



珈琲共和国

珈琲共和国

8月号

発行日 1973年8月1日
 発行人 山内豊之
 発行所 (株)日本珈琲販売共同機構
 内 日珈販コーヒー友の会
 東京都世田谷区松原3-41
 -16 電 (325) 1142
 編集人 西 一知
 編集所 (株)みずほ企画
 東京都新宿区上落合1-5
 -5 ハイツ長谷川801
 電 (368) 7709

夏の味覚 コーヒーゼリー

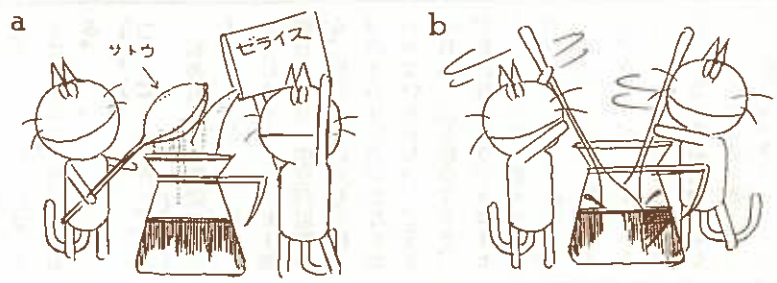
指導・柄沢和雄

コーヒゼリーがすごいブームである。一つにはコーヒーの消費層が変わってきたというよりも、拡大化して嗜好感覚が変わってきたと解釈した方がよいと思う。

トロツとした苦さと甘さとその冷たさは、コーヒを飲むことと食べることに移動しつつある。

ゼリーというフルーツゼリーを結びつけてしまおうが、それにきた人たちがあっさりとした味へ求めたのは、文明の発達と淡泊さへの追求と一致しているように思える。ゼライス(ゼラチン一袋分)は手軽に購入できるから、乳製品(生クリーム、アイスクリーム)と合わせて大いに活用してみたいものである。

- 1 濃厚なフレンチローストのホットコーヒーをコーヒーカップ3杯分作ります。
- 2 それにグラニュー糖をスプーンに大盛り6-7杯加え、ゼライスパウダー1袋分(6g)を数回に分けて入れ、よくかき混ぜます。



- 3 容器(グラス)に分け、少しさめてから冷蔵庫で冷やし固めます。
- 4 ゼリーが固まったら、アイスクリームや、ホイップクリーム(泡たてクリーム)を飾ります。好みによりブランデーやカカオを加えます。



珈琲野郎のコーヒー一党宣言

業界の妨害に應える



カット・永島慎二

山内豊之

過日、第一コーヒー店の高橋専務とお話をする機会を得た。

高橋さんとは、喫茶店経営の対談でお会いして以来のおつきあいである。お互いに忙しい身なので、お話しをする機会はほんの数える位しかないのだが、お会いするたびにその見識の高さと知識の豊富さには敬服させられてしまう。

こわいもの知らずのように見える私だが、これでも結構心の中では頭が上がりなと思っています人がいるものである。高橋さんもその一人である。ぜひ一度一緒に仕事をさせていたでいて、氏の持っているものを大いに吸収させていたいただきたいと思っている。

さて高橋さんとお会いしたときの話だが、私は次のようなことを申し上げた。

「私はもうコーヒー業界自身の手による業界革新は断念しようと思う。なぜなら、業界に革新の意識のあることは認めるが、現体制にガンシガラメになってしまっで、現状では身動きができないありさまである。」

だから、業界の近代化を達成するためには、外部の力（スーパーマーケット等の流通資本や外資系企業）を利用して、業界の現体制を破壊し、その上で新しいコーヒー業界のモラルを確立すべきだと思う。

私としては、戦略的には巨大資本の業界介入に手合貸すと同時に、戦術的にはそれら巨大資本では絶対やり得ない手法によって、我

顧客の求めるものを……



私のチェーン網を確立していくつもりである。

高橋さんにしてみれば、私が破壊をもくろむ当事者であるので、困惑された様子であったが、それでも私の話をよく聞いてくださった。

正直な話、高橋さんのような方と話をしていると、

そのようなことを言ってしまうものの、業界にもこんな方がおられるのだから、まだまだ既存のコーヒー業界に望みがないわけではないとも思うのだが、日常我々が体験していることを考えると絶望的かつ不愉快なところが多い。

その最たるものは、取引先であるキャラバンコーヒーに対する業界の圧力である。私の直接的な質問には答えてもらえないが、聞くところによると、コーヒー商組合や商社・生豆問屋筋から、私の発言に関して黙らせろという圧力がかなりかかっているらしい。どうもそれらの話を総合すると、日珈販はキャラバンコーヒーの子会社だと思っている向きが多いようである。

この機会にもう一言付け加えれば、どんな妨害があっても絶対に日珈販は崩壊しないだろう。なぜなら、今のコーヒー業界のあり方が、業者の作ったものを何でも売りさばこうというのに対して、我々日珈販は、顧客の求めるものをメーカーに作らせて売ろうという考え方に立っているからである。この両者のどちらが楽えるかは、ダイエーがあれだけの妨害を克服して日本一になったのを見ても明白である。

この際ハッキリしておくが、キャラバンコーヒーと日珈販との関係は古い取引先という以外の何物でもない。こんなことを書くと、またまたキャラバンコーヒーに迷惑がかかるので、そ

のようなデマに対しては黙殺してきたのだが、最近、日珈販への加盟希望者や取引銀行からキャラバンコーヒーとの関係を聞かれたりするの、あえて言及した次第である。

もしそのような事態にでもなろうものなら、得をする人物はだれもないのだから、反論があれば正々堂

日珈販は顧客の立場に立つ

日珈販加盟店

首都圏一〇〇店へ成算

4年後には達成へ

コーヒーの家庭向き販売を基本戦略とする日珈販では、コーヒー業界の動向や各加盟店の実績、加盟店への応募状況及び本部の指導体制等を分析した結果、4年以内に首都圏において100店舗のチェーン店を確保することは、さほど困難な目標ではないという結論に達した。

特に最近の地価建築費の高騰によって、都心部への

出店は一部大企業系列のもの以外には不可能になりつつあり、小規模な事業者は郊外にその立地を求め、外に手段を失いつつある。このことは、喫茶店としてのコーヒー専門店ではなく、真のコーヒー専門店を志向する日珈販にとっては全く歓迎すべきことであって、特に悪立地を克服してきた実績は業界でも高く評価されている。更にこの郊

大変化を示すことになる。コーヒー取り扱い商社の中には、今後国内のコーヒー焙煎業者が、安値でコーヒー豆を仕入れようとするならば、国内業者に売らず、欧米の業者に売らざるものもあり、我が国コーヒー市場に予断を許さない状況となってきた。従って、今後我が国において良質なコーヒー豆を確保することが困難となることとが予想されるが、日珈販では良質な豆を確保すべく

月商2トン半へ
コーヒー豆取扱い高
このところ急ピッチの開店が進む日珈販の加盟店に

外出店は、週休5日制の実施とともにいっそう有利なものになると考えられ、家庭におけるコーヒーの消費と相まって、今後、コーヒー専門店の主流をなすものと考えられる。
日珈販では下高井戸店、阿佐谷本店の好成績はひろんのこと、新規開店の青葉台・小平両店においても目的通りの好成绩をあげているので、今後は直営・フランチャイズに限らずイメージ

最善の努力をはらうとともに、今後いっそう高級品中心主義の販売政策をとることとなった。
日珈販では、このたび商標権が確定したこともあって、従来発売していた高級コーヒー豆「まごころ」に加えて、更に高級な「ぼえむ」を発売する予定であるが、これは、ぼえむ・プチぼえむの両加盟店のみで販売し、まごころチェーン加盟店では販売しない予定である。

おけるコーヒー消費量が、この7月で1トン半を超えたが、この調子でいくと、年内に2トン半に達するのではないかと予想される。

ショップ以外は郊外出店に限定していく方針である。このような背景から、日珈販への加盟店の応募数は急速にふえており、すでに決定している6店舗のほか年内に数店舗の加盟があるものと予想されている。
一方本部の指導体制も、一年がかりで完成した経営

日珈販では、まさにコーヒー取扱い主任制度を発売させることにしたが、更にコーヒー販売士制度を採用することに決めた。
これは、今後コーヒー専門店がいっそうその店数を増し、過当競争になると予想されているので、その際競争力の決め手となる専門的知識をもって武装させることにしたものである。
日珈販では、コーヒー取扱い主任が、コーヒーの

マニエアルを中心に、各部門のエキスパートが各自得意の分野を分担して能率的に指導を行なうべく、トレーニングのカリキュラムができており、充分要望に答えられるだけの受け入れ体制が整備されてきている。
日珈販では、チェーン店数の増加により更に知名度が上昇し、それが各加盟店の営業成績の向上につながることも、更にチェーン店増加へとフィードバックされるものと見ている。

商品知識や基本的な調理法など、コーヒーそのものには焦点を当てているのに対して、この制度ではコーヒーの世界的流通問題から管理会計やファッションアブルな戦略展開まで、コーヒー専門店主として必要な事項の修得を要求している。
日珈販としては、コーヒー取扱い主任に認定された者に対して更に研修と試験を行ない、その資格を認定することにしている。

なお、この制度が実施されると、ぼえむの各店長はコーヒー販売士の認定を受ける義務があり、プチぼえむやまごころチェーン加盟店の店長は、コーヒー取扱い主任でよいことになる。

月刊「珈琲共和国」
購読のおすすめ
フリーリング時代のつぎはいよいよ本物の時代であるが、「珈琲共和国」はそれを予知するミニコミの一つである。わずか8頁だがコーヒーの真実を知るためには必読のものとなっている。詩や絵、生活文化の領域にも頁を拡げてゆきたい。
年間送料共500円
お申し込みは日珈販各店か本紙発行所へ

限定版メニュー
2種類を頒布
① コーヒー100種類と紅茶40種類メニュー(解説つき)
② 厳選20種類コーヒーと17種類紅茶メニュー(解説つき)
両方共イラストつき豪華限定版をご希望の方に各350円、送料50円です。お申し込みは前項と同じ。

超高級コーヒー豆 「ぼえむ」を新発売

☆☆☆
我が国のコーヒー業界は一

本年9月30日をもって我が国は国際コーヒー機構による新市場制度の指定から除外されることになるが、これに伴い従来欧米の伝統的市場国にはコーヒーの販売を認められていなかった我が国のコーヒー業界は一

大変化を示すことになる。コーヒー取り扱い商社の中には、今後国内のコーヒー焙煎業者が、安値でコーヒー豆を仕入れようとするならば、国内業者に売らず、欧米の業者に売らざるものもあり、我が国コーヒー市場に予断を許さない状況となってきた。従って、今後我が国において良質なコーヒー豆を確保することが困難となることとが予想されるが、日珈販では良質な豆を確保すべく

最善の努力をはらうとともに、今後いっそう高級品中心主義の販売政策をとることとなった。
日珈販では、このたび商標権が確定したこともあって、従来発売していた高級コーヒー豆「まごころ」に加えて、更に高級な「ぼえむ」を発売する予定であるが、これは、ぼえむ・プチぼえむの両加盟店のみで販売し、まごころチェーン加盟店では販売しない予定である。

日珈販では、まさにコーヒー取扱い主任制度を発売させることにしたが、更にコーヒー販売士制度を採用することに決めた。
これは、今後コーヒー専門店がいっそうその店数を増し、過当競争になると予想されているので、その際競争力の決め手となる専門的知識をもって武装させることにしたものである。
日珈販では、コーヒー取扱い主任が、コーヒーの

なお、この制度が実施されると、ぼえむの各店長はコーヒー販売士の認定を受ける義務があり、プチぼえむやまごころチェーン加盟店の店長は、コーヒー取扱い主任でよいことになる。

月刊「珈琲共和国」
購読のおすすめ
フリーリング時代のつぎはいよいよ本物の時代であるが、「珈琲共和国」はそれを予知するミニコミの一つである。わずか8頁だがコーヒーの真実を知るためには必読のものとなっている。詩や絵、生活文化の領域にも頁を拡げてゆきたい。
年間送料共500円
お申し込みは日珈販各店か本紙発行所へ

珈琲学入門講座

第二章 コーヒーの器具とその抽出法

へその二へサイホン式抽出法②

日本喫茶学院講師
喫茶技術コンサルタント
柄沢和雄



部分品

◇フィルター：起毛状のもの
と綾織りのものがあるが、こし袋と違って綾織りのものを表面にした方がよい。ふだん使わないときには水に漬けておき、フィルターの変色、変質に注意する。網板やスプリングは別に水につける必要はないが、フィルターの取りはずしが大変ならば一緒に水に漬けておいてもよい。

◇網板：金属と陶器があるが、どちらにしてもロートの底にピッタリとすきまなくつくものならばよいのだが、金属のものは注意しないと曲がってしまうことがある。

したがって抽出時に正しい抽出法は、その網穴へ急速

に吹き上げるのでロート内で湯が踊ってしまいブクブクと泡立ち、接触時間の後にも抽出し過ぎてしまっても抽出し過ぎない結果にならない。

◇スプリング：ロートの軸の長さとの関係があるが、なるべくきつい方が望ましい。

◇ランプ：薬局で燃料用アルコールを購入する（印鑑が必要）。芯の調節に注意するが、芯が長く出過ぎると当然火力が強くなって、フランスの湯が沸き過ぎてやけどをすることもある。

移動させられるのでどこでも淹れられるが、ただ風が強いと湯の沸き時間が遅くなる。

最近のコーヒー専門店ではほとんどガスバーナーを使っているが、空気の調節を注意しないと火力が強すぎて抽出オーバーになってしまう。なまじ目の前で淹

れているからよくわかってしまう。圧力低下からロート内は90度になっているものの湯が踊っているのは、いいかえれば手なべに湯と粉をいれて竹べらでよくかき混ぜているようなものであって、微粉に入っている出なくてもよいものまで抽出してしまおう。ガスバーナーは便利であるが空気の調節が大切である。

抽出法

①フランスコに湯を計って入れる。
。湯、1人分100ccを基準とするが、使用するカップ9分目を中心と考えてよい。そして一度計量ができたらフランスコに目印をつけておく。メーカーによって印のついたものもあるからメドにする。

②フランスコに火をつける。フランスコのまわりや底に水分がついていると、ふかないと破損することもある。

③ロートにフィルターをいれてスプリングを引いて軸にフックをかける。
。フックをかけた忘れられると粉までいっしょにフランスコに落下してしまおう。

④その後粉を入れる。
④フランスコの湯が沸いたら火をいったんはずしてロー



フランスコに水分がついていると……

⑤ただちに火をもどしてフランスコの真下にいれる。
。ロートを差し込むときにいったん火をはずしておかないと、フランスコ内に充満した湯は勢よく吹き出てしまいいやけどをする。火力が強かったり、逆に弱くて時間がかかって沸騰したときにごういう失敗をすることがある。

⑥しばらくするとフランスコの湯はロートに上昇する。
。通常は90%位上昇し、10%はフランスコに湯が残る。従って湯を残さないようにするために定量のフランスコ内に合った湯を使うことが望ましい。

やむなく大きすぎる場合でも、せめてフランスコ内の湯を1/2以上確保する必要があるので（5人用は3人分まで）

⑦湯が上昇しきるといったんふきあがり、後は静まるので竹べらか木のへら、スプーンですばやくはぐしにかかると、当然粉は浮くから沈めるように混ぜる。
。茶筌の使い方と同じで、ゆっくり長くかき混ぜるより早く粉を湯の中に混ぜないと渋が出て飲みにくくなる。

⑧ここでいったん放置しておく（約30秒〜40秒位）
⑨抽出しきっていない粉が膨張しながら上になっているので、もう一度軽くほぐす。

⑩同時に火をはずす（つつく）

製造 台糖株式会社

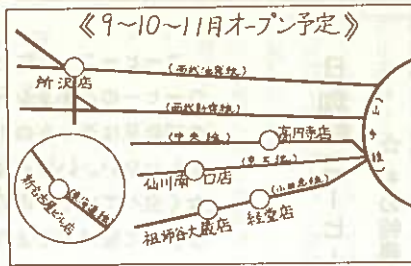


ぼえむ・まごころチェーン

年内6店舗が開店

所沢・高円寺・経堂など

6月にぼえむ小平南口店が開店して以来、ぼえむ・まごころチェーンの加盟店の出店が停滞していたが、本格的なコーヒーシーズンを



を迎える9月より年末にかけて

次々と6店舗が開店することが内定し、ショットした開店ラッシュの様相を示している。

これらは、ぼえむ所沢店、高円寺店、経堂店、新名古屋ビル店、プチぼえむ仙川南店、祖師谷大蔵店で、仙川南店、所沢店が9月、高円寺店、新名古屋ビル店、祖師谷大蔵店が10月、経堂店が11月に開店する予定となっている。



吉祥寺店がプチぼえむに

ワンマンショップ化

7月より吉祥寺店が店頭の一部を改造すると共に、メニューを変更してプチぼえむ吉祥

寺店となった。これは、吉祥寺店(7坪)程度の店においては、省力化の上から、メニューを限定しサービスのスピードアップをはかる方がよいと判断した結果であるが、事実切り替え後の方が、従来

節を反映している。店の規模は、高円寺店が一番大きくて15坪、ついで経堂の11坪、所沢、新名古屋ビルの9坪、祖師谷大蔵の7坪となっており、仙川南店が最小の6坪と、いずれも小型店の域をはずれていない。

立地も新名古屋ビル店以外は好立地とはいえないが、本部では既存各加盟店の営業実績と立地のかねあいからみて、十分な成算ありとしている。

ダブルプレゼント復活

日珈琲コーヒー友の会

日珈琲コーヒー友の会では8月よりダブルプレゼントを復活させることになった。これはかつて日珈琲が実施し好評を得ていた。顧客からも好評を得ている。

日珈琲本部としては、プチぼえむ阿佐谷東店も同じ結果を得ていることから、プチぼえむチェーンの展開に自信を深めている。

1人で何枚も交換するとはかまわないが、同一人が重複して商品を受け取ることはできないことになっている。

なお、日珈琲コーヒー友の会のスタンプは、店で飲むコーヒーや紅茶だけでなく、店頭で販売されるコーヒー豆・コーヒー器具・紅茶等にも適用されるので、広くコーヒー愛好家が入会されることを事務局では希望している。

コーヒーバザール好評

ぼえむ青葉台店

5月に開店したぼえむ青葉台店では、6月の末にニイオカショッピングセンター



の特売に協賛してコーヒーバザールを行なったが、コーヒー豆3割引き、コー

ヒー器具等2割引きの超サービスが好評を呼んで大盛況であった。

開催後は、急速にコーヒー豆の売上げが伸び、それにつれて喫茶部門の売上げも伸びているので佐藤明店長もホクホク顔である。

今後は年に1回か2回は独自のプランとして実行するとのこと、青葉台の周辺の方はご期待を乞う。

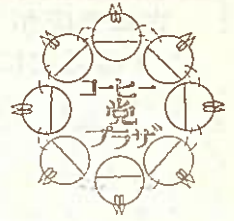
ぼえむTシャツ在庫切れ

次は9月発売の見込み

先に日珈琲では、人生マング家永島慎二氏の最新作「旅人くん」のイラストを配した半袖のTシャツを発売したが、全くの手造り手刷りの限定判というのが好評を呼んで、第一刷100枚は発売後数日で在庫切れとなった。

日珈琲では増刷は行なわず、9月になってからハイネック長袖のものを発売する予定である。

なお一部の店には残部もあるようだが、いずれも僅少なのでお求めのむきはお早くとどうぞ。



コーヒーファンにとって
コーヒーのバイプレーヤー
の新発見は楽しみの1つか
もしれない。いつもなにげ
なく食べているものの中に
ひきたて役はあるようだー

コーヒーをひき立てる バイプレーヤーたち

前号のコーヒー党プラザ
でもくわしく示したように
家庭でのコーヒー消費率は
めざましく伸びている。
食事の後はもちろん、お
やつがわりにレギュラーコ
ーヒーを楽しんでいる人が
ふえてきているからでもあ
らう。

となれば当然コーヒーの

日珈販コーヒー友の会へのお誘い

☆ その特典と応募要領 ☆

- ◎日珈販コーヒー友の会
は、コーヒーを愛するお
客様の集まりです。
- ◎会員の方には、毎月機
関紙「珈琲共和国」をお
送りするほか、レートの
高いスタンプや「友の会
の集い」へのお誘い、会員
割引など、かずかずの特
典が与えられています。
- ◎会費は年間800円です。

- ◎スタンプは、コーヒー・
紅茶を召上がった場合、
またはコーヒー豆・紅茶・
コーヒー器具をお買上げ
くださった場合に貼らせ
て頂き、7頁各店で通用
する商品券と交換いたし
ております。
- ◎お申込みは、各加盟店
へどうぞ。

パイプレーヤーが登場して
くるわけだが、どんなもの
がいちばん合うのだろう
か。

よくコーヒーを飲みなが
らショートケーキを食べて
いる人を見かけるが、コー
ヒータイムに何か少し食べ
たいと思うときにはむしろ
逆に甘味の少ないものの方
がずっと合うようである。

たとえば、おつまみには
よく食べる木の美類――

トルコ産アーモンドやイン
ド産カシューナッツ、カナ
ダ産松の実、あとクルミや
ピーナツなどコーヒーとい
いコンビになるし、これら
のうち好きなものをカリカ
リかじりながらコーヒーを
飲むのもまたイキ。



木の実の種類は豊富で、
世界各国から日本に輸入さ
れているので、新しい味を
クリエイトできる。

クッキーやビスケット、
パウンドケーキも合うが甘
味の少ないものの方が美味
しい。



またぼえむのコーヒーの
バイプレーヤーとして作ら
れた特製ブランデーケーキ
もあるし、ぼえむでコーヒ
ーブレイクを持つ人には欠
かせない。



これらのクッキーやビス

日珈販では、次の要
領でコーヒー教室を開
催いたします。

- 9月13日PM2より
ぼえむ小平南口店
- テーマ「コーヒーの
基礎知識」
- 9月25日PM2より
ぼえむ青葉台店
- テーマは13日と同じ
- 10月2日PM2より
ぼえむ下北沢店
- テーマは13日と同じ

◆コーヒー教室開催のお知らせ◆

※なお講師はいずれも
日珈販山内豊之社長
の予定。
また、この巡回コー
ヒー教室のほか15名
以上のグループには出
張コーヒー教室を計画
中、ご希望の方は日珈
販コーヒー友の会事務
局(電03-3551-11
42)へお問い合わせ
ください。

ケットは自分で好みの味に
作れるので、手造りのセッ
トでオリジナルが楽しめる
のではなからうか。
ほとんど甘味を感じない
ものとしてパン、パンとひ
と口にいても知り尽くせ
ないくらいこれもまた多種
多様、その中でフランスパ
ンにバターを塗ったスライ
スも軽くそえると気のきい
たおやつになる。

以上述べてきてみるとべ
つに目新しいものでもなく
日頃気軽に口にいられてい
るものばかりである。身近に
あって、コーヒーのバイプ
レーヤーに適するものはほ
かにもたくさんあるのだら
う。

まだまだ独自の工夫の余
地があり、いっそうコーヒ
ーブレイクも楽しくできそ
うだ。

7月・コーヒー友の会集い

△▼ギターでフォークも△▼

7月10日(第2火曜)の
集いは猛烈な日中の熱気が
残る定刻の午後7時、ほぼ
満席の状態ではじまった。

いつもながら若い美しい女性が多いのも、この会の特徴。ペテラン坪根氏の司会でこの夜のオーケションはガラス製のほえむコーヒー豆入れや、ティーカップ、西独メリタ社製ティーポットなどに人気が集まったがピカンテッサンの精巧な複製画が額ぶちつきで4点、それぞれ5000〜2000円でせり落とされたのも注目される。

詩の朗読は、劇団民芸の小川幹雄氏構成・演出・ギター演奏による北山修作「ピエロの唄」(詩10篇、唄4曲で構成)を出演飯島正明、町田博、坂本真理さんが約20分にわたり文字通り汗だくの熱演。つづいて劇団風からは重田まさ代さんが高田渡詩集「個人的理由」より2篇、谷川俊太郎詩集「愛のパンセ」より1篇を、岸波奈々子さんが谷川俊太郎「兵士の告白」ほか2篇を朗読。最後に小川幹雄氏のギター伴奏で参会者も加わってのフォーク合唱で充実した時間の幕を閉じた。

8月14日(火)PM7より
オーケション、詩朗読他
とび入り参加歓迎
参加料コーヒー代

8月14日(火)PM7より
オーケション、詩朗読他
とび入り参加歓迎
参加料コーヒー代

日珈販コーヒー友の会
加盟店御案内

- ぼえむ下高井戸店(直営店)
- 京王線下高井戸駅下車日大通
- 営業AM9〜AM0・30
- 定休日 毎週火曜日
- プチぼえむ阿佐谷東店
- (真営店)
- 国電阿佐谷駅北口西友ストア裏
- 営業AM10〜PM10
- 定休日 毎週火曜日
- ぼえむ阿佐谷本店
- 国電阿佐谷駅北口高架線横
- 営業AM10〜AM1・30
- 定休日 毎週火曜日
- ぼえむ永福町店
- 井の頭線永福町駅前三井銀行裏
- 営業AM11〜PM11
- 定休日 毎週火曜日
- プチぼえむ吉祥寺店
- 国電吉祥寺駅北口三菱信託銀行横
- 営業AM9〜PM11

- 定休日 毎週火曜日
- ぼえむ赤坂見附店
- 地下鉄赤坂見附駅下車
- 営業AM9〜PM11
- 定休日 毎週日曜日
- ぼえむ下北沢店
- 下北沢おしゃれ横丁
- 営業AM10〜PM11
- 定休日 毎週火曜日
- ぼえむたまプラーザ店
- 田園都市線たまプラーザ駅下車美ヶ丘1〜12
- 営業AM10・30〜PM10・30
- 定休日 毎週火曜日
- ぼえむ青葉台店
- 田園都市線青葉台駅ニイオカグリーンビル1F
- 営業AM10〜PM10
- 定休日 毎週水曜日
- ぼえむ小平駅前口店
- 西武新宿線小平駅前口ショッピングセンター2F
- 営業AM10〜PM10
- 定休日 毎週木曜日
- ぼえむ新潟駅前店
- 新潟駅前東大通り中央郵便局並び
- 営業AM9〜PM11
- 定休日 第2・4日曜日

日珈販協賛店
御案内

- 商品券通用店
- 洋菓子専門店びつころ八王子駅前店 八王子駅北口下車清水駐車場前
電0426-25-3355
 - 中央店 八王子駅北口下車たつみ通り長崎屋向かい
電0426-24-8252
 - 西八王子店 西八王子駅下車踏切際
電0426-61-4337
 - メンズショップスタック
八王子支店 八王子駅北口放射線通り
電0426-42-2549
 - 八王子西武店
電0426-44-0111
 - 楽器・レコード千葉楽器
八王子駅北口放射線通り
電0426-22-5234
 - メンズショップカワムラ
電0426-22-5234
 - 阿佐谷店 パールセンター内
電 311-6844
 - 成城店 成城学園通り
電 482-7089
 - 下北沢店 下北沢駅前
電 460-8844
 - 婦人洋品のスマイル
阿佐谷パールセンター中央
電 311-3578

- 竹多屋文具店
阿佐谷パールセンター
電 311-3715
- 文公堂書店
阿佐谷ダイヤ街内
電 338-4012
- オガワ画材店
阿佐谷オデオン座通り
電 330-3343
- キャンパスショップジャック 下高井戸日大通り
電 323-0070
323-2107
- レコード専門店オスカイ 下高井戸日大通り
電 322-6388
- メンズショップクルーズ 原宿表参道より明治通り交差点左角
電 408-1168
- ギャラリーデコール 銀座小松ストア裏
電 572-9685
- キャラバンコーヒーショップ 八重洲店
東京駅八重洲南口興銀前
電 281-4604
- 書籍・文具・スポーツ用品あすなろ
田園都市線たまプラーザ駅下車緑区美ヶ丘
電045-(91)-8992
- 洋菓子専門店エーデルワイス

- 田園都市線たまプラーザ駅下車緑区美ヶ丘
電045-(91)-4578
- ファミリーショップポピ
- 田園都市線たまプラーザ駅下車美ヶ丘ぼえむ並び
電045-(91)-4547
- 化粧品・ルームアクセサリーふじや 永福町駅北口商店街 電328-3640
- ☆その他、各加盟店でも通じます。

☆協賛店募集ご案内

日珈販珈琲友の会ではただ今協賛店を募集致しております。

- 協賛金・広告料などは一切頂けません。
- 商品券をお取扱い頂くだけで、商品の値引きなどの必要ありません。
- 商品券はお近くの日珈販加盟店へお持ちになれば即時現金化致します。
- 協賛店と加盟店の間で連帯感が生まれ、お互いに顧客の定着化がはかられています。

お問い合わせは左記へ
 (株)日本珈琲販売共同機構
 TEL (33) 3261

日珈販はこんな仕事をしています

コーヒー業界を独走する珈琲専門店

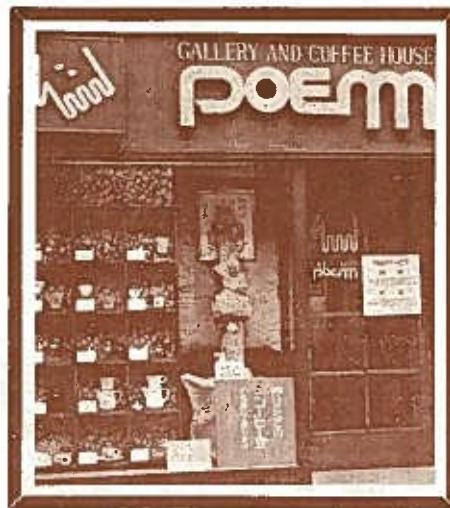
“ぼえむまごころチェーン”

手造りのコーヒーを飲ませる喫茶室と、高級珈琲豆まごころや、コーヒー器具の売店を併設した本物の珈琲専門店チェーンで、東京・横浜・新潟などに加盟店があります。

- 100種類のコーヒーのある珈琲専門店……………ぼえむチェーン
- ワンマンコーヒーストア……………プチぼえむチェーン
- 手造りのコーヒーを売る珈琲専門店……………まごころチェーン

■ぼえむチェーン■

- 下高井戸店(直営店)☎323-6305
- 阿佐谷本店☎338-3335
- 永福町店☎325-1430
- 赤坂見附店☎586-3794
- 下北沢店☎469-4023
- たまプラーザ店☎045-901-6216
- 青葉台店☎045-983-3400
- 小平駅南口店☎0423-44-1327
- 新潟駅前店☎0252-45-1781
- 新名古屋ビル店(10月開店)
- 所沢店(9月開店)
- 経堂店(11月開店)
- 新潟万代シティ店(11月開店)
- 高円寺店(11月開店)



■プチぼえむチェーン■

- 阿佐谷東店(直営店)☎330-5378
- 吉祥寺店☎0422-22-7040
- 仙川南店(9月開店)
- 祖師谷大蔵店(10月開店)

■まごころチェーン■

- びっころ八王子駅前店☎0426-25-3355
- びっころ八王子中央店☎0426-22-1527
- びっころ西八王子店☎0426-61-4337

日珈販ではコーヒー業界の革新のため

次の人材を求めています

- 将来コーヒー専門店を経営するため勉強したい人
- スーパーバイザーとしてコーヒー専門店の経営指導に当たりたい人
- マーチャンダイザーとしてコーヒー専門店の販売企画の立案に当たりたい人



お申し込み・お問合せは
 社団法人 日本フランチャイズチェーン協会正会員
(株)日本珈琲販売共同機構
 東京都世田谷区松原3-41-16
 ☎ 03-325-1142