

月曜しなやかに

火曜 老舗探訪

水曜 極める

木曜 メニール

金曜

再発見わが街

土曜 カルチャー

コーヒー豆卸のワダコーヒー(本社名古屋市)は1918年に創業し、今年100年を迎えた。コーヒーが一般的に知られてなかった創業期から、品質の高いコーヒー豆を提供することに経営資源を投入。コーヒーの普及に尽力するともに、名古屋の喫茶店文化を支えてきた。近年は外資系の喫茶チェーンやコンビニエンスストアの台頭などで、従来型の喫茶店は減少傾向にある。同社も時代の変革を見据え、喫茶店を運営するなど一般消費者との接点を増やして、持続的な成長を図っている。

同社は、和田康裕社長の祖父である和田昌信氏が、日本で普及していなかったコーヒーに着目。まだ喫茶店が少なかった時代に、多くの人にコーヒーに親しんでほしいと、名古屋市東区でコーヒー豆を取り扱う「和田珈琲店」を開業した。焙煎機も普及していなかった1927年に、米国からロイヤル焙煎機を導入。名古屋市で焙煎機を導入したのは、同社が初めてという。焙煎機の導入を機に、外国からコーヒー生豆を仕入れ、コーヒー豆の焙煎や卸販売に本格的に乗り出した。

一般家庭でも楽しめる 高品質コーヒー豆提供

当時、コーヒーを飲む習慣があるのは富裕層など限られた人だった。一般家庭でコーヒーに親しんでもらいたいと考えた昌信氏は、百貨店や女学校で試飲やコーヒーの入れ方を教える教室を開催。1947年には喫茶店事業を手掛け、良質なコーヒーを提供してファン拡大を図った。

日本で洋食が浸透するに伴ってコーヒーも身近な存在になり、高度経済成長期には喫茶店が相次いで出店。商年頃には、風向きが変わり始めた。飲食の多様化などで、喫茶店でコーヒーを楽しむ人が減少。喫茶店やコーヒー豆

ようになった。

1972年頃、康裕社長の父の昌次氏が経営を引き継いだ。名古屋市中区に新社屋が完成したのもこの頃だ。大型の焙煎機やミルも相次ぎ導入した。1977年には、名古屋市中区に初のレストランを開店した。事業は順風満帆に拡大していた。

ところが康裕社長が入社後、事業戦略の一役を担うようになった2000年頃には、風向きが変わり始めた。飲食の多様化などで、喫茶店でコーヒーを楽しむ人が減少。喫茶店やコーヒー豆

消費者と接点求め飲食店運営

の卸売業者が相次いで撤退し、同社のコーヒー豆の取引量も減少する事態となった。

豆の卸売りが主力だった同社も、消費者と接点を増やす必要があると判断。2007年に直営の喫茶店を開設し、現在は2店舗を運営している。

2010年に社長に就任した和田康裕氏は「ゆつくりとコーヒーを味わう生活の豊かさを広めたい」と話す。直営の喫茶店を落着きのあるおしゃれな外観にしたのもそのためだ。卸の枠にとらわれず、コーヒーで豊かな生活を提案する事業を今後も展開していく方針だ。



現在の本社

1918年創業 ワダコーヒー 名古屋市



412



ワダコーヒーの歩み

1918年	初代社長の和田昌信氏が和田珈琲店を開業
1927年	米国製の焙煎機を導入、生豆の販売を開始
1947年	喫茶店事業に参入
1972年	新社屋が完成、この頃、昌次氏が2代目社長に就任
2007年	直営の喫茶店を30年ぶりに開業
2018年	創業から100年

初代社長の和田昌信氏(最前列左から2番目)と従業員ら

こだわりの味提供

3代目社長・和田康裕さん
社長に就任後、イベントなどにも積極的に出店している。コーヒーの入れ方教室を再開するなど、コーヒーの魅力



を伝えるのが狙いだ。介護施設に出張し、コーヒーや茶菓子を販売するサービスにも乗り出した。当社こだわりのコーヒーの味を今後も伝えていきたい。