

第10回製品安全優良企業表彰 受賞企業講演会

小売販売事業者 中小企業部門 商務流通保安審議官賞

2017年2月16日

TKP御茶ノ水カンファレンスセンター



安全はお客様と会社を守る

株式会社 大一電化社

代表取締役 上田 隆



エスプレッソマシンのワンストップ・カンパニー

株式会社 大一電化社

本社：奈良県天理市

エスプレッソマシンとその関連品の輸入販売

輸入先：主にイタリア・一部ドイツ・スペイン

スタッフ数：社員5名・パート11名（2016年10月現在）

店舗：1店舗（天理市）

WEBサイト：公式WEB・ショップサイト

顧客層：家庭用、飲食店開業予定の店舗

顧客：全国

本社1か所に集約し「直輸入→全品自社点検→100%直販売→100%自社修理」を行う。



社是：「お客様の期待を超える」

企業ポリシー：「安全はお客様と会社を守る」

企業使命：「日本に本物のエスプレッソ文化を広める」

1. 一人でも多くの方に本物のエスプレッソ、カプチーノの美味しさを広める。
2. 日本中のバリスタ、カフェ、レストラン、新規開業店から必要とされる会社となる。
3. 日本のどこでも日常的に本物のエスプレッソ、カプチーノが飲める文化を創る。



応募のきっかけ

- * 製品安全これで正しい？
- * 認められて社員の励みに

エントリーすることで

- * ビジネスモデルを総合的に見直す
- * 改善ポイントがわかった

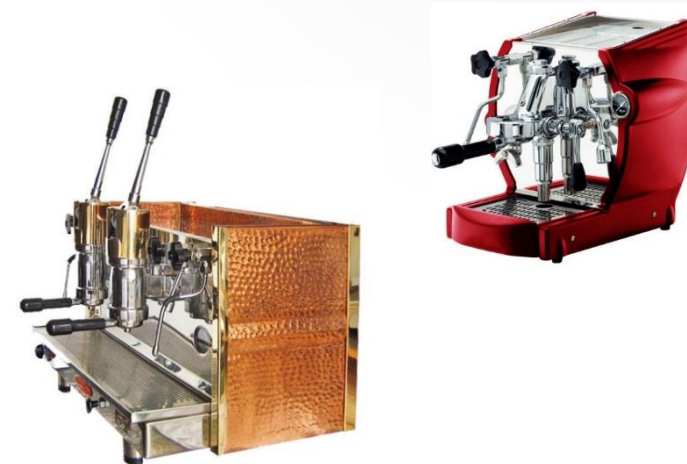
受賞することで

- * 士気と責任感の向上
- * 製品とサービスに自信
- * 弊社を知っていただける



そして・・・

- * コストからエンジンに
- * 企業ポリシーが販売の強みに



では、弊社の取り組みを製品安全の4つのポイントに沿ってご説明します

弊社の特徴

安全にお使いいただく為に、製品の入り口から出口まですべて自社で、1か所拠点で行う

1: 主力商品を、全て直輸入

2: 全て直接販売

安全な製品を仕入れ・販売するための取り組み

3: Daiichi品質で全品検査

製品を安全に使用してもらうための取組み

4: 強力な二つのWEBサイト

5: 最終ユーザーをすべて把握

出荷後に安全上の問題が判明した際の取り組み

6: すべて自社修理

7: 入口から出口まで1社 1 か所で行っている

8: 必要性を全社員が共有

製品安全文化構築への取組み



安全な製品を仕入れ・販売するための取り組み

1: 販売しているエスプレッソマシン・グラインダーのほぼすべてをメーカーから直接輸入する

新規メーカー採用のプロセス

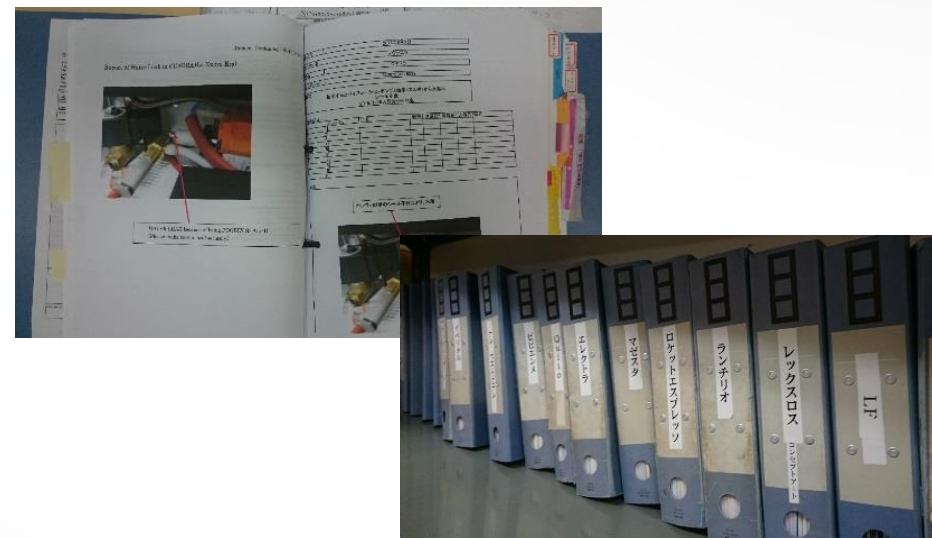
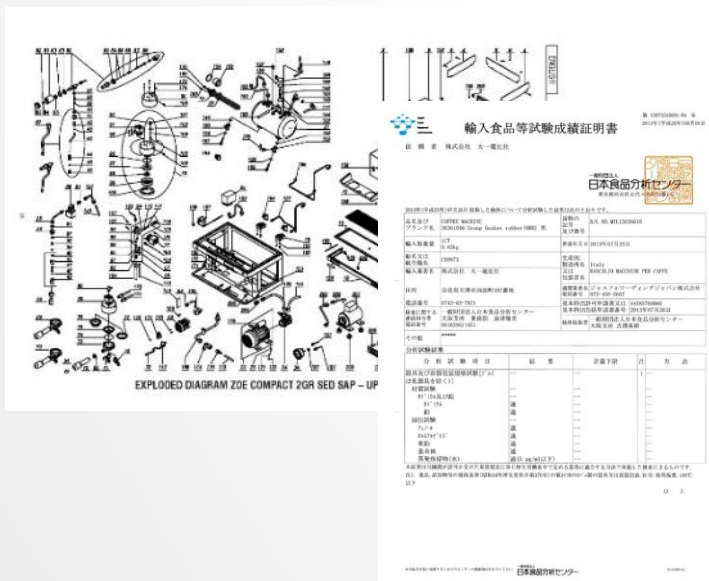


新商品輸入決定プロセス



定番商品輸入プロセス

CE



- * 他社が扱っていない
- * CEマーク
- * 国際的評判調査

- * スペック確認と展開図
- * サンプル取り寄せ
- * 食品検査

- * 入荷すぐに無作為のサンプルチェック
- * 交渉記録全て保管

安全な製品を仕入れ・販売するための取り組み

2:卸売りをせずにすべて自社が顧客に対し、直接販売する

弊社の販売方法



100%弊社社員による直接販売なので、
お客様の使用目的やスキルに合ったお勧め商品の選定と使い方やメンテナンス方法を正しく確実に伝えることができます。

製品を安全に使用してもらうための取組み

3: 高い安全基準で全品点検を実施した製品を出荷する



Daiichi品質という自主基準を設け、公式Web上で公開



安心安全、快適、耐久性を重視する為に弊社独自の基準「Daiichi品質」を設けています。

弊社が直輸入するエスプレッソマシン・エスプレッソグラインダーは全てEUの安全基準を合格した製品ですが、EU基準以上の安全性と耐久性を実現する為、メーカーに対し設計変更や耐久性の高い部品の使用をお願いしています。特別仕様の為、仕入れ価格が上がってしましますが、安全安心、快適、耐久性をより重視しています。

・専門機関で材質の食品検査

食品に触れる機械は国の厳密な検査が法律で厳しく義務づけられており、衛生的・材質的に有害な部分は無いかを専門機関で材質の成分解析・食品検査を実施を行い、試験に合格した商品のみを輸入・販売しています。

・「Daiichi品質」という弊社独自の厳格な基準を設け、1台ずつ整備・調整を行っております。

現地メーカーによる検査だけでなく、弊社独自で「PSE検査」はもとより「電気系統」「水道系統」「外観」「抽出時のバランス」「異音チェック」「スチームパワー」「味」など計器による計測、目測にとどまらず、実際に抽出しての感応テストやエージングテスト(慣らし運転)など厳格にチェックし、合格したエスプレッソマシンやエスプレッソ専用グラインダーを販売しております。

また、ストレステストにより長期間使用すると故障率が高くなるとされる部品や弊社の基準に沿わない強度の部品などは、事前に部品交換・補強を行っております。

外観・規格チェック	電気系統チェック	圧力系統チェック
- ノズル、スイッチ外観規格✓ - 安全スイッチ規格✓ - ヒーター規格✓ - 付属品の内容、規格確認✓ - 大きな傷の有無✓ 水漏れ・スチーム漏れチェック	- 各スイッチ動作テスト✓ - 各配線絶縁状態テスト✓ - 本体絶縁テスト✓ - PSE検査✓	- 抽出圧設定✓ - ボイラー圧力設定✓ - 抽出温度設定✓ - ホットウォーター湯量設定✓ - メモリースイッチ設定*1✓
- 水(湯)漏れ✓ - 蒸気漏れ✓ - 異常音の有無✓ - 抽出フィルター目詰まり✓ - 抽出テスト、クレマ質✓ - 抽出温度✓ - スチームパワーテスト✓	- 抽出、スチームミミング実演確認 - 実際に抽出をの最終確認✓ - クレマの厚み✓ - クレマの精度✓ - ミルクフォームの仕上がり✓	

弊社オリジナル日本語マニュアル



並行輸入製品には英語、イタリア語、ドイツ語などの取扱説明書は現地メーカーが作っていることは多いのですが、日本語の取扱説明書が無い製品が多く、海外から直接購入したけれど使い方がわからない。とお困りの声を聞くことが多々ございます。

弊社では直輸入のエスプレッソマシン・グラインダーには独自の日本語マニュアルを作成の上、マシンとご一緒にお届けしております。また、ただ訳しただけではなく、分かりにくい説明は実際に操作し本当にマニュアル通りに動くのかを確認しつつ、分かりやすくわかりやすい言葉を考えて作成しています。

製品を安全に使用してもらうための取組み

✓ Daiichi品質

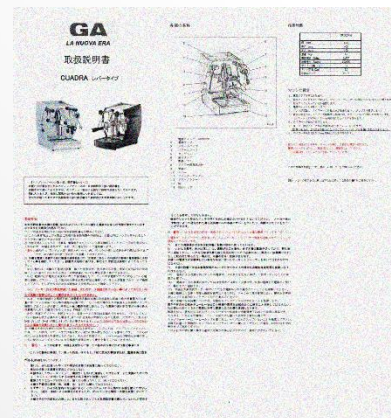
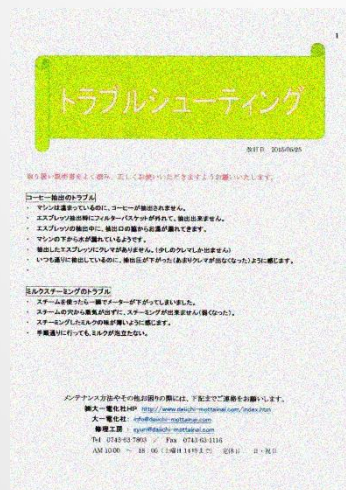
3: 高い安全基準で全品点検を実施した製品を出荷する

メーカー検査だけに頼らず
自社で全品検査をして出荷



お客様用と社内保管の検査票

オリジナル編集の取扱説明書と
トラブルシューティング



開封してすぐに確認してほしい安全上の注意事項は
マシンのその個所に直接貼る



Daiichi
denkasha

製品を安全に使用してもらうための取組み

4:強い発信力を持つ(WEB)

公式サイト+ショッピングサイト

1日 3000アクセス 8000ページビュー

月間 約9万アクセス・24万ページビュー(2017年1月)

エスプレッソマシン専門店 国内最大級の品揃え 大一電化公式サイト

Daiichi
denkasha

営業時間(定休・日・祝) 平日 10:00~18:00 / 土曜 10:00~14:00
お問合せ・見積もり依頼はこちら
TEL: 0743-63-1070 FAX: 0743-63-1116
メンテナンス・修理依頼はこちら
TEL: 0743-63-7803

Googleカスタム検索

企業案内 Company | 提案事例 導入店舗 | 総合ガイド | ショールーム Showroom | 各種問合せ 見積依頼 | Online Shop

How To Maintenance

自分で出来るマシンメンテ

そのマシン、お手入れされてますか?
日頃のお手入れにより、マシンの寿命は格段に上がります。

総合オンラインショップ

お見積り無料!! どうぞお気軽にお問合せください。

DaiichiF&
http://www.daiichifl.com

エスプレッソマシンで本格カフェ・カプサイフをもっと豊かに、
エスプレッソマシン、コーヒー豆、食品の通販 大一電化株式会社 Daiichi
PHONE 0743-63-1070 FAX 10:00~18:00

カテゴリ | 検索ワードを入力

お買い物ガイド SHOPPING GUIDE | お問い合わせ窓口 INQUIRY | ユーザーログイン LOG IN | ショッピングカート SHOPPING CART

当店発送! 12,000円(税込)以上 **送料無料** >>
(一部地域除く)

ちょっと操作にコツがいるけれど、それでも・・・
ピストンレバーを
こよなく愛する皆様へ
昔ながらの抽出方法にこだわりたい、
そんなお客様に。

空輸だけの入荷で新鮮! **SWISS** | 簡単に必要なノウハウが全て学べる **コーヒーセミナー** | **おすすめ&ヒット商品** | **ピストンレバーをこよなく愛する皆様へ** **Butterfly** バタフライ 電気・設置工事不要

商品カテゴリ | イベント(1)

経済産業省 2016年第10回 製品安全対策優良企業 | 中小企業小売販売事業者部門 商務流通保安審議会賞受賞

製品を安全に使用してもらうための取組み

4:強い発信力を持つ(WEB)

電気に関する注意事項

④ 消費電力100w以下のマシン コンセントについて

コンセントプラグとは、壁にあるコンセントに差し込むマシン本体につながった電源コードの先の部分。

エレクトロニクス製品の電源は、100v(主にランドマークビルディングマシン)、200v(主に水道管工事現場)となります。
 ・1500wを超えるタイプや2200系のエスプレッソマシンは、国内規格のプラグに交換して出荷します。
 ・コンセントからマシンに接続してしまっても電気工事業者を呼んでください。

⑤ コンセント形状について

・1500wを超えるタイプや2200系のエスプレッソマシンは、国内規格のプラグに交換して出荷いたします。
 ・なお、100w~1500w以下のマシンは、一部例外にタイプAタイプ(利用)が設けず、
 ・ outlet電圧が1400w以上の場合はマシンに合ったコンセントの取替が必要となります。

注意：このタイプのコンセントは、電気工事業者に依頼してください。
 ・また、電圧が異なる場合は電圧が不安定となります。これは安全、最もコスト等である費用はおやめください。

⑥ シングル 100v系 消費電力1500w以下のマシン コンセントについて

シングル100v系1500w以下のマシンは、通常の家庭用タイプに使用出来るため、アース付き電源プラグを準備します。

・Aタイプの場合はコンセントで、ご使用ください。は、お知照に、Aタイプコンセントがない場合、お近くの電気工事業者へご連絡ください。
 ・マシンを抜く前にしっかりと電源プラグをさし込んでからコンセントに差し込んでください。
 ・同様の交換プラグの取扱書より、ご参照ください。

⑦ 100v系 消費電力1600w以上のマシン コンセントについて

デュアルモードバーユーサータイプボージョエニオ等の100v系系や水通直結タイプ1500w系は1300w以上のため、交換プラ

メンテナンスについての説明

[illegible]

お客様の目的に応じた機種選定の例を紹介。

過去の提案 20数例を紹介

提案事例

お客様にあった、ご提案をいたします。



-店舗-

A-No.001/商業施設内のカフェ ￥ご予算：120万円以内 この事例を見る	A-No.002/パuzziエリア ￥ご予算：150万円以内 この事例を見る	A-No.003/入口にワゴンでカフェ営業 ￥ご予算：30万円以内 この事例を見る	A-No.004/手洗いコーナー内に併設のカフェコーナー ￥ご予算：20～40万円以内 この事例を見る
A-No.005/基壇端(金沢駅) ￥ご予算：150万円以内 この事例を見る	A-No.006/仕立屋の基倉ガフレレストラン ￥ご予算：40万円以内 この事例を見る	A-No.007/ベーカリーショップ ￥ご予算：20万円以内 この事例を見る	A-No.008/足尾炭処理場 ￥ご予算：60万円以内 この事例を見る
A-No.009/駅の外のカフェ ￥ご予算：130万円以内 この事例を見る	A-No.010/フレンチレストラン ￥ご予算：80万円以内 この事例を見る	A-No.011/ドッグカフェ ￥ご予算：60万円以内 この事例を見る	A-No.012/スペイン料理店 ￥ご予算：100万円以内 この事例を見る
A-No.013/フォトスタジオ内カフェ ￥ご予算：70万円以内 この事例を見る	A-No.014/イタリアンレストラン ￥ご予算：120万円以内 この事例を見る		

-移動店舗-

B-No.001/移動カフェ ￥ご予算：60万円以内 この事例を見る	B-No.002/移動カフェ ￥ご予算：40万円以内 この事例を見る
---	---





お客様

ショッピングセンター内のカフェ

ショッピングセンター内のカフェ。客層はファミリーと女性
が中心。
将来はテイクアウトも予定しています。

エスプレッソマシンは客席スペースに設置しますが、客席
数を増やさないでスペースを広く残したい。
店内は明るいカジュアルな雰囲気なので、黄色、パステ
ルカラーなど綺麗な色のマシンが希望です。

業種	カフェ
業態	SD
営業時間	11時～22時
立地	商業施設（モール）
内装	カジュアル
テイクアウト	あり
コーピーオーダー	エスプレッソマシンで対応
エスプレッソマシン設置場所	客席なのでよく見える
ご予算	120万円以内

ご提案エスプレッソマシン

大一電化社

SD製、テイクアウトあり、コーピーニューカークドリップマシンを使う。全てエスプレッソマシン使用となります。できるだけボイラー
が小さく、混雑時に長くオーダーをこなせるように、グループ数の多いエスプレッソマシンがおすすめです。

また、お客様からよく見える場所への設置とのことですので、内装にあったデザインのエスプレッソマシンをご提案させていただきます。

製品を安全に使用してもらうための取組み

4:強い発信力を持つ(WEB)

マシン・メンテナンス情報の充実是他社に比べ圧倒的に充実

箇所別

お手入れ方法 EveryDay Maintenance

目次

動画

エスプレッソマシン

グラインダー

ポッド式マシン

エスプレッソマシンのお手入れについて

お手入れ方法は各部位によって異なり、簡単なものから、ちょっとコツがいるものまで様々。
お手入れ方法を知ると、エスプレッソマシンの寿命は格段に上がります。

- ▶ 掃除、お手入れを行う箇所によっては必ず電源を切り、マシンが冷えた状態で行ってください。
(行程によっては電源を入れた状態でいきます。)
- ▶ グループヘッドは電源を切った後も数時間熱をもったままになります。やけどなどに注意の上行ってください。
- ▶ 機械は絶対に水洗い、または噴射水で洗わないでください。
- ▶ 清掃用の噴射装置がある部屋には本機を設置しないでください。
- ▶ 清潔な布またはブラシで掃除してください。
- ▶ 光沢部分の光沢を損なう可能性がありますので、研磨剤は使わないでください。
- ▶ 2グループ以上のマシンは、抽出口・スチームの両方をお使い頂く方が詰まりにくくなります。
- ▶ 抽出、スチーム、ホットウォーターなど一日1回以上は全ての機能をお使いください。

箇所別

使用されているエスプレッソマシンをご理解の上、その箇所にあったお手入れを行ってください。

スチームノズル

抽出口

ホルダー

ガスケット交換

はめ込み

ネジ止め

バックフラッシュ

ドリフトレイ

項目別

項目別

項目別			
 ホルダー&フィルター ホルダー&フィルター	 抽出口 抽出口	 スチームノズル 洗剤なし スチームノズル(洗剤なし)	 スチームノズル 洗剤あり スチームノズル(洗剤あり)
 ドリフトレイ ドリフトレイ	 排水ボックス 排水ボックス	 グループ内部 バックフラッシュ グループ内部(バックフラッシュ)	 ガスケット交換 はめ込み式 ガスケット交換(はめ込み式)
 ガスケット交換 ネジ止め式 ガスケット交換(ネジ止め式)			

期間別

期間別		
 使用毎 使用毎	 使用後毎日 閉店後など 使用後	 定期 定期
株式会社 大一電化社 〒632-0017 奈良県天理市田部町287 Tel:0743-63-1070 アクセスマップ プレイバシーポリシー サイトマップ お問い合わせ 総合オンラインショップ Daiichi 極上エスプレッソを飲もう。 社長 Blog		

製品を安全に使用してもらうための取組み

4:強い発信力を持つ(WEB)



メーカー別、型番別に整理されたパーツ在庫



色々なメンテナンスの動画

エスプレッソマシンのお手入れについて

お手入れ方法は各部位によって異なり、簡単なものから、ちょっとコツがいるものまで様々。マシンのお手入れ方法を知ると、マシンの寿命は格段に上がります。

掃除、お手入れを行う箇所によっては必ず電源を切り、マシンが冷えた状態で行ってください。

スチームノズル

ミルクを作るスチームノズルはどうしてもミルクがノズル内部に付着してしまうことで詰まり、スチームが弱くなってしまふことがあります。そういった場合はミルクウインクリーナーでスチームノズルを洗浄してください。格段にスチームの出来具合が変わります。

スチームノズル内部のミルクカスを洗浄。



バックフラッシュ

バックフラッシュは排出後グループ内部に入り込んだコーヒーを洗い流し、常に風味豊かなエスプレッソが味わえるように行う洗浄方法です。機種によっては洗剤を使用したバックフラッシュはオススメではありません。その場合は洗剤を入れずにお湯で行ってください。

機種はこちらにぜひご確認ください。

ガスケット/シャワーフィルター交換方法

ガスケットが劣化すると抽出口からの水漏れが起こり、エスプレッソが薄くなるなどの原因に。また、シャワーフィルターはステンレス製ですが、頻度によってメッシュが詰まり、エスプレッソ本来の味が損なわれて原因に。

頻度にもよりますが、約半年ほどでガスケット・シャワーフィルターの交換をおすすめいたします。

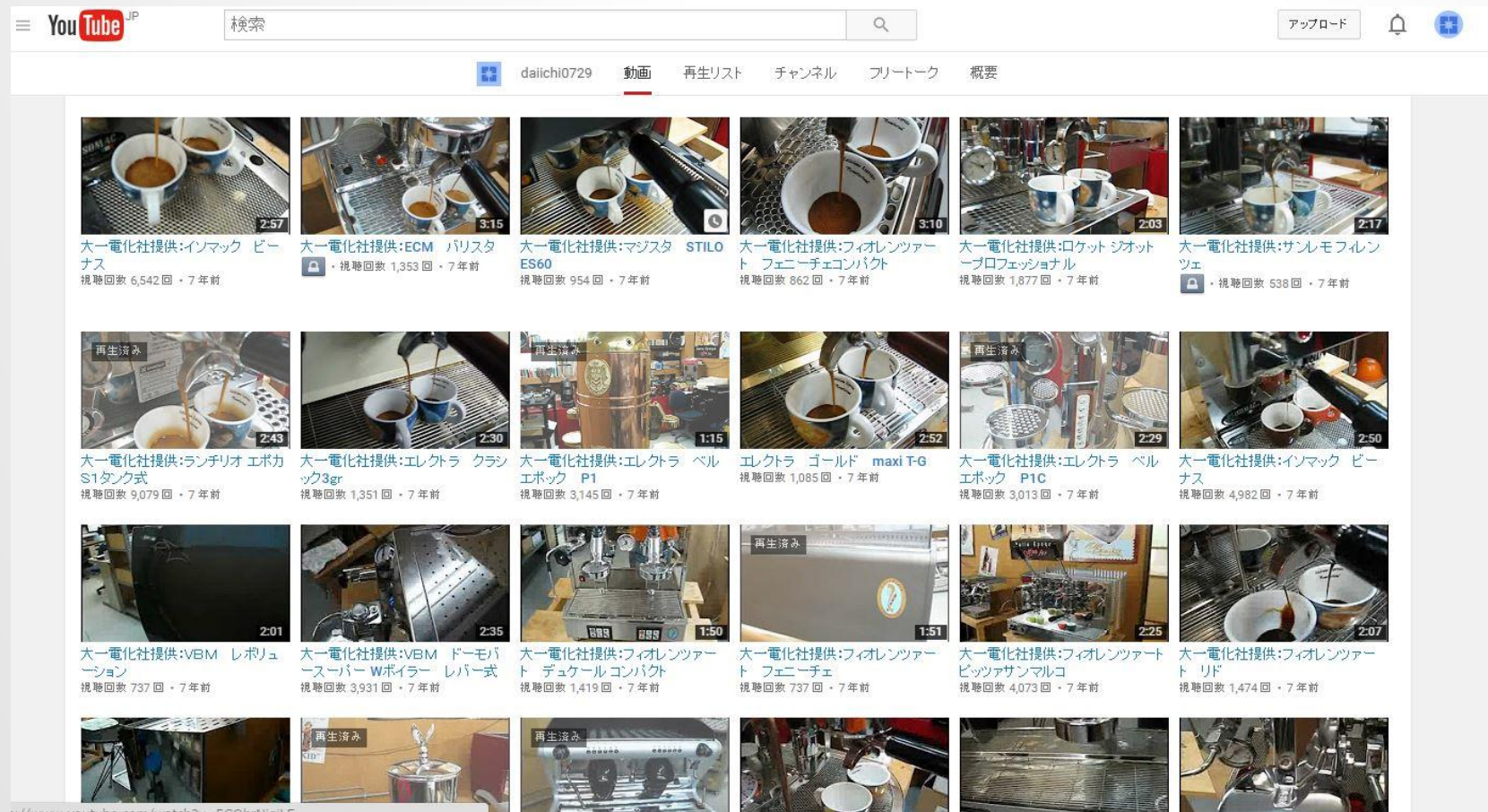
(はめ込み式)



製品を安全に使用してもらうための取組み

4:強い発信力を持つ(WEB)

動画数は、130動画、総再生数は約35万回(2017年1月)



動画、画像撮影と編集はすべて社内で行います。

製品を安全に使用してもらうための取組み

4:強い発信力を持つ(WEB)

Google検索で「エスプレッソマシン」「業務用エスプレッソマシン」「エスプレッソ」「フレーバーシロップ」「ラテ用抹茶」を検索

2017年2月7日順位

カフェ関連ワードでの検索上位によりアクセス増大

Google エスプレッソマシン

すべて ショッピング 画像 動画 ニュース もっと見る 設定 ツール

約 4,670,000 件 (0.36 秒)

Amazonエスプレッソ マシン - amazon.co.jp

広告 www.amazon.co.jp/ma

お急ぎ便なら当日、翌日お届け可能。プライムなら、対象商品は配送料無料
一億種の品揃え・PC、携帯でいつでも買い物・スマホアプリあり
サービス: Prime なら動画見放題、100万曲以上聴き放題、通常配送無料

収納 防犯・防災用品
キッチン用品・食器 インテリア・雑貨

1 位 エスプレッソマシン - 業務用、家庭用とイタリア、ドイツから直輸入 | ダイイチ ...
www.daiichifi.com/products/list.php?category_id=2

本物のエスプレッソ、カプチーノを日本に。業務用・家庭用とニーズに合ったエスプレッソマシンを販売、ご提案いたします。日本最大規模のエスプレッソマシン正規輸入販売会社「運営(株)大一電化社」!無料お見積り受付中。

Google 業務用エスプレッソマシン

すべて ショッピング 画像 地図 動画 もっと見る 設定 ツール

約 3,310,000 件 (0.54 秒)

他のキーワード: 業務用エスプレッソマシン 業務用 エスプレッソマシン リース 業務用エスプレッソマシン 価格

1 位 国内最大級エスプレッソマシン専門店 大一電化社公式サイト-本物の ...
www.daiichi-mottainai.com/

大一電化社は業務用はもちろん家庭用のエスプレッソマシンを合わせ300種以上取扱う日本最大級の直輸入専門店です。購入後のアフターケア・メンテナンスも万全。機種を迷っているお客様にはおすすめのエスプレッソマシンをご提案いたします。ショールーム ...

修理/メンテナンス・マシン購入について・Rancilio(ランチリオ)・マシンのお手入れ方法

業務用エスプレッソ、コーヒーマシン一覧 | 業務用コーヒー用品・機器の ...
www.lucky-coffee-machine.co.jp/products/

業務用エスプレッソ、コーヒーマシン一覧。エスプレッソマシン、コーヒーマシン、ミル、光サイフォンなど、業務店

Google フレーバーシロップ

すべて 画像 ショッピング 地図 動画 もっと見る 設定 ツール

約 242,000 件 (0.45 秒)

他のキーワード: フレーバーシロップ 業務用 フレーバーシロップ 販売店 フレーバーシロップ 作り方

1 位 カフェメニュー広がる! フレーバーシロップ | シロップ、ドリンク | ダイイチ F&L ...
www.daiichifi.com/products/list.php?category_id=67

あのカフェのメニューが簡単!ダ・ヴィンチ フレーバーシロップの通販。飲食店はもちろん、うちカフェも楽しいアイテム。

2 位 フレーバーシロップのシリーズと種類 - ダ・ヴィンチ | シロップを知る ...
www.daiichifi.com/now/psy001-flv-list-c08.php

ダ・ヴィンチのフレーバーシロップのシリーズの違いと選び方。季節で探せます。

3 位 フレーバーシロップのシリーズの違いは? | シロップ、ドリンク | ダイイチ F&L ...
www.daiichifi.com/products/list.php?category_id=660

ダ・ヴィンチのフレーバーシロップのシリーズの違いと選び方。

Amazon.co.jp: フレーバーシロップ: 食品 & 飲料: ネット通販
https://www.amazon.co.jp/フレーバーシロップ/?ie=UTF8&node=2427941051

フレーバーシロップの通販ならネット通販Amazon.co.jp(アマゾン)。オンライン通販、通常配送無料(一部を除く)。ナッツ系、フルーツ系、フラワー系からティラミス、チョコレートなどの洋菓子フレーバーまで豊富に取りそろ

エスプレッソ - Wikipedia
https://ja.wikipedia.org/wiki/エスプレッソ

エスプレッソ(espresso)は、元は、深煎りで微細に挽いたコーヒー豆を充填したフィルターに、沸騰水を加圧状態で濾すことで抽出されたコーヒーのことである。普通のコーヒーカップの半分ほどの大きさのカップで供されるため、デミタスとも呼ばれる。demilは ...

概要: 抽出方法・歴史・バリエーション

エスプレッソの誤解と魅力 - エスプレッソとコーヒーの違いとは? | コーヒーを ...
www.daiichifi.com/now/pi-co001-espresso-is-c01.php

エスプレッソとは? 飲み方からコーヒーとエスプレッソの違いまでしっかり解説。

カプチーノ、カプチーノ、エスプレッソ、ラテアートなどの違いを解説。意味と

出荷後に安全上の問題が判明した際の取り組み

5:最終販売先がすべて弊社で把握できている



お客様の個人情報となりますので、画像処理をしています

出荷後に安全上の問題が判明した際の取り組み

6: 自社が輸入販売した商品はすべて自社で修理する



- ・ お客様からの修理コールにはエンジニアが直接対応
- ・ 直接会話をする事で、故障に至った誤った使い方の実態把握
- ・ 直輸入商品は国内唯一販売なので修理がすべて集まる
- ・ 集まった情報を元に技術的改善とWEB情報の更新

製品安全文化構築への取組み

7: 「輸入業務→WEB制作→コンサルティング営業→販売→発送→修理」のすべてを1社、1か所で行う。

8: 上記全ての項目の必要性を全社員が共有し、常により高いスキルを追及している

社内勉強会、昼礼なども活用



中小企業の仲間へのメッセージ

安全に大企業も中小企業もない

経営者の視点で自社のビジネスモデルと見直せる

製品安全と販売は同時にすすめなくてはならない

製品安全情報をWEB発信することで、販売の強力なエンジンへと変貌する

製品安全はコストではない。

「安全はお客様と会社を守る」は、製品安全と販売力の上昇スパイラルな関係の表現



御静聴ありがとうございました。

安全はお客様と会社を守る

株式会社 大一電化社

代表取締役 上田 隆

