



# 珈琲共和国

2月号

発行日 1973年2月1日  
 発行人 山内登之  
 発行所 (株)日本珈琲販売共同機構  
 内 日珈販コーヒ友の会  
 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 ハイッ長谷川801  
 電 (368) 7709

## 珈琲怪獣コーヒ一通

### その教養と感度を解剖する!!

コーヒ一通と称してコーヒを飲むのにいろいろと能書を並べる人がいる。コーヒはストレートに限るとか、まずブラックで一口味わってから砂糖を入れ、クリームはかきませないで表面に浮かせて飲むものだから、いかにも本当らしくいうので我々もつい信用してしまう。

しかし、本当のことをいうとブレンドコーヒの方がストレートよりも美味しいのである。何故かというのと、ブレンドというのはストレートでは片寄っている味を、何種類か混ぜ合わせる事によってバランスのとれた豊かな味わいのものを作り出す作業であるから、ストレートよりも美味しいのは当然なのである。

また、コーヒを飲む場合に先に一口ブラックで飲むのは砂糖の入れ具合を計るためであり、クリームより砂糖を先に入れるのは、クリームを入れると温度が下がり砂糖が溶けにくくなるからである。それと、クリームを浮かべるといこととは格別に意味のないこと



で、エバミルクや牛乳が混じっていると思わないのでわかるというだけのことである。

も、自分が美味しいと思う奴を、好きなだけ砂糖やクリームをぶっ込んでガチャガチャかきまわして飲むのが一番美味しいのではないだろうか。

コーヒ一通だなんてイキがっていると、古典落語に出て来るソバ通の大家のように「ソバにタレをタップリつけるのはソバ通ではない」などとさんざん言っておきながら臨終の床で「一生に一度でいいからソバにタップリとタレをつけて食べたかった」という遺言を残すような破目にもなりかねない。

そんな道化になったあげく一生美味くもないコーヒを我慢して飲まなければならぬよりは、コーヒ通なんてメッキははがして好きな飲み方をした方がずっといいというものだ。

ソモソモ巷のコーヒ通なんて本当のプロの眼からみれば、業者の商魂に踊らされて大活躍のインスタントレーメンの、オマケの怪獣みたいなものである。

# 珈琲野郎のコーヒー党宣言

## コーヒーは粹に飲もう

いき

山内豊之

カット・永島慎二



コーヒー値上げの波紋  
 毎度のように申し上げて  
 おりました国際コーヒー協  
 定の市場問題が、いよいよ  
 よ大詰を迎えて来たよう  
 で、そのまえばれとしてコ  
 ーヒー豆の卸売価格の値上  
 げが行なわれようとしてい  
 ます。

まさに我々コーヒー党に  
 とっては日珈販ニュースの  
 見出しの如くお寒い春とし  
 かしいようがありません。

新市場問題の方は国際コ  
 ーヒー協定を審議する理事  
 会そのものが空中分解しそ  
 うで、新市場の適用除外そ  
 のものはまぬかれたとして  
 も、国際コーヒー協定その  
 ものが効力を失いそうなの  
 で、新市場もへチマもなく  
 なってしまいそうです。

そうなる現実的に国際  
 相場へ移行してしまうので  
 日珈販ニュースに書いてあ  
 るように輸入価格が大幅に  
 上がり、結果的には我々の  
 口に入るコーヒーも上がる  
 ということとなります。

これがほかの物でしたら  
 高いものは買わないとボー  
 コットするわけですが、コ

ーヒーがなければ夜も日も  
 明けぬ我々コーヒー党にと  
 っては、口惜し涙にくれな  
 がらもインフレムードでと  
 くは軽くなりがちの財布を  
 はたいてコーヒー代を払う  
 結果となってしまうわけ  
 です。

### 個性をなくす共同焙煎

さて、これからのコーヒ  
 ー業界ですが値上げのほか  
 に品質の方でもあまり良い  
 ニュースがなさそうです。

一昨年から昨年にかけて  
 東京アライドコーヒーロー  
 スターズやユニカフェとい  
 うコーヒーの共同焙煎工場  
 が誕生しました。この共同  
 焙煎工場の目的は協業化に  
 よる企業の合理化というこ  
 とですから、その主旨その  
 ものには反対できません。

しかし、聞くところによる  
 と大半の焙煎業者がそれに  
 加入しており、小さな業者  
 は自家焙煎を中止すると聞  
 いております。そうなるこ  
 今まで小さな焙煎業者が小  
 さな焙煎機で各自煎ってい  
 たものが、大きな焙煎機で  
 一ぺんに煎るものですか  
 どこの豆も同じ味になり個

性がなくなりそうです。各自配  
 合は変えるでしょうが、煎  
 り方が同じですから似たよ  
 うな味にしかならないよう  
 です。

つまり各焙煎屋さんの個  
 性が失われてしまうわけで  
 す。これは、我々コーヒー  
 党にとっては悲しいこと  
 です。

早く煎り上がるといふこと  
 は好ましいことかも知れま  
 せんが、我々コーヒー党か  
 ら見ると熱風を大量に送り  
 込むといふことはそれだけ  
 成分(アロマ)を飛ばして  
 しまうわけですから、みな  
 カラカラのコーヒーになっ  
 てしまいます。

それにもう一つ気に喰わ  
 ないことは、そこで使われ  
 ている焙煎機の種類です。  
 大阪にあるユニオンロス  
 ターズを除いてはみんなゴ  
 ットホット社の大型焙煎機  
 を使っています。これは灯  
 油を燃料として6分間で2  
 50キロもの豆を煎り上げ  
 る能力をもった高性能の焙  
 煎機です。

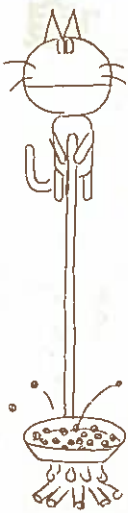
少ないものでは少  
 少煙臭くたつてアロマの充  
 分残っているものの方が美  
 味しいにまっています。  
 コーヒーらしいムードもあ  
 ります。それがどうやらこ  
 の調子でいくと日本中がカ  
 ラカラコーヒーを飲まされ  
 る結果となります。

珈琲野郎としては、美味  
 しいコーヒーを誰でも気軽  
 にガブガブと飲めるような  
 社会であって欲しいと思  
 わけですが、食品の不足は  
 世界的な問題で、チリーな  
 どではコーヒーも配給制に  
 なったといふことですから  
 悲観的です。

私にはその高性能が気に  
 入りません。高性能である  
 ということは、一度に多量  
 の熱風を焙煎機に送り込み  
 早く乾燥させるから早く煎  
 り上がるのです。

そんな中で手造りの味を  
 作り続けていこうとする  
 と、なみの苦勞ではありま  
 せん。まごころブレンドの  
 焙煎業者の側から言えば

ただで考えてみれば飲物  
 なんていうものは、余計な  
 ことを考えないで気軽に飲  
 めばいいわけです。  
 同じようにコーヒー代を  
 使うのなら、美味しい思い  
 をしたらいかにまっています。  
 日本人は少し能書が  
 多すぎますね。



理屈をつけずに飲む、そ  
 れが粹というものでしょう  
 などといつて本人が一番  
 不粹なようです。

### 白珈販ニュース

## コーヒー党には寒い春 コーヒー豆卸価格2割方上がる!!

### 主産地減産で国際市況悪化

我が国におけるコーヒー豆の卸売価格が近く大幅に値上がりすることとなった。これはブラジル等の主要産地国において霜害等による減産が相次ぎ需要が大幅に供給を上回るようになったため、国際コーヒー機構における輸出割当の話し合いがまとまらず輸出の一方的な自主規制によって取引が行なわれるようになったため、従来協定内で新市場制度の恩恵を受けて特別に安い価格で輸入されていた我が国のコーヒー輸入価格が大幅に値上がりすることとなり、その結果卸売価格も2割程度引上げられることとなったのである。

一部日刊紙において値上げムードに便乗といった記事が出ていたが、コーヒーに因ってはこのような事情によるもので、国内的要因

とは直接関係はない。商社筋の説明によると、ニューヨーク穀物取引所におけるコーヒー豆の相場は我が国の相場の2、3倍となっていて、商社側の態度としても焙煎業者がニューヨーク相場以上の値段をつけてくれない場合は輸入を差し止めることも止むを得ないとしている。輸入価格がこのような高騰しているにもかかわらず

今回の値上げが2割程度に留まったのは、焙煎業者の大部分が円切上げが近くあると見ており、その時点で輸入価格が切上げ分だけ下がると予測しているのと、アフリカ諸国が友好的で依然新市場価格による輸入を認めているからで、アフリカ産低価格品の混入による原価の引下げを行っているからである。

### まごころブランドも1割5分 値上げ実施は3月から?

日珈販ではまごころブランドの加工先であるキャラバンコーヒーと協議した結果、従来通り品質第一主義を通すことを確認し、低価格品混入による原価の引下げや、大型高速焙煎機の導入等味を害する合理化は行わないこと等、手造りの高級コーヒー豆の線を崩さない

まごころという確約を得た。しかし、ガス代等の値上りによる加工経費の増大や高級コーヒー豆にもかなりの値上げが認められるため、卸売価格で2割5分程度の値上げは止むを得ないようであるが、小売価格にはそれをすべて反影させず1割5分以下に押さえる方針を決め

ている。なお、値上げの実施は既に行われつつあるようであるが、日珈販としては極力実施を遅らせるつもりであるので、早くても3月以降となる見込みである。

### 豆のニュース

#### ◎地域フランチャイザーの育成に乗り出す

日珈販では地方からの加盟申込みが多いため、その要望に応えるべく検討中であったが、その中で特に申込みの多い地域フランチャイザーについては、その育成に乗り出すこととなった。

その実施方法はまず地域フランチャイザーの希望者にフランチャイズ店を運営させ、その能力を確認した上でその地域のライセンスを与えるというもので、ライセンス料等を徴収するようなことはせず、あくまでもその意欲と指導力と経営理念に審査の重点がおかれる。認可後はその地方本部に大幅な権限の委譲が行なわれ、本部はいわば珈琲共和国連邦の中央政府のような役割を果たすことになる。

#### ◎ぼえむチェーンへの加盟申込み急増

最近日珈販への加盟申込みや問い合わせが急増しているが、これは最近のコーヒー専門店ブームによって日珈販の仕事が注目されてきたことと、コーヒー専門店間の競争が激しくなってきたため他に追従を認めないユニークな存在であるぼえむチェーンへの魅力が高まったためと見ている。

ぼえむチェーン本部としては申込みの急増は好ましいものとしながら、いたずらに経営理念の違うもの加入を認めてはチェーン全体の競争力や声価を失墜させるとして、今後は加盟者の選別を厳しくしていく方針であり、場合によっては加盟金の大幅値上げ等加入に歯止めを加えていくこともあり得るとしている。

#### ◎日本珈琲貿易が3坪の珈琲専門店を発表

2月24日/3月2日東京

暗海の東京国際貿易センターで開かれる第2回店舗システムショーに参加する日本珈琲貿易では、当初計画していた厨房システムの発表を取り止め、ワンマンコーヒーハウスを発表することになった。

これは、最近急速に伸びているレギュラーコーヒーやコーヒー用器具の売店と立飲みスタンドを兼ねたもので、人件費高騰の折から一人でも充分やっていたりするように設計されており、デパート、スーパーマーケット、ショッピングセンター等の一部やショップ・イン・ショップとしての出店に最適である。

企画は日珈販コーヒーメーカーチャンダインディングセンターの山内コーディネーターが当り、設計担当はぼえむの設計でおなじみの矢花清一氏である。



# 若者の町

☆☆☆

## ロマン・ホエム をご存知？

最近新宿にあきた若者たちの人気を集める吉祥寺の町は、また昔から若い画学生や文学青年、少女たちの町でもあった。やさしく、かなしく、メランコリックに揺れ動く現代の若者たちの心の中を、ホントにのぞいてみたいと思う人よ、きみは、ぼえむ吉祥寺店のノート「ロマン・ホエム」を開いてみるがいい。そして、もしもきみがそこに何かを感じたならば、その何かをつぎの頁に黙って録すといいのだ。このようにして吉祥寺の日々が綴られていく。きみも、それにアンガジュする。ここに紹介するのはそのノートの一節——。

### 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が集まりです。
- ◎会員の方には、毎月機関紙「珈琲共和国」とコーヒー割引券をお送りするほか、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。
- ◎お申込みは、各加盟店へどうぞ。
- ◎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くださった場合に貼らせて頂き、8頁各店で通用する商品券と交換いたしてあります。

☆☆☆

最近、僕は大学をあきらめがちになりました。今の大学に入って将来一流といわれるような会社に入って何になるのでしょうか。そう思っても、それは頭の悪い者のひがみでしょうか。僕は、人間性を重んじています。何事を行なうにも人間関係性が大切なものはないと思います。

なぜ、突然僕がこのような事を書いたかというところ、それはぼえむの仲むつまじいお二人の商売を見ているからです。こういった商売は対人関係が非常に大切に

す。いやな客がきても(例えば、僕等のようにしょっちゅう顔をみせてはお二人をおからかいになるようなそんな客)いつもニコニコして、コーヒーをおいしくしなければなりません。ちょっと表現がおかしいとお思いでしょうが、その意味は喫茶店(ぼくはぼえむを喫茶店という言葉でいい表わしたくないのだが)というところは雰囲気重要です。同じコーヒーを飲むのでも、家で飲むのと、喫茶店で飲むのとは味が違いますね、そういった意味なのです。本当に、毎日ご苦労なことと思います。

S・F記  
追記 阿部さんの奥さんを初めて見た時、アツと思いは、阿部さんの奥さんと知った時はショックで眠れず最近では奥様であろうとどうでもよくなりました。昔はカウンターの向うでドタバタとけたたましい音をたて、僕等を退屈させず、今でこそみちがえるように成長し、このごろ退屈です。でもたまにやってくるの

で安心(?)です。数々の失礼お許し下さい

S・F記

「奥様は神様です」

P記

(スペースの都合で一部省略しました。編集部)

### コーヒー友の会の集い

- 2月13日(火)午後7時〜
- ぼえむ阿佐谷本館
- オークション
- 詩の朗読、座談会

最近では7時にはほぼ満席という盛況です。オークションは買い手に回るばかりでなく、売り手になることもできるぞんすよ。詩の朗読、もちろん自作自演の飛び入りも歓迎。

コーヒーシユガーは純度の高い砂糖をこくわずにキャラメル化したもので、その透明な甘味はコーヒー本来の味を損わず、そのうえキャラメル成分がコーヒーの味をいっそう引き立てる役目をします。

これは、コーヒーの生豆の中に含まれる糖分が、焙煎によってキャラメル化し、コーヒーのコクを形成する成分となることに着目したものです。(家庭用450g入り300円)

### 製造 台糖株式会社



「読者のサロン」  
ご利用について  
この頁は珈琲共和国の読者ならどなたでもご利用になれます。

「譲ります、買いたし」  
「詩、小話、ジョーク」  
「マンガ、イラスト」  
「コーヒーに対する意見、アイデア」  
などです。どしどしご活用ください。

なお、なるべく原稿紙使用のこと。住所、氏名、年齢、職業はお忘れなく、文字はていねいに書いてください。

送り先は、本紙編集所宛「珈琲共和国読者のサロン係」を明記してください。

# 珈琲学入門講座

## 第一章 コーヒーの科学へその三

### コーヒーの苦さについて

#### 良質の苦味は

#### カフェインによる

コーヒーという我々は  
何となく苦い飲物という印  
象をいだいている。

事実我々が今日飲んでい  
るコーヒーは、砂糖を加え  
ない限り大変苦い。しかし  
我々の大部分は砂糖を入れ  
て飲んでいるから、実際問  
題としてコーヒーを苦いま  
ま飲んでいることは殆んど  
ないといえる。むしろ、砂  
糖を加えてもなお苦味の残  
るようなコーヒーは良質の



味をもったコーヒーとはい  
えない。たとえ砂糖を加え  
ずブラックのまま飲んでも  
苦味が口の中でサッパリと  
消え、後味の悪い苦味の残  
らないものが良質の苦味と  
いえる。

ドイツの化学者ルンゲに  
よると、コーヒーの苦味の  
原因はカフェインによると  
いう。ところが標準的なコ  
ーヒー成分の分析結果によ  
ると、カフェインは煎豆で  
1・5パーセント程度しか  
含まれていない。従ってコ  
ーヒーの苦味の原因は他に

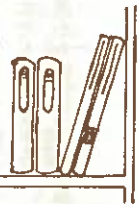
もあるわけである。

#### コーヒーの苦味の 主役は炭である

コーヒーの豆を生のまま  
かごく浅煎りにして飲んで  
みると、渋味だとか酸味が  
強く感じられて苦味は殆ん  
ど感じられない。

ということは、コーヒー  
の苦味というものが煎るこ  
とによって形成されること  
が判る。又、この場合煎り  
方が強ければ強いほど苦味  
が強く感じられる。

つまり、コーヒーの苦味  
の大半はコーヒーに含まれ  
ている有機成分すなわち粗  
繊維や蛋白質や脂肪や糖分  
やエキス分が焙煎すること  
によって炭になりその炭が  
苦いために起るのである。  
そして、その炭による苦味  
は味覚の上からいうと、砂  
糖によって中和し消えてし



まうものが良質の炭なので  
ある。

#### 味を害する苦味は

有機成分の変質と  
不純物が惹き起す

それでは、いつまでも舌  
にへばりつくような悪質な  
苦味は、何に原因するので  
ろうか。

我々が様々な実験をした

#### ■ コーヒー教室 開催のお知らせ

日珈販コーヒー友の会  
では、会員のためのコー  
ヒー教室（非会員は入会  
すれば参加可）を実施  
中。場所はお申込みの各  
店です。

くわしくは各店でお聞  
きください。

結果、次の場合に起ること  
が判った。

第一は抽出したコーヒー  
を煮沸した場合、次は焙煎  
後のコーヒー豆あるいは抽  
出したコーヒー液を長時間  
大気中に放置した場合、三  
番目は抽出の際用いた水に  
不純物（例えば鉄、イオウ、  
マンガン、洗剤等）が混入

していた場合である。

つまり、コーヒーは、大  
気中の酸素や水分やバクテ  
リアや抽出液中に混入した  
不純物によって容易に変化  
し、いやな苦味の原因物質  
に変わりやすいということ  
である。

#### コーヒーの苦味の質 は焙煎度で決まる

以上のようなことから、  
コーヒーの苦味の強弱は焙  
煎度の強弱であること。良  
質の苦味を楽しむためには  
変化をしない生のコーヒー  
成分を味わわなければなら  
ないことが判った。

よく苦いコーヒーが好き  
だからといってコーヒーの  
粉を多量に使って抽出した  
り、抽出したコーヒー液を  
煮沸したりする人がいるが  
それは誤りである。

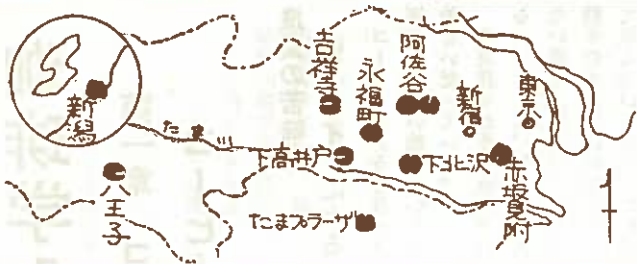
コーヒーの苦味を楽しみ  
たいならば強煎のコーヒー  
（フレンチローストやイタ  
リアンロースト）を選ばな  
ければならないのである。  
そして香りや味を楽しむ  
場合同様、抽出後時間の経  
過しないものを飲まなけれ  
ばならないのである。

## 手軽すぎるのが不満です

メリタをお使いになった方は  
みんなそういわれます



輸入元  
日本珈琲貿易株式会社  
東京支店 813-7056



☆ひと口に 100 種類のコーヒーがある珈琲専門のぼえむ・まごころチェーンの店といっても、実際に見て歩いてみると、それぞれにユニークな個性がある。今回は、そのビビッドな第一印象を、若いコーヒーファンである松下志保さん（21歳、女性）の感受性をおとして時の形で表現していただいた。さて、あなたの印象は……？

ぼえむ

阿佐谷本館

■国電阿佐谷駅北口高架線  
TEL三三八一三三五  
■営業 AM10~AM1・30  
■定休日 毎週火曜日  
但し2月第4火曜は営業

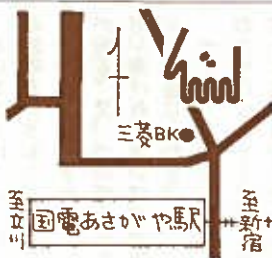


額入りの小さな版画が  
ダークブラウンの木壁に  
静かにかかっています  
白いライトがまぶしそう  
視線を低くしてみると  
二人が向き合える位の  
テーブルと椅子があります  
Round Lightもつきました  
long コートの long long  
ヘアの男の子と女の子が  
笑っておしゃべりしてます  
仕事間のジャンパーがけ  
のおじさんも  
皆ゆっくりコーヒーを飲んで  
います  
もうそこはコーヒー豆の  
おろがいーっぱいです

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 AM9~PM11  
■定休日 二月は第二週火  
曜日のみ

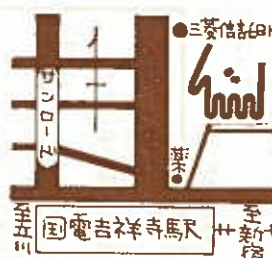


一月の冷たさを忘れた  
白い部屋は  
お日さまのぬくもり  
ガラス窓にかけた  
水蒸気のヴェールに  
ぼえむの照明がうるんでる  
この部屋は雨の日が  
似合いそう  
きょうは  
友達を誘わずに  
一人で入ってみよう  
カプチーノを注文して  
本でも読みながら  
誰かを待ってみようか

ぼえむ

吉祥寺店

■国電吉祥寺駅北口三菱信  
託銀行横  
TEL三三(22)七〇四〇  
■営業 AM11~PM11  
■定休日 毎週火曜日

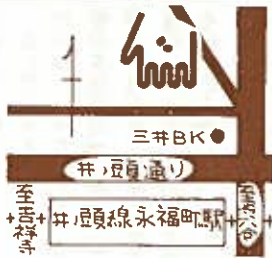


レモンは幼いとき  
もっと淡いイエローなのか  
な  
流れる空気もその色みたい  
いっぱい四角があって  
ぬり絵がしたくなってきて  
うれしくて仕方がない  
ガラスの四角に  
バッグと本を入れたから  
きつと置き忘れない  
くつ箱の四角は二段  
ふときどってみたいなる  
わたしの前に  
シャーマンローストの豆が  
はいっているから  
本のすき間に  
かおりを盗んでいけるかな

ぼえむ

永福町店

■井の頭線永福町駅前三井  
銀行裏  
TEL三三一〇四三二  
■営業 AM10~PM11  
■定休日 毎週火曜日



路地を少し歩いたら  
ダークブラウンの重たい店  
ステンンドガラスの窓も無口  
少しも裏ぎられず  
腰をおろした  
何かかきょうはカフェオレ  
となりの人はやっぱり  
アイン・シュパナ  
おしゃべりしない方がいい  
みたい  
黙ってても歴史を感じるし  
これからの事も  
考えられそう  
冷たくなったコーヒーも  
もったいなく飲んでしまっ  
たし  
しばらくしたらまた来ます

ぼえむ

下高井戸店

■京王線下高井戸駅前日大  
通  
TEL三三一六三〇五  
■営業 AM9~AM0・30  
■定休日 毎週火曜日



球形照明灯にある  
広角の世界  
それはそれは欲張りの世界  
長い月日の間に生まれた  
色刷り版画  
（これは触れたくても絶対  
だめです。一枚ずつ離れた  
り近寄りたり、じーっと見  
る分にはかまいません）  
天井には小人たちが作った  
蛍光灯が70数個  
休むための椅子とテーブル  
はカクカク積木  
ブルーラポールに下がっ  
ちゃだめ お座りなさいな  
今日のゲストのあなたに  
モカはいかが

# ぼえむ・まごころチェーン店

## 若い女性がとらえた\*\*\*\*\* ビビッドな第一印象 / 詩

ぼえむ

### 赤坂見付店

- 地下鉄赤坂見付駅下車
- TEL五八六一三七九四
- 営業 AM8~PM9
- 定休日 毎週日曜日



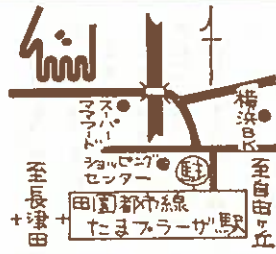
赤坂のにぎやかさを背にして  
毎日でも通って  
多種のコーヒーが飲める  
中世のフランスの小箱  
英国ワインザー調の小箱  
それらはCabin詰め  
キーを探しても  
ドアをつけようとしてもだ  
め

一人じめしちゃういけない  
みんなの部屋なのです  
もうすぐ  
コーヒー豆を積んだ  
海を渡って来た船が  
ぶぶのです

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
- TEL(0)4761-6211-6
- 営業 AM10:30~PM10
- 定休日 毎週木曜日



大きな鉢には梅の花  
ちっちゃな黒い虫一びき  
日向ぼっこ  
隣の鉢には  
赤い沈丁花の蕾がいっぱい  
面取りのガラスを  
はめこんだドアを開けて  
木椅子に座った  
ガラスごしの空も澄んでて  
枯れ草もキラキラしている  
テーブルのモーニングコー  
ヒーをゆっくり飲んだ  
土壁のアーユル・ヌーヴォー  
の古い女が長いタバコを  
ふかしている  
こんなにもコーヒーってゆ  
っくり飲めるものなのかな

まごころの味・びっころ

### 八王子駅前店

- 国電八王子駅下車一分
- TEL(0)426(25)三三五五
- 営業 AM9~PM11
- 日祭日 AM10~PM9
- 年中無休



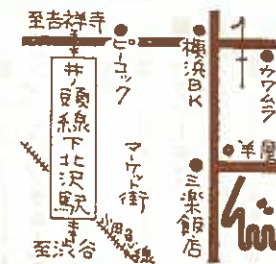
誠意という言葉は、私は  
非常に好きである。複雑な  
近代社会には、心にもない  
演出という表現の逆現象が  
流れ込むが、これは誠意で  
はなく作爲に過ぎない。我  
我飲食を以て社会に貢献す  
る者は、演出だけの偽装で  
は通じされない。すなわち  
真心(誠心誠意)を尽くす  
事が味であり、接客であり、  
人の心を満足させる所以で  
あることを断言したい。

どの店も、店格、店訓、店  
憲があり、マニュアルがある  
が、ただ作爲的に流れ作業  
で機械的にやるだけでは顧  
客の心は捉えられない。満  
足感は真心が伴うからこそ  
最高のものとなるはずだ。  
この点を我等業者はよく反  
省し、心せよ。(店主)

ぼえむ

### 下北沢店

- (2月下旬開店予定)
- 下北沢駅下車一分
- TEL四六九一四〇二三



井ノ頭線と小田急線が出  
会う下北沢駅は若い女性で  
特ににぎわう所。その駅か  
らはんの一分の場所にぼえ  
む第九番目の店がまもなく  
生まれる。小さいが天井に  
ハリを生かした落ちついた  
大人の感覚の店。ご期待く  
ださい。経営者の田口益弘  
さんは自称27歳(?)。独身  
の好青年。現在は一にも二  
にも仕事、奥さんは仕事か  
一段落してからと...



田口店長

ぼえむ

### 新潟駅前店

- (3月中旬開店予定)
- 新潟市東大通2丁目川番中央郵便局隣
- 新潟駅前店は店長の安達さんが国鉄々道学院の電気機関車の先生だけに目下超特急で準備が進められている。店の図面もほぼ出来上り、支配人の松本秀二さんは既に1月上旬上京して下高井戸店で実習中。20・21両日には高橋透吉スーパーバイザーが現地へ出張し本格的な立地調査を行った。

100種類のコーヒーがある珈琲専門店  
ぼえむ・まごころチェーン  
加盟店・地域フランチャイザー  
を募集いたしております

お申込みは.....(株)日本珈琲販売共同機構  
ぼえむ・まごころチェーン本部

メンズショップ

書籍・文具・事務・スポーツ用品

# カワムラ

下北沢

TEL 03 (460) 8844



下北沢の駅前を通り抜けようとする手前に、煉瓦と木造りの建物がある。ショーウィンドウはトラッドなスーツ、ブレザー、スラックスが、さも権威あるがごとく統一されてディスプレイ

イしてあり、店内は高い天井に太い柱、木目のショーケースとゴールドのじゅうたんといった気品にみちあふれている。メンズショップの名のもとに、彼女と一緒に来てくれている、ペアウェアのシューズ、スポーツシャツもOK。数多い商品の中で最高に選ばれたものだけが並び置かれているのである。  
(前号紹介メンズショップクルーズの姉妹店)  
店長 柴川 進

# あすなろ

たまプラーザ

TEL 045 (911) 8992



「たまプラーザ」なんて日本じゃないみたいな駅を降りて、ゆるやかな坂道を新鮮な空気を吸いながら登って行くと、少し低い所に建っている、それが「あすなろ」。書籍、事務用品、

文具、運動具とにぎやかに揃って、子供たちにとって人気があるという。お店の名まえ「あすなろ」をお聞きすると、明日はひのきになろう、明日はひのきになろうと、ひたむきに伸びるあすなろの姿を意図して名づけたとは、子供たちの未来を優しくみつめる女店主斎藤佐枝子さんのお言葉。店の前では女の子たちが、きょうも元気にかけずり回っていた。  
店長 斎藤佐枝子

## ☆日珈販コーヒー友の会協賛店紹介 (第11回)

### 日珈販協賛店 御案内

#### 商品券通用店

- 洋菓子専門店びっころ八王子駅前店 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 西八王寺駅下車踏切際 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 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

- 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
- レコード専門店オスカ 下高井戸日大通り 電 322-6888
- 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 銀座小松ストアー裏 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

☆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  
㈱日本珈琲販売共同機構  
TEL (33) 3261

電 045 (911) 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 (911) 4578  
☆その他、各加盟店でも通用します。

