



ROASTERY

C.P.R. Bean

2023

better than anyone else's
coffee beans



전문적인 로스팅 기업 | professional roasting Corporation

ROASTERY C.P.R.Bean

사업자등록증
(일반과세자)
등록번호 : 136-04-69062

상 호 : 로스터리 씨피알 빈
성 명 : 박시원 생년월일 : 1989년 11월 27일
개업연월일 : 2023년 04월 21일
사업장소재지 : 강원도 원주시 소초면 치악로 2613, A동

사업의종류 : [업태] 식품제조가공업 [종목] 볶은커피생산
도소매업 통신판매업

발급사유 : 신규
관동사업자 :

국세청
NATIONAL TAX SERVICE REPUBLIC OF KOREA
국세청

사업자 단위 과세 적용사업자 여부 : 여() 부(✓)
전자세금계산서 전용 전자우편주소 :

2023년 04월 21일
원주세무서장

국세청
국세청

즉판업이 아닙니다.

품목제조가 확실하며,

안정적인 납품을 할 수 있는

" 식품제조 가공업 " 입니다.

제 2023-0545476 호
영업등록증

대표자 : 박시원 생년월일 : 1989년 11월 27일
영업소명칭 : 로스터리씨피알빈
소재지 : 강원도 원주시 소초면 치악로 2613, A동 1층

영업장면적 : 59.40㎡
영업의종류 : 식품제조·가공업 (영업의형태 : 식품제조가공업)

조건 : 법 제44조 및 동법시행규칙 제57조에 규정된 준수사항을 이행하고 기타 신고권자의 지시사항을 이행해야함.

식품위생법 제37조제5항, 같은 법 시행령 제26조의2 및 같은 법 시행규칙 제43조의2제2항에 따라 위와 같이 등록하였음을 증명합니다.
2023년 04월 21일

원 주 시 장

최초신고일자 : 2023년 04월 21일

◎ 영업소 폐업시 폐업신고 미이행에 따른 면허세 부과등 불이익을 받지 아니하도록 원주시보전소 위생과로 반드시 폐업신고를 하시기 바랍니다.

당일생산 | Same-day production, same-day roasting



ROASTERY C.P.R.Bean



*Coffee beans put
freshness first.
Therefore, our company
operates based on trust
with customers.*

ROASTERY C.P.R. Bean

원두는 시간이 지날수록

향미와 맛이 사라집니다

그래서 저희 기업은
당일 생산 판매를 위해

주문과 함께 로스팅을 합니다.



제품소개 | Product

ROASTERY C.P.R.Bean



C.P.R. Bean A

“AROMA”
를 극대화 하여
입안에서 꽃피는 경험을 합니다.

CUPNOTE
장미 감귤 시트러스 살구



C.P.R. Bean B

“BALANCE”
를 극대화 하여
체리의 작은 산미와 그뒤로 오는 고소하고
단맛이 어울려져 있는 모든 플레이버를
느낄 수 있게 선사합니다.

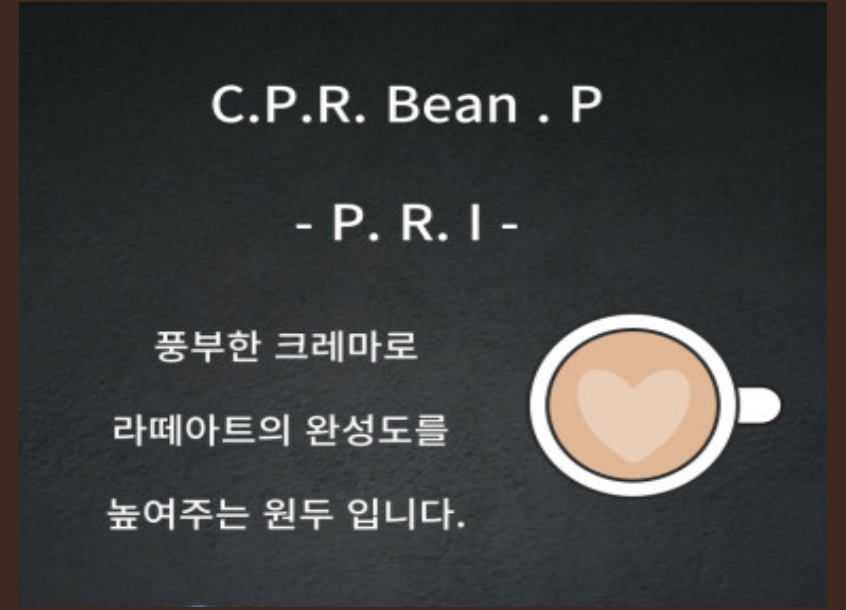
CUPNOTE
넛츠 크래커 흑설탕 체리



C.P.R. Bean C

“CLASSIC”
하고 레트로 감성의 맛을 구현하며
디저트 와 최고의 조합을
선물해 드립니다.

CUPNOTE
다크초콜릿 카카오닙스 로스티스피넛



C.P.R. Bean P.R.I

C.P.R. Bean . P
- P . R . I -
풍부한 크레마로
라떼아트 완성도를
높여주는 원두 입니다.

"P.R.I."
풍부한 크레마로
라떼아트 연습의 완성도를 높입니다.

CUPNOTE



전문적인 교육 | professional education

ROASTERY C.P.R.Bean



- * 전문적인 교육을 통해 업체의 전문적인 관리와 유지
- * 새로운 인재발굴을 위한 교육서비스 진행
- * 예비창업자를 위한 전문적인 교육제공
- * 전문적인 교육과정을 통한 교육강사

05

professional education

교육 | Education



에스프레소 추출

다양한 추출 변화값을 통한
에스프레소 컨트롤

1회 (2시간)



라떼아트

초급 중급 고급 과정으로
이루어진 라떼아트 스킬 과정

1회(2시간)



바리스타 1급

한국바리스타연합회
바리스타 1급 자격증 과정

10회(20시간)



바리스타 2급

한국바리스타연합회
바리스타 2급 자격증 과정

8회(16시간)



" 더 나은 " : Better

ROASTERY C.P.R.Bean



C.P.R. BEAN 로스팅 포인트

생두의 해발고도 파악

생두의 맛표현 가능한 컵노트 파악

더 나은 생두의 퀄리티

합리적인 가격

생두본연의 맛을 끌어냅니다.

싱글 생두 의 알맞은 로스팅 포인트

블렌딩 원두의 알맞은 로스팅 포인트

공장형 대량납품 로스팅 포인트

생두의 해발고도파악가능

생두의 맛표현 가능한 컵노트 파악가능

공장형이기에 더 나은 퀄리티 보단
중간정도의 퀄리티

공장형대량납품으로 인한 비용절감

생두본연의 맛 보다
안정적인 로스팅을 위한 강배전

최대한의 균일성을 위한 강배전





파트너 솔루션 | Partner Solutions

ROASTERY C.P.R.Bean

ROASTERY C.P.R. Bean X [Partner]

- 제 우 스
- 더 빙 수
- 고 양 이 랑 놀 자
- 카 페 여 행
- 카 페 티 타 임
- 하 트 카 페
- 빙 수 회 관
- (주) 곰 베
- 마 망 스 아 틀 리 에
- 원 문 로 7
- 카 페 오 유
- 카 페 모 란 길
- 카 페 더 하 기



ROASTERY C.P.R. Bean X [Solutions]

- 파트너를 위한 추출세팅
- 파트너를 위한 그라인더 분해청소
- 머신 기본점검
- 시네마틱 카페 홍보영상 제작
- 인스타 홍보 게시물 제작
- 블로그 홍보 게시글 제작
- 홈페이지 파트너 홍보
- 커피추출의 유지보수
- 전문적인 동선체크
- 인테리어 자문
- 다양한 커피분야의 지식전달
- 기본적인 라떼아트 스팀지식 전달
- 전문적인 교육 할인



파트너 홍보 | Partner Promotion

ROASTERY C.P.R.Bean



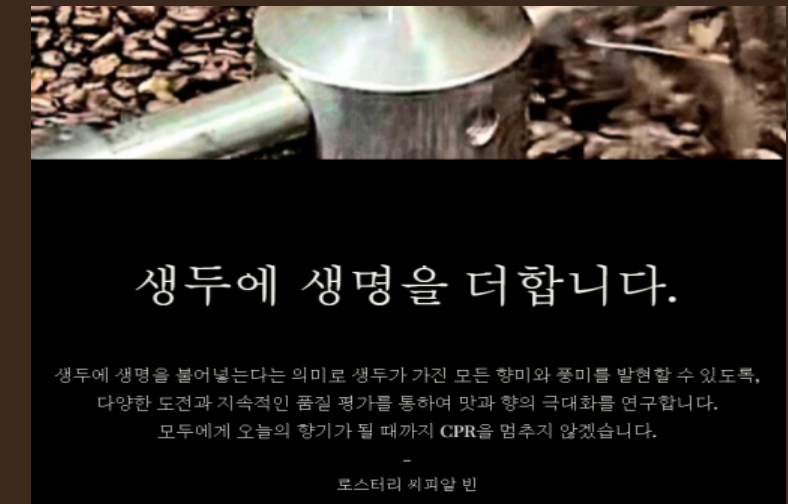
파트너 카페 시네마틱 홍보영상



파트너 인스타 게시물제작



파트너 카페블로그 게시물 제작



홈페이지 를 통한 파트너 홍보제작



SCA KOERA Barista

SCA KOERA Sensory

SCA KOR Professional Operations Team

SCA KCRC competition Manager

KLAC competition management team

KCIGS competition management team

UCEI Instructor

2023 KBEA ESPRESSO SUMMER CUP 3RD



ROASTERY C.P.R. Bean STORY

2023 기업을 설립후
"로스터리 씨피알 빈 소속 이름으로 KBEA ESPRESSO 3위 달성"

로스팅으로 만족하지 않으며 어떠한 분야도 모나지않으며
전문적으로 모든 분야를 섭렵하는 중 입니다.

로스팅 센서리 라떼아트 에스프레소 추출

모든 분야에 트렌디하고 세계의 흐름에 맞추어
발 빠르게 습득하고 움직입니다.



Thank You

ROASTERY C.P.R. Bean

<https://roasterycprbean.wixsite.com/cprbean>

씨피알빈