

# OGAWA

## 小川珈琲株式会社

京都府京都市右京区西京極北庄境町75番地(本社)  
TEL:075-313-7333  
https://www.oc-ogawa.co.jp/ (会社HP)  
https://www.oc-ogawa.co.jp/coffee-no-hiroba/ (オウンドメディア)  
従業員数:正社員154名  
設立:1957年  
主な事業内容:食品メーカー(コーヒーの製造および紅茶、  
コーヒー器具、輸入食品、喫茶材料の卸、販売)

## 株式会社 小川珈琲クリエイツ

京都府京都市右京区西京極北庄境町75番地(本社)  
TEL:075-313-7337  
HPなどのURL:小川珈琲(株)に準ずる  
従業員数:正社員・準社員43名  
設立:1974年  
主な事業内容:飲食業(喫茶及びコーヒー豆、コーヒー器具販売、ケーキ製造、販売)



### JOB INFORMATION

#### 正社員募集

新卒採用の方は、マイナビサイトよりご応募ください。キャリア採用の方は、「おっちゃんとおばちゃん」の求人広告を見ての応募です」とお伝えください。※応募時期により充足の場合もございます。ご了承ください。

✉ career@oc-ogawa.co.jp

#### 小川珈琲株式会社

- 6つの部門から構成されており、ご入社後、適正に応じて配属部署を決定しています。
- ①第1営業部(飲食店に向けた業務用商品の販売)
  - ②第2営業部(スーパー等小売店に向けた家庭用商品の販売)
  - ③生産部(商品の生産や生産・物流管理)
  - ④総合開発部(商品の開発や購買意欲を上げるプロモーション企画など)
  - ⑤品質保証部(法律に基づく商品の衛生・品質管理)
  - ⑥管理部(総務、経理、人事、システムなど)

#### 株式会社小川珈琲クリエイツ

京都府7店舗、東京都2店舗、滋賀県1店舗、10店舗とECサイトを運営しており、ご入社後は、主に店舗スタッフ(ホール・キッチンなど)として活躍いただけます。



profile  
清原宏貴さん

1995年滋賀県生まれ。小学校のときから野球一筋。同志社大学では硬式野球部で4番打者を務める。東京の大手文具メーカーに就職するが、1年半前、小川珈琲株式会社に中途入社した。

#### 小川珈琲株式会社とは

1952年創業のコーヒー製造会社。理念は「私達は珈琲職人として、未来をつなぐ本物の価値を創造し、真心を持ってお届けする」。珈琲文化を未来につなぎ、コーヒーを通して持続可能な社会に貢献していくことを目指す。生産者や顧客との絆を大切にす会社として、コーヒーづくりに取り組む。



人材募集  
recruitment

#### 大西ゼミの学生レポート

小川珈琲株式会社  
「営業部」編

京都のユニークな企業研究で知られる京都産業大学経済学部の大西辰彦教授のゼミ生3名が、京都市に本社がある小川珈琲株式会社の営業部を訪問。法人営業を担う社員さんに、仕事についてお聞きしました。

## 小川珈琲株式会社は一杯の品質を上げることで、 他社と差別化している会社でした

飲んだ人を満足させる  
「コーヒー一杯の品質」を目指す

京都の小川珈琲といえば、その名前を冠したカフェを街で見かける人も多いだろう。小川珈琲グループでは、直営カフェの運営だけでなく、他者が経営する飲食店へのコーヒー豆販売も重視している。今回登場するのは、カフェやレストランなどの飲食店への営業を担当する清原宏貴さん。つまり、清原さんにとって、カフェやレストランの経営者が「お客さま」だ。

まず冒頭、「ライバル会社はたくさんあります。他社とどう差別化していますか?」と白木さんが聞くと、「カップ・クオリティです」と清原さんは即答した。「カップ・クオリティ、つまり「一杯の品質」という言葉に清原さんはこんな思いを込めている。

「自分の顧客である飲食店で出されるコーヒーが、その来店客を満足させているかを大切にしています」。

味わい深く品質の高いコーヒーを、顧客である飲食店が出せているか。清原さんがチェックをし、アドバイスをする。さらに、「豆だけ売る」のではなく、「コーヒーに付随するすべて」に目を向けることが、他社との差別化になる。豆の品質はもちろん、抽出の仕方、飲食店で出されるカップの材質や、店の雰囲気などすべてが「コーヒー一杯の品質」につながるのだ。

飲食店のメリットをとことん考え抜

と吉中さんから質問が出た。  
「ありません。僕は、飲食店さんの満足度を最も大切に思っています。飲食店も、そこでコーヒーを飲む来店客も、豆を売る僕らも、三者が満足することが大事。もちろん企業なので利益は重要ですが、自社だけの利益追求では関係性は続きません」と清原さん。吉中さんは「営業のイメージが変わりました」とうなずいた。

「清原さんご自身にとってのコーヒーの位置づけは?」と白木さんが聞くと「自己実現のための手段ですね」と清原さん。社会人になった清原さんは学生ときの野球のように熱くなれるものがなく、もやもやしていた。そんなとき新型コロナウイルスが流行する状況となり、徹底的に自分を見つめ直した。

「コーヒーに情熱を注ぎ  
いずれは独立も視野に入れる」

「すると僕は、野球そのものより、打つためのフォーム追究が楽しかったことに気づきました」。

つまり職人的な探究が好きだとわかり、野球と同様に熱中できるものを探して探して探し回ったら、それがコーヒーだったと清原さん。

「そこで、生産地からの買い付けから販売まで一手に扱うコーヒーの会社を探したら、総合的に扱っている企業は意外と多くなかったです。数少ない選択肢のひとつが小川珈琲でした。人事の方に直談判したところ、入社できることになりました」。

自分で進む道を切り拓いた清原さん。今は「コーヒーで日本一になりたいです。将来は自分で店舗を持つことも視野に入れています」と、清原さんは話す。

学生たちは「情熱を注げる仕事をやる生き方が素敵。就活も自分軸を大切に組みみたい」と、学びの多い訪問となった。

