

「プチぼえむ」改め



珈琲共和国

6月号

発行日 1972年6月15日
 発行所 (株)日本珈琲販売共同機構
 東京都杉並区阿佐谷北2-
 2-5 電(330)8543
 編集人 西一知
 編集所 東京都新宿区上落合1-5
 -5 ハイツ長谷川801
 みずほ企画社内
 1部30円 予20円

コーヒー党宣言

珈琲の味は産地では決まらない!!

—コーヒーの味は

焙煎によって形成される—

ごく最近まで、コーヒー豆を買いだめと思えばデザートの商品売場まで足を伸ばすか、輸入食品の専門店でも探し出さなければならなかったが、このごろでは近所のお茶屋さんの店先や珈琲専門店と称する喫茶店の店頭あたりでも手軽に売られるようになってきている。

このこと自体はコーヒーの普及という点において我々にとりたいへん喜ばしいことなのではあるが、そのあり方について多少気になる点がないわけではない。

そのひとつは、店頭に陳列されたブレンドコーヒーの配合が、ブラジル〇%・モカ△%といった具合に産地別に書かれて、それがコーヒーの品質評価の絶対的な資料であるかの如く取り扱われていることであり、もうひとつは、ストレートコーヒーが産地別の分類に基づいて説明されていることであり、さらにその無責任さに怒りさえ覚えるのは、店頭にも親切そうに貼り出された「お好みによる配合いたします」という

言葉なのである。

コーヒーというものは通常産地別に分類され呼称されているが、元来の種類としてはアラビカ・リベリカ・ロブスターの3種である。このうちリベリカ種は絶無に近く、少なくとも日本では市販されているものはアラビカとロブスターの2種である。それにロブスター種はその栽培も東南アジア・アフリカの一部に限られ、その劣悪にして強烈な個性から一括して取り扱われている。したがって我々がモカだのロブスターだのブラジルだのと騒ぎだてているものはすべてアラビカ種で、モトは同じである。

コーヒーが産地によって味が変わるのは、気候・風土及び土地の肥沃さの違い等によるものであり、品種が違うわけではない。だから、同じコロンビア産でも高地産と低地産では全く味が違うし、コロンビア産・メキシコ産と産出地が違っていても栽培条件が似かよっているものはほとんど同一の味がするわけである。さらに最近では品種改良(改善

?)や栽培法が進歩し、果実の精製法も改善されつつあるので、味の良否は別として、嗜好品としての特性は失われ、均一化しつつあるのが現状である。

日本の珈琲愛飲家は、自己の愛好するコーヒーの選定に関して産地別の分類やそれに基づいた配合にこだわるようであるが、それはコーヒー業界の現状を知ら



ないコーヒー通たちが、商社や生豆卸業者や焙煎業者の思惑にのって、30年も40年も前の情報をまき散らしているのに踊らされているわけなのである。

コーヒー豆が味を形成するにあたっては、生豆の品質に左右されることはいくらでもないが、最も大きく影響を与えるのは焙煎なのである。我が国ではコーヒーの焙煎ということが全く重視されておらず、ひどいコーヒー飲みになると、生豆の存在すら知らずにコーヒーの味を論じているありさまである。

そもそもコーヒーの生豆には、あの香ばしいカオリも快い苦味も全然存在しないのであって、生豆を焙煎加熱することによって初めてあの味が形成されるのである。つまり、生豆中に含まれた脂肪分が高温で変化し、芳香物質カフェオールとなり、糖分は炭化してキヤメル化し、適当な苦味と甘味を形成するのである。だから、産地別にコーヒーを分類して配合しても、産地別にストレートコーヒーを飲み分けても、自分の好みに合わせて産地別の配合を試みても、それは全く無意味であり、自分の好む味なんかとうてい望みようがないのである。

要するに、珈琲は飲んでおいしければおいしいのであって、いくら頭で飲んでも、舌でなければ味はわからないということなのである。

経営者誕生の

若き経営者の活躍に期待する

日珈販ニュース

ぼえむチェーンに若き経営者が2人誕生した。それはぼえむ吉祥寺店阿部武洋店長(21)とぼえむ阿佐谷東館日下守利店長(24)で、いずれも(順)ぼえむナ

ンパーツウ(高橋透吉社長)において経営者としての訓練をつみ、その能力が認められたものである。

両店共に、法律的には山内企画の経営する店舗を委託経営するかたちにはなっ

ているが、受託手数料(リース料担当額)を支払うだけで、日珈販ぼえむチェーンの加盟店としての制約を受けない仕組みになっている。

ながら、資金的な問題からその真価を発揮しえなかつた青年達に独立のチャンスを与えようと念願していた日珈販が、その機熟する

と見て実行に移したものでこれを一つの突破口として

積極的に若き経営者群の形成に取り組んでいこうというものなのである。従って

阿部・日下両店長の成果は、今後のぼえむチェーンの将来を占うものであり、その動向は注目を集めている。

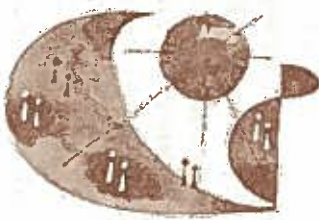
100種類のコーヒーを売る店
ぼえむチェーン

広がりゆく

ぼえむチェーンの加盟店

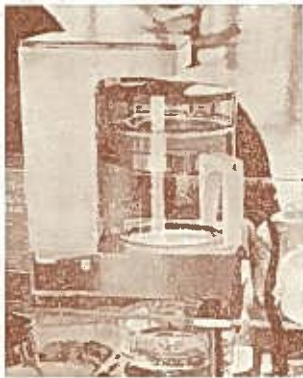
を募集します

(株)日本珈琲販売共同機構
東京都杉並区阿佐谷北
2-2-15
電 (330) 8543



珈琲友の会ダブルプレゼント

～第1回抽選会～



なわれます。第1回景品は前号で紹介いたしました『オランダフィリップス社製のコーヒー自動抽出機(定価9,800円)』(写真の品)です。

珈琲友の会の皆様に、豪華景品の当たるダブルプレゼントの第1回抽選会が7月11日(火)午後8時、下高井戸店において、友の会の集いとあわせて行

日珈販から

会員カードの変更について

お知らせいたします

◎ぼえむ珈琲友の会が、6月より有料になりました。それに有効となります。

◎6月よりスタンプが従来より増すので、

来のゴム印からマーク入りのシールに変わりました。ゴム印は7月いっぱい

で、従来に増す特典が与

券とおとりかえ下さい。

◎7月中に商品または商品券とおとりかえ下さい。

◎7月中に商品または商品券とおとりかえ下さい。

◎7月中に商品または商品券とおとりかえ下さい。

◎7月中に商品または商品券とおとりかえ下さい。

豆のニュース

■コーヒーバザール開催

去る6月3・4日の2日間、ぼえむ吉祥寺店においてコーヒーバザールが開かれた。コーヒー豆3割引、

破格の値段とジャーマンコーヒーの無料試飲サービスが好評を呼んで予想を大幅に上回る売上げであった。

顧客の中からは早くも次回開催を熱望する声が大である。日珈販では今後ぼえむ

店で順次開催の予定。

■まごころブレンド発売

日珈販では7月より、従来のブレンドコーヒーに代えて高級配合珈琲「まごころブレンド」を発売する。これは、高品質の銘柄の生豆を更に厳しく選別し焙煎前に配合し加工したもので、

不良豆、焙きむらがなく殆どの配合珈琲にみられる味のバラツキが最少限に押さえられている。

アメリカン・ジャーマン・フレンチ・イタリアンの4タイプで、価格は100グラム

180円の予定。



高橋金富店長 21歳男性
162cm、53kg。独身(ただしカワイイ妹?さん一きっとお兄さん似ーと同居中とのこと:さて真偽のほどは)。映画(特に洋画)がお好き。スポーツ万能、ブラシルサントスNo2がお好みの味。まごころの味を宣言、強調なさせて頂きました。

ぼえむ
阿佐谷本館
■国電阿佐谷駅北口高架線横
■TEL 三三六-三三三五
■営業 AM10:15-AM1:30
■定休日 毎週火曜日



目下守利店主 24歳男性
170cm、53kg。とても1児のパパさんには見えません。スポーツは河童のご親類。お好みはフレンチコーヒー。お店は小さいけれどお客様とほんとうに心の通い合う経営を守っていきたく、静かに話していきたいと思います。

ぼえむ
阿佐谷東館
■国電阿佐谷駅北口西友ストア裏
■TEL 三三〇-一五三七八
■営業 AM11:PM11
■定休日 毎週火曜日

100種類のコーヒーを看板に、まごころの味をお届けするぼえむチェーン全店5軒の各店長、店主の真顔、横顔、後ろ顔をご紹介いたします。

- 年齢
- 身長
- 体重
- 独身か否か?
- 趣味
- 特技
- お好きなコーヒーの味
- お店の経営方針、計画、設計、その他

まず各氏に次項のような問いに正直に?答えていた



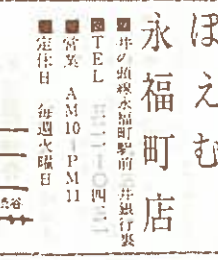
ぼえむ
下高井戸店
■京王線下高井戸駅前日大通
■TEL 三三三-一六三〇五
■営業 AM9:AM10:30
■定休日 毎週火曜日

高橋透吉店長 22歳男性
170cm、55kg。ホントーにお独りの方です。現在ソビエト文学に傾倒、クラシック音楽はチャイコフスキーに夢中、高いお山に登るのも好き、コーヒーはなんといってもブルーマウンテン。彼女が調子あわせるのに苦勞しないかしら。



ぼえむ
永福町店
■井ノ頭線永福町駅前井銀行裏
■TEL 三三二-一〇四三二
■営業 AM10:PM11
■定休日 毎週火曜日

金子伸一店主 お年はとうとう教えてくださいませんでした。170cm、63kg。最愛の奥様をかたわらに趣味は仕事、ご本人人見知りするとおっしゃいますがさて...。お好きな味はア・ラ・クレーム。ラフにほんとうのコーヒーを楽しんでいただく店を気長にとのこと。



ぼえむ
吉祥寺店
■国電吉祥寺駅北口郵便貯銀行横
■TEL 〇四二-二二七〇四〇
■営業 AM9:PM11
■定休日 毎週火曜日

阿部武洋店主 21歳男性
170cm、68kg。独身にしていただく...というところは:あらノスポーツは球技全般見るのもおやりになるのもお好き、音楽はフォークからジャズまでやはり聞くことも歌うことも手広く、経営に関する計画、抱負も幅広くお持ちのようです。



☆ぼえむ珈琲友の会協賛店紹介 (第5回)

オスカー

京王線下高井戸駅より日大通りを2分ほど行くと、ぼえむ下高井戸店のちょうどはす向いに、広く明るい店内のレコード屋さんがある。今度友の会協賛店に新加盟したレコード専門店(株)「オスカー」である。

創業以来4年、日大通りというところもあって、やはり若い学生さんのお客様が多い。レコードもそのため、ポピュラー・ニューロック系の品が豊富に取り揃えてあるとのこと。余裕ある間取りですのでお好みの曲を落ち着いて選んでください。

レコード専門店(株)オスカー
平井真二社長
電話 (322) 6388

ぼえむ珈琲友の会へのお誘い

その特典と応募要領

◎ぼえむ珈琲友の会は、コーヒーを愛するぼえむのお客様の集まりです。

◎会員の方には、毎月機関誌「珈琲共和国」とアンケートを兼ねたコーヒー券をお送りする他、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、数々の特典が与えられています。

◎会費は年間500円(半年300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、コーヒー器具をお買上げ下さった場合に貼らせて頂きコーヒー器具等の商品や、下記各店で通用する商品券と交換いたします。◎お申込みは、ぼえむ各店へどうぞ。



ぼえむ

友の会の集い

とき 7月11日(火)午後

7時より

ところ ぼえむ下高井戸店

第一部 オークション

なんでも結構、皆さんの作品やコレクションをご持参下さい。

第二部 今月のダブルプレゼント賞品抽選発表

第三部 詩の朗読会

『山之口猷詩集』

出演 劇団A風

水鳥鉄夫

松村彦次郎

友の会会員は無料

(コーヒーサービス)

会員外の方は100円

友の会会員証を示すと、

ぼえむ協賛店

商品券通用店

- メンズショップカワムラ 阿佐谷店 パールセンター内(31) 6844、成城店 成城学園通り(32) 7089
- 下北沢店 下北沢駅前(30) 8844
- 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(33) 1168
- キャンパスショップジャック 下高井戸日大通り(32) 0070・2107
- 文公堂書店 阿佐谷ダイヤ街内(33) 4012
- 婦人洋品のスミレ 阿佐谷パールセンター中央(31) 3578
- オガワ画材店 阿佐谷オデオン座通り(33) 3343
- 竹多屋文具店 阿佐谷パールセンター(31) 3715
- ギャラリーデコール 銀座小松ストア一裏(32) 9685
- レコード専門店オスカー 下高井戸日大通り2分(32) 6888

友の会会員証を示すと、

大人は学割並み、学生は50円の割引特典があります。

- 吉祥寺東宝劇場 吉祥寺東口下車西荻窪方向へ2分左側0422(22) 4824
- 6月24日~7月21日上映 カラー長篇記録札幌オリピック(6月19日試写会に友の会会員10名様ご招待)
- 吉祥寺スバル座 吉祥寺南口井ノ頭公園入口。0422(43) 4040
- 6月24~30日上映 愛の狩人、果しなき暮情
- 7月1~7日上映 哀愁のシェリー、もういちど愛して
- 7月8~14日上映 ルーという女、早春
- 7月15~21日上映 大自らの闘争、美しき冒険旅行
- 7月22~ 日上映 おしやれキャット、三匹荒野を

☆友の会協賛店
新加盟店紹介
●レコード専門店(株)オスカー 電(322) 6388
●キャンパスショップジャック 電(322) 0070
2107

ぼえむの味を支える裏方たち

ジャーマンコーヒーの
キャラバンコーヒー(株)
東京城南営業所 718-4381

メリタ式コーヒーフィルター
日本珈琲貿易株式会社
東京支店 813-7056

コーヒーシュガーの
台糖株式会社
本社 281-6411

フレッシュクリーム
中沢乳業株式会社
荻窪営業所 399-8971