

Press Release

オイシックス株式会社 広報・三嶋国明
 〒141-0022 東京都品川区東五反田1-13-12
 五反田富士ビル10F
 TEL 03-5447-2688 FAX 03-5447-2689

温度管理で品質保つ「チルドコーヒー」販売開始 10 以下でチルド（冷蔵）配送、粉碎（ミル）翌日出荷で フレッシュな香りと美味しさのコーヒー豆をお届けします

オイシックス株式会社(東京都品川区、代表・高島宏平、以下、オイシックス)が運営する、インターネット最大級の感動食品専門スーパー「Oisix(おいしくす)」(<http://www.oisix.com>)は、2006年6月15日(木)から、焙煎後の出荷から10 以下のチルド(冷蔵)で物流し、粉碎(ミル)翌日出荷する「チルドコーヒーサービス」開始します。

コーヒーは、野菜や魚と同じように品質管理が求められる商品です。焙煎後に常温で取り扱うと、豆は油が表面に浮き出て酸化が進み、芳醇な香りが失われてしまいます。そのため、弊社では、焙煎工場から弊社物流センターに冷蔵便で入荷、温度管理された冷蔵センター内でコーヒーを挽き、翌日にはお客様のもとに向けて出荷します。焙煎直後から、お客様のご自宅の冷蔵庫に入るまで、冷蔵状態を保つことで、品質の高いコーヒーをお届けすることが可能となりました。

また、弊社の定期購入サービス「おいしくすくらぶ」をご利用のお客様は、半年間に平均 13.9 回、平均購入品目数 13 品目とインターネット通販では、類を見ないほど高頻度多品目を購入しています。そのため、他の多くの食品と組み合わせ、小規格(100gから)・高頻度での注文が可能となり、短期間で消費し、常に挽き立てのコーヒーを楽しんで頂くことができます。

1. Oisix(おいしくす)と一般的な物流の比較

	Oisix(おいしくす)	一般的な物流
焙煎	焙煎後の出荷から冷蔵物流のため、豆の品質が保たれる	焙煎は常温で置かれることが多く、豆の酸化が激しい
豆挽き	受注後に温度管理された物流センター内で豆を挽き、翌日には出荷するので劣化がほとんどない	温度管理されていない場所で、予め豆を挽いておくので、さらに豆の酸化が進む
お届け	冷蔵便で宅配されるため、常に温度が一定で1週間前後はベストな状態を保てる	持ち帰る間に、温度変化が起き、家庭で抽出する際にはすでに香りが飛んでいる

2. 商品概要

商品名	規格	価格	発売日
[豆]ハウスブレンド	100g	525 円	2006年6月15日(木)
[豆]ハウスブレンド	200g	998 円	2006年6月15日(木)
[中細挽]ハウスブレンド	100g	525 円	2006年6月15日(木)
[中細挽]ハウスブレンド	200g	998 円	2006年6月15日(木)

オイシックス株式会社について

オイシックス株式会社は、「子供に安心して食べさせられる食材」をコンセプトに、有機、特別栽培野菜、無添加加工食品など多彩な食材と豊かで楽しい食生活に役立つ情報をオンラインサイト「Oisix(おいしくす)」(<http://www.oisix.com/>)およびオフライン(牛乳宅配店など)経由で提供する事業を2000年6月より行なっております。

お問合せ先

オイシックス株式会社(<http://www.oisix.com/>)

広報:三嶋 国明(ミシマ クニアキ)

〒141-0022 東京都品川区東五反田 1-13-12 五反田富士ビル 10F

TEL:03-5447-2688 FAX:03-5447-2689 携帯:090-9653-6505 e-mail:mishima@oisix.co.jp