

# ライン工房自社焙煎コーヒーの「ソノサキ」

## ～地域の皆さんに愛されるコーヒー作りを目指して～

ここでは、ライン工房の自社焙煎コーヒーが製造後、どのような形でお客様とつながっているのか紹介します。

### 長嶺中学校 様

約10年にわたりご注文いただいております長嶺中学校さまに今回、取材させていただきました。白川校長先生よりお話を伺いました。

「大変長く愛飲させて頂いております。事務スタッフ、各先生方や海外から来られた研修生の方にも愛飲されています。雑味が無く、コクやまろやかさを感じるおいしいコーヒーと評判です。みなさんのおいしいコーヒーを届けたい気持ちが伝わってきます。」とのお話を頂きました。これからもおいしいコーヒーを気持ちを込めて届けたいと思います。



### 熊本ゼミナール本部 様

平成21年から現在まで9年にわたりライン工房のコーヒーを注文いただいております熊本ゼミナールさまに取材させていただきました。

職員の阿南様より、「大手メーカーよりおいしいです」「味に違いがある時もありますが、その違いも楽しみの一つになっています」と、お話を伺いとてもうれしく感じました。

これからも「おいしい」と飲んでいただけるように、一生懸命コーヒー作りに励んでいきます。



そのほかにも、たくさんの方々に販売させていただいています。

いつもご愛顧くださりありがとうございます。

お客様の「おいしい」の言葉を頂戴できるよう、

日々努力を重ね、もっともっとおいしいコーヒーを作っていきます！

(編集 森山)

### 商品紹介

ライン工房のコーヒーには、8種類の豆を使用しています。その中でも定番の4つのブレンドコーヒーをご紹介します。是非ご賞味ください。(各200g 1,000円)



#### コーヒー通ブレンド

香り・コク・酸味・苦み全てが調和した繊細なブレンド



#### キリマンブレンド

凛としたコクとすっきりとした後味が楽しめるブレンド



#### マイルドブレンド

苦み・酸味が少なく、どなたでも飲みやすいブレンド



#### モカブレンド

豊かな酸味と華やかな香りが自慢のブレンド