国スリランカの紅茶ブランド「Dilmah(ディルマ)」の紅茶への思いと通ずるものであったことをきっかけに、2005年よりディルマ紅茶日本総代理店として活動を始めました。「新鮮・純スリランカ産」が生み出すすっきりとした本物の味わいは、きっとあなたにも「これが紅茶なんだ。」と気づかせてくれるでしょう。

### 製菓・製パン材料、その他

ご家庭で楽しむ「ホームメイドカフェ」には欠かせないお菓子作りやパン作り。そしてプロのパティシエ(ケーキ職人)・ブランジェ(パン職人)の皆様にも満足していただきたい。ワルツは本格的な製菓・製パン材料、器具の品揃えで、そんな皆様の想いにお応えします。何かお探し物がございましたら、お気軽に店頭スタッフにお声をおかけください。お取り寄せもできます。

### コーヒー・紅茶教室

「コーヒー教室」、「紅茶教室」の出張サービスを承っております。

ちょっとしたコツが分かれば簡単にプロの味! 美味しいコーヒーの淹れ方を実際に抽出しながら楽しく学んでいただけます。ご家庭、職場、PTAセミナーなどのイベントで大変ご好評をいただいております。是非お気軽にご利用ください。



### パン教室

ワルツのパン教室でいろいろなパンの作り方を学んでみませんか? スクール認定講師資格制度もあります。



## 営業拠点



### 本社営業部

〒441-8077  
愛知県豊橋市神野  
新田町二ノ割1  
TEL: 0532-33-3510  
FAX: 0532-33-3515



名古屋支店  
〒481-0045  
愛知県北名古屋市  
中之郷八反13  
TEL: 0568-26-7705  
FAX: 0568-26-7708

岡崎営業所  
〒444-2134  
愛知県岡崎市  
大樹寺二丁目16-1  
TEL: 0564-27-0031  
FAX: 0564-27-0032



## 地域のお客さまに密着! 大きい会社より、いい会社!

ワルツが目指しているのは「大きい会社」ではなく「いい会社」。地域に根差した中小企業ならではの強みを活かし、質の高い商品の提供にこだわっています。

## 鮮度にこだわった新鮮なコーヒー

当社ではコーヒーの鮮度に徹底的にこだわり、焙煎したその日に工場から出荷しています。全国展開する大手企業の場合、焙煎後にコーヒーから発生するガスを抜くために、どうしても、しばらくの間コーヒーを寝かせなくてはなりません。販売先エリアが地元に限られている当社だからこそ、焙煎したての新鮮なコーヒーをお客さまに届けることができるのです。

## コーヒーインストラクターの資格を取得

当社では月に1回、さまざまなプログラムのフォローアップ研修を実施しています。マーケティングやスイーツの知識、コーヒー・紅茶の種類について学ぶプログラムの他、コーヒーインストラクター検定を目指すための研修も実施しています。多くの社員が入社3年程度で2級の検定に合格し、1級の検定合格を目指します。

## お客様のことを知り尽くしているからできる提案

「ケーキの味をひきたてるのは、このフレーバーティー」など、メニューの特性に合わせて商品をご提案しています。また、私たちの提案したメニューが採用され大ヒットすることも。お客様のことを知り尽くしているからこそ、できる提案があるんです。



お客さまに工場内をご案内することも、自社工場を持っていることも営業のしやすさにつながっています。



当社が扱う紅茶についての研修風景。月に1回、様々なテーマの研修を行っています。