Wholesale & Consulting

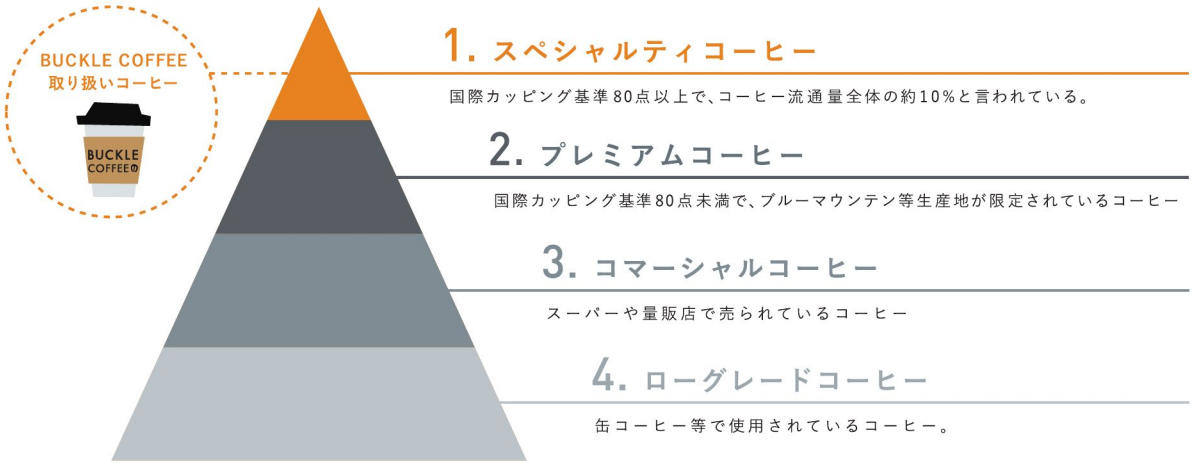
お店で使用するコーヒーメニューでお困りのあなたへ



Story

BUCKLE COFFEEでは、「カフェを開きたいが何を準備したら良いか分からず不安」や「美味しいコーヒーメニューを作りたい」、「スタッフのトレーニングで何をすれば良いか分からない」と言った、飲食店の持つ課題を一緒に解消致します。メーカー兼カフェを運営する事で蓄積された1,000件以上の一般消費者の嗜好データをもとに、現在では全国のカフェやホテル、レストランのパートナー飲食店様へ作りたてのコーヒー（焙煎豆）の供給や運営サポートを行っております。

Quality Level



BUCKLE COFFEE

User Voice

サービス事例

HOTEL CEN 様：従業員 10~20名



バリスタや新人スタッフにも徹底サポート

多様な国籍、性別の方々が快適にご利用頂けるダイバーシティホテルがコンセプトのホテル＆カフェを運営しております。美味しいコーヒーを提供する上で焙煎豆の供給はもちろん、スタッフごとの味のブレをなくす為、コーヒー抽出方法トレーニングやマシンの味の調整・設定、不具合時の相談とカフェを運営する中で感じる不安に対し親身に相談にのってもらっています。

BUTTERFLY effect 様：従業員 ~5名



オリジナル商品開発の相談もします

地域の方々が自然と集う落ち着く空間を作りたい。そんな想いとタオル×コーヒー×ケーキをコンセプトに老舗タオル問屋が新たに立ち上げたカフェです。開業時からのお付き合いで日頃から新作ケーキに合うコーヒーの相談や焙煎の体験会、コンセプトに沿ったメニューづくりの相談にのって頂いています。

Service

パッケージ内容

メインプラン

豆購入費用

焙煎豆 **¥6,300** / kg（税込み） BUCKLE COFFEE

＋

送料 **¥915** / 1回の配送につき（税込み）

※デカフェは +¥200/kg（税込み）

オプションプラン 別途要相談

- スタッフトレーニング
- 開業支援
- オリジナル商品開発
- 機材導入

Road Map

導入の流れ

1. ご相談 打ち合わせ
2. 飲み比べ概要説明 スケジュール確認
3. ご契約
4. 焙煎豆供給開始
5. ご使用状況 運営状況確認

（1と2を同時に行う事もございます。）

お取引条件・お問い合わせ

最低ロット	1kg/月～（20kg/月以上はお値引きをご相談ください）
納期	ご発注日から8日後に納品（ご注文後に焙煎）※離島は+1日
オリジナルブレンド	年間48kg（月平均4kg）以上のご利用から作成できます
サンプル	お取引前は送料300円でお送りします（お取引開始後は無料）

お問い合わせ・サンプル請求
右のQRから
卸のご案内ページへ

TEL 03-3731-1515
9:00–17:00（水・木定休）

※価格はすべて税込み（2026年10月改定）。ご利用開始のスケジュールはご相談の上、担当からご連絡いたします。

丸和工業株式会社（BUCKLE COFFEE）
〒144-0046　東京都大田区東六郷 2-4-14 MANU ZOSHIKI 1F　MAIL　info@bucklecoffee.com　TEL　03-3731-1515