



珈琲共和国

# 珈琲共和国

5月号

発行日 1973年5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 日珈琲コーヒー友の会  
 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 ハイッ長谷川801  
 電 (368) 7709

## 美味しいアイスコーヒーの淹れ方

※ ※

1. まず濃厚なホットコーヒーを作ります。
  - a. コーヒー豆はフレンチローストの煎りの強いものを用意してください。
  - b. コーヒー粉は細挽きにしてください。
  - c. 使う分量は3割増しです。1杯につき15g (ティースプーンで山盛り3杯位) は使ってください。
  - d. 全部抽出しないで途中で止めてください。

タップリ  
3割増し!



# 夏だ!! アイスコーヒーを飲もう



冷たいのを  
どうぞ……

氷は  
タップリ



グラニュー糖で  
甘くして……



2. その濃厚なホットコーヒーにグラニュー糖を加えて甘味をつけます。
3. 次にグラスの中に氷片をたくさん入れ、その上から濃厚な甘味のついたホットコーヒーを注ぎます。
4. すると氷が溶け、急速に冷却して適度のアイスコーヒーができて上がります。

我が国のコーヒー豆焙煎業者たちは、夏になるとIBCと俗称されるブラシルの低級品やアイボリーコーストなどの安物のコーヒー豆を黒焼きにして、アイスコーヒー用のコーヒー豆として喫茶店に売りつけてきた。その結果、喫茶店で売られているアイスコーヒーはコーヒーと呼ばれるにはほど遠い、黒く甘い飲み物でしかない代物となってしまう。

コーヒー飲みが、アイスコーヒーを敬遠するようになったのは、そのせいである。

だが、本物のアイスコーヒーは、苦くさわやかで香りの良い美味しい飲み物である。けっしてホットコーヒーに劣るものではない。

最近では、コーヒー専門店の中に、この本物のアイスコーヒーを飲ませる店が出てきた。アイスコーヒーにまで気を使う店なら、その店のコーヒーは全部本物だと思ってもよい。

アイスコーヒーは、その店のコーヒーのパロメーターなのだ。

# 珈琲野郎のコーヒー党宣言

## コーヒー専門店は食品産業である



カット・永島慎二

山内豊之

小田急、コーヒーの  
香を拒否する

日珈販が、コーヒー売店の実験店として計画していた小田急経営堂ビルショップグタウンへの出店が、小田急側の拒否により中止となりました。

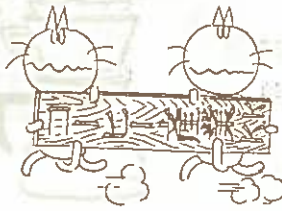
私は、小田急さんから拒否された理由については、天下の小田急さんのことですから、私共のようなチツポケな会社に貸すことが気に入らなくても全く文句をいう筋合いではないとご理解申し上げているわけですが、その拒否の理由が気に入りません。拒否の理由は、「コーヒーの臭いが、他の業種に迷惑を及ぼす」というのです。特に、商店街の化粧品屋さんが反対なさいたということなのですが、これはまずまず納得できません。

一体、コーヒーの香りと  
いうものは、他に迷惑を及ぼすものなのでしょうか。

最近我が国のコーヒーの消費量は急速に伸びて、遂に世界で7番目の消費国になったといえます。つまりそれだけ派山の方がコーヒ

ーを愛飲されているということになります。

喫茶店で飲まれるばかりでなく、家庭でもどんどん飲まれる時代です。私共日珈販のチェーン全体のコーヒー販売量をみても、月間取扱い量1500キロの内その65パーセントに当たる1000キロは売店で売られています。ということは、コーヒーの量でいえば65パ



ーセントは家庭で飲まれているということなのです。

しかも、この傾向は一層強くなり、近いうちに家庭で飲むコーヒーは全消費量の70パーセントを越えるだろうと予想されています。

このように大衆の中に浸透し、定着化しつつあるコーヒーの香りを、他に迷惑を及ぼすものとして取り扱われることは、コーヒー党

として絶対に納得するわけにはいかないのです。

化粧品の場合された匂いが、コーヒーの天然の香気よりも良質だという考え方は間違っていると思いますし、そのように考えるから有害な着色料の入った食品や毒入り油を食べさせられたりするのだと思います。

コーヒー専門店とは何か？

さて、コーヒーの不当な取り扱いについての抗議はこの位にして、この商談に関連して考えさせられたのは、コーヒー専門店という喫茶店の一環であるという考えが非常に強いということです。

恐らくこれは、コーヒー

専門店を経営なさっていらっしゃる方たちについてもいえるのではないかと思うのですが、もうそろそろコーヒー専門店も先に述べたように、コーヒー自体が商品としても十分に一人立ちできるようになってきたわけですから、食品産業だという認識に立って考えてごらんになってほしいんじゃないかと思えます。

考えてみれば、コーヒー

豆の消費量からみれば、家庭用の方が多くなりつつあるというのに、コーヒー専門店といえれば、依然としてコーヒーを飲ませる喫茶店というのでは、どうも話の筋道が立たないような気がします。

今回の小田急の問題にしてみても、コーヒー専門店がお茶屋さんや乾物屋さんと同じ業種なんだという認識を関係者の方ご持ちになれば、また別の結果も得られたかと思えます。

結局は、われわれコーヒー専門店を経営するものが目先の商売しか考えないでコーヒー専門の喫茶店で甘んじていたり、焙煎業者にしても、家庭用・業務用各々の将来を見透していながらその日暮らしに気をとられて、コーヒー業界全体の育成という業界の死命を制する問題に取組まないでいると、今に大変なことになるってしまいます。

私にいわせれば、特に焙煎業者の方は、共同焙煎だ、製造の合理化だという美名の下に行なわれる商社の市

場支配の大口にひっかからないで、もっと、業界のリーダーとして実のある仕事をしていかないと、焙煎業者自体の存在価値がなくなってしまう。

商社といえ、コーヒー業界は商社の市場支配の大口のサンプルみたいなものです。まず価格の上昇を押さえて弱小業者を潰し、市場占有率が大きくなると今度は価格を自由に操作するというやり口が、そのまま適用されているようです。

コーヒー業界は、いわば無菌状態のところへ病原菌が入って来るようなものでその抵抗力のなさが心配です。商社の市場支配になると、商社は価格だけでなく品質まで支配するのは明らかで、そうなると思算のみを重視した不味いお仕着せのコーヒーを飲まされることになるわけで、それがわれわれコーヒー党には我慢できません。

そうならないために、焙煎業者やコーヒー専門店の経営者の方たちには、大いに頑張ってくださいと思います。

# (社)日本フランチャイズチェーン協会 日珈販が正会員に

## II コーヒー業界では初めて II

社団法人日本フランチャイズチェーン協会では、4月20日の理事会で日珈販の正会員昇格を決定した。日本フランチャイズチェーン協会の正会員は、フランチャイザーとしての実績やチェーン店の数などに基づいた基準があり、現在不二家、鮎忠、シロー等22社しか認められていない。コーヒー業界では初めて

で、現在フランチャイズチェーンを募集している会社でも、正式に協会加盟を認められているものは、トモローチェーンのダイタン商事が準会員に名を連ねているだけである。これで日珈販のフランチャイザーとしての実績が対外的にも認められたことになり、今後一段と飛躍が考えられる。

### FC協会が

#### 創立一周年記念行事

5月30日東商ホールで

創立一周年を迎えた(社)日本フランチャイズチェーン協会では、来たる5月30日、東京商工会議所国際会議場で記念行事を行なう。

プログラムは、午後1時30分より経済評論家の齊藤栄三郎氏の「これからの経済とフランチャイズシステム」という講演のほか、会員によるフランチャイズ相談コーナー等、フランチャイズシステムの正しい認識

の普及と協会のPRを兼ねた行事が行なわれる。

### 雑誌「コーヒー専門店」発売

5月15日、全国書店で

最近のコーヒー専門店ブームには驚くべきものがあるが、食堂業専門出版社の柴田書店では、雑誌「コーヒー専門店」を発刊する。これは、これだけコーヒー専門店が盛んになっても適切な指導誌がなく、専門誌の発刊が要望されているのに応えたもので、コーヒーの販売に関する専門的知識が盛り沢山に掲載されている。

日珈販山内豊之社長は当該誌の誕生に参与しており、「我が国におけるコーヒー専門店の現況と将来」という文を寄稿している。なお、当該誌は年2回発行の予定である。

### レジャー産業

#### 経営実務資料集

エコセンで発行

業界資料出版社で最も信用のあるエコセンでは、5月下旬にレジャー産業経営実務資料を発行する。これは毎年発行されるもので、本年度版よりコーヒー専門店の項目が加わり、当項に關しては日珈販山内豊之社長が執筆し、ばえむ・まごころチェーンにおける実績を公開している。

### 四国西条へも 進出か?

ばえむ・まごころチェーン

かねてから折衝のあった西条市の安藤公雄さんよりに、西条市郊外のコーヒー

レストラン「コスモ」のまごころチェーン加盟と、12月初旬に西条駅前完成する丸の内ビル6階にばえむ西条店を開店させたい旨の申込みがあり日珈販では前向きに検討を始めている。5月中旬に安藤さんが上京する見込みなので、協議の上折り返し日珈販山内社長が、現地へ向いて調査に当たる予定である。

### 「珈琲共和国」

#### 定期購読者増える

本誌の定期購読者がこのところ急速に増え、4月末日現在で186人に達しているが、その内訳は現在喫茶店を営業している人やコーヒー専門店を経営している人たちが多く、その90パーセント程を占めている。これは、コーヒー業界があまりにも閉鎖的であり、真実を公開しようとしていないため、本当のことを知りたいたい喫茶店・コーヒー専門店の経営者が本気にそれら求めているものと考えられる。(本誌購読料一カ年送料共500円)

## 飲食フランチャイズ 実務セミナー開催

商業界の主催で

来たる6月18・19・20日の3日間、東京赤坂の都市センターホールで、飲食フランチャイズ実務セミナーが開催される。これは商道の確立に日頃リーダーシップをとっている商業界が、最新の飲食フランチャイズのブームに対して正しい認識と指針を与えようというもので、食堂コンサルタントの第一人者小熊辰夫

氏をはじめ川崎進一、倉本初夫商業界社長等その道の権威者が各自の立場から意見を述べるものであり、飲食フランチャイズに加盟しようとする人たちらにとって、最も適切なセミナーである。なお、19日のパネルディスカッションには、日珈販山内豊之社長も参加する。

### 100種類のコーヒーがある珈琲専門店

ばえむ・まごころチェーンの 加盟店・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  
ばえむ・まごころチェーン本部

# 珈琲学入門講座

## 第一章 コーヒーの科学へその六

### 甘味と辛味について

#### コーヒーの甘味

今まで香・苦・酸・渋と  
コーヒーの味の原則の個々  
について述べてきたが、こ  
れ等は各自何等かの型で、  
生のままのコーヒーに感じ  
られる味である。

ところが、コーヒーの甘  
味というものは、生のまま  
ではまず感じることの出来  
ないものである。すなわち  
コーヒーの甘味というものは  
早い話が、砂糖等を入れて  
初めて感じられるもので、  
砂糖の甘味イコールコー  
ヒーの甘味といった感じ  
のものである。

では、コーヒーの甘味を  
左右するのは添加する糖分  
の量と性質だけかという  
と、それはそうではない。  
実際問題として、コーヒー  
によって砂糖の利き方や甘  
味の質が違ふのである。  
そこで、何故コーヒーに

よって甘味の質が違ふのか  
という問題が提起されるの  
である。

コーヒーの甘味に差がつ  
く原因は、甘味自体に差異  
がある場合と、他の味との  
兼ね合いで違って考えられ  
る場合がある。

甘味自体に差異がある場  
合の原因について考えると  
まず考えられるのは、コー  
ヒー豆に含まれた糖分の量  
である。煎豆中に含まれた  
糖分の量は、全成分の2ペ  
ーセント位ではあるが、品  
種によってかなりの差があ  
り、概して上質の豆に多量  
に含まれている。

そして、この糖分は、焙  
煎加工段階において炭化し  
てキャラメル質となり、コ  
ーヒーの美味しさ形成の重  
要な役割を果たしている。  
もう一つ考えられるのは  
タンニンである。タンニン  
は渋味の要素であるが、同



時に上質の甘味の要素でも  
ある。決して甘味と主張す  
るほどの強い甘味ではない  
が、そのかすかな甘味は上  
品な甘さを持っており、他  
の甘さが増えると、その甘  
さと甘さのハーモニーを作  
り上げる。緑茶や紅茶の上  
質なものに感じられるあの  
まろやかさといおうか甘さ  
といおうか、その味の源が  
タンニンなのである。

一方、他の味との兼ね合  
いについていえば、これは  
酸が強いとか苦味が勝って  
いるとか全く相対的なもの  
であって、同質のコーヒー  
であっても焙煎加工方法の  
違いで当然差が出て来るわ  
けである。つまり、苦味と  
か酸味が強いと甘味は少な  
く感じられ、渋味は甘味に  
たいして影響を与えない。  
また、香りは甘味とは無関  
係という具合になる。  
さて以上が、コーヒー自

体に起因する甘味に関して  
の概略であるが、実際問題  
として、われわれがコーヒ  
ーを飲む場合問題となる甘  
味は添加する砂糖の甘味が  
大半である。(カフェ・ノア  
ールの愛飲家は別として)。  
すると現実問題として添  
加する糖分の質が、コーヒ  
ーの甘さを支配することに  
なる。従って、添加する糖  
分の質が決め手となるのだ  
が、この質については各自  
の好みで決めるほかない。  
ただコーヒーの生の味を害  
さないようにしようとする  
ならば、氷砂糖とか白双糖  
とかグラニュー糖のように  
精製度の高いものを選んだ  
方が良いし、生の味より風  
味のあるものを望めば、少  
シクセのあるザラメとか黒  
糖とか蜂蜜やジャム等を用  
いればよい。また最近市販  
されているコーヒースュガ  
ーは、氷砂糖をキャラメル  
化させたものだから、これ  
を用いると、コーヒーの味  
がより引立つことに理屈の  
上からはなっている。

コーヒーの甘味について  
考えると、概略はこのよう  
になるのである。

#### コーヒーの辛味

さて味の6原則最後は辛  
味であるが、コーヒーの味  
の中に辛味というものは存  
在しない。辛味のあるコー  
ヒーというものがあつたと  
したら、それは何か別の物  
質が混入したのである。

よく「コーヒーがカラ  
イ」という表現を使うこと  
があるが、あれは実際に辛  
いではなくて、味が何と  
なくカラカラとして丸味の  
ないことをいうのであって  
実際に辛いコーヒーという  
ものはないのである。

だから、コーヒーの味の  
6原則というのは、正確に  
は5原則というのが正しい  
が、或いは辛味の代りに丸  
味とでもいうべき舌触りの  
表現をいれた方がいいの  
である。

コーヒースュガーは純度の高い砂  
糖をごくわずかキャラメル化させた  
もので、その透명한甘味はコーヒー  
本茶の味を損わず、そのうえキャラ  
メル成分がコーヒーの味をいっせう  
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)

以上で、コーヒーの味の  
個々のメカニズムについて  
述べて来たが、一応このシ  
リーズは終りとして、次回  
からは、コーヒーを飲む場  
合最もかわり合ひの大き  
い抽出器具について述べた  
いと思う。

かもしれない。しかし、辛  
味という表現を、舌触りの  
分野まで広げるとするなら  
ば、後々まで舌に残る不快  
な味や舌を刺すような感覚  
まで含まれることになり、  
その原因として考えられる  
ことは、コーヒー液の変質  
及びコーヒー豆の発酵・腐  
敗並びに異物混入があげら  
れ、コーヒー豆の粗悪品や  
焙煎加工方法の未熟等によ  
っても同じようなことが起  
るケースが多い。

製造 台糖株式会社

COFFEE SUGAR

日珈販制定メニュー

より充実した内容に

6月より大幅に改訂

日珈販ではこのほど制定メニューの大幅改訂を行なうことになった。

これは最近の顧客嗜好が高級化しており、現行の品目の中に顧客の要望に応えられないものが出て来たため、約20品目にわたってメニューの入れ換えと、調理マニエアルの変更を行なうことになったものである。

高級氷菓ジェラートを発売

サブ・コーヒー第2弾!!

また、コーヒー豆や乳製品、水道・光熱費等の値上りにより原価の上昇が激しいため、加盟店の中より原料の質を下げたり使用量を減らしてはどうかという意見が出されたが、日珈販としてはあくまで良質なコー

日珈販では先にコーヒー用菓子のブランドケーキを発売、好評を頂いているが、このほどサブ・コーヒーの第2弾として本格的なイタリアンアイスクリームジェラートを発売することになった。

我が国のアイスクリーム業界は、アメリカンスタイルが大勢を占めて来たが、

豆のニュース  
売店の売上げ急上昇!!  
ぼえむ阿佐谷東館



ぼえむ阿佐谷東館は3月末に一部改築し、売店設備を拡充、同時バザールを実施したが、その後売店の売上げが急上昇、目標の日商2万円は時間の問題となった。これに喫茶部門の1万5千円が加われば、5坪で3万5千円とチェーン最高の効率を誇ることになる。

コーヒード豆の割引セール  
吉祥寺店  
開店一周年記念

去る4月1日で開店1周年を迎えたぼえむ吉祥寺店(阿部武洋店長)では、日頃のご愛顧に代えてコーヒード豆の割引セールを行なっている。

これは、500グラム単位でコーヒード豆をお買上げ頂いたお客様には、15パーセントも値引きすると共にコーヒード豆は店で預り、請求があるごとに100グラム単位でお渡しするというもので、いわばコーヒード豆の割引回数券のようなもの。顧客からも大変喜ばれている。

ぼえむ青葉台店 オープン

加盟営業店11店に

ぼえむ・まごころチェーン第11号店のぼえむ青葉台

コーヒード教室 開催のお知らせ

日珈販コーヒード友の会では、会員のためのコーヒード教室を開催しております。

場所は各加盟店、日時は店によって違いますから、最寄りの店でお聞きください。  
なお、参加料は会員は無料です。  
お申込みは、本部または各加盟店まで。

店(佐藤明店長)が開店した青葉台店は、田園都市線青葉台駅前通りと国道246号線が交叉するところにあり、地階のスーパーマーケットと2・3階のニイオカ家具の売場にはさまれた1階の専門店街にある。  
ぼえむとしては初めてのビル内商店街への出店で、入りやすいコーヒード売場や内装の耐火性などに特別な配慮がなされている。

6月1日開店に決まる

ぼえむ小平南口店

ぼえむ・まごころチェーンの第12号店(永田政弘店長)の開店が、6月1日に決定した。

このため、現在営業中のパーラーシンザンは5月10日をもって4年の歴史を閉じ、6月からは珈琲専門店として生まれ変わり、新しい第一歩を踏み出すことになった。

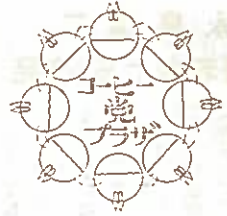
なお、姉妹店の純喫茶シンザン(小平北口駅前)は従来通り営業している。

永福町店電話変更  
325-1430

永島慎二 『若者たち』発売

若者たちがこのほど双葉社から単行本にまとめられて発行された。これは、ぼえむ阿佐谷の人生マン本館の定連である永島慎二氏が同館を舞台に夢多き若者たちの姿を描いたもので、登場人物には日珈販山内社

0円)



# 珈琲と版画

## ぼえむ・まごころチェーン店の かくれた一面

多くの喫茶店において  
は画は装飾の一部にし  
か過ぎないが、ここには  
真にすぐれた画を愛し、  
万人に広めようとするか  
くれた努力がある——。

ついこの一カ月ほどの間  
の出来事であるが、ぼえむ  
たまプラーザ店(田園都市  
線たまプラーザ駅下車)で、  
ばたばたと5点もの版画が  
売れて話題となった。ぼえ  
む・まごころチェーン店は  
珈琲専門店であるからもち

ろん画を売るのが本職では  
ない。だから、なぜこの店  
でこんなに画が売れるの  
かはよくわからないが、ひ  
とつだけはっきりいえるこ  
とは、コーヒーのうるさ型  
で泣く子も黙るといわれる



日珈販会長山内豊之氏の絵  
画における眼識が、これま  
た抜群のものであるという  
ことである。昨今の絵画ブ  
ームは、額ぶちにはいつて  
おれば何でも画である、と  
いうような風潮を生み出し  
ているが、とにかくこの店  
には昔から本物があつたと  
いうことであらう。

ぼえむ・まごころチェー  
ン店は別に画の宣伝はしな  
いようだが、絵画を愛され

る方は一度各店を探訪され  
ることをおすすめる。

参考までにその壁面を飾  
る画の一部を紹介すると

### ■阿佐谷本館

S・W・ヘイター、三尾

公三、田辺和郎、高柳裕、  
日和崎尊夫、田島征三他。

### ■阿佐谷東館

大沢昌助、香月泰男のり  
トグラフ。

### ■下高井戸店

オノサトシノブ、菅井  
汲、ドミエのリトグラフ、  
山下菊二の銅版画など。

### ■吉祥寺店

和田誠のマリリン・モン  
ロー他。

### ■下北沢店

小林ドンゲの銅版画、ア  
ンリ・マチスやヘンリー・

## 4月のコーヒー友の会集い

### 豪華なオークションと詩の夕べ

4月コーヒー友の会の集  
いでは、ぼえむ阿佐谷本館  
の特製テーブルと椅子が、  
一個残らずオークションに  
かけられ会場をわかせた。  
テーブルは1000円前後、  
椅子は500円前後、ぼえ  
むファンにとっては、店内

ミラーなど。

### ■赤坂見付店

大沢昌助、香月泰男のほ  
かシャガールのポスター。  
■びっころ八王子駅前店

### ■たまプラーザ店

5月中旬までは高柳裕。  
なお、この店でよく売れた  
画は、提携先の銀座ギヤラ  
リー・デコールの話によれ  
ば38000円前後の作品  
だとのこと。

ロートレックのアートポ  
スターをはじめ、ミロ、シ  
ヤガール、ジャコモッティ  
など作品も多彩。

### ■たまプラーザ店

ここに紹介以外の店にも  
画心、詩心のすぐれた店長  
さんや従業員が多いのが、  
ぼえむ・まごころチェー  
ン店のかくれた一面である。

## 5月コーヒー友の会 集いご案内

5月15日(火)PM7より

ぼえむ阿佐谷本館  
オークション

詩の朗読、その他  
もちろん、自作自演の飛  
び入りも歓迎。

「コーヒー党プラザ」  
ご利用について

本誌の読者なら誰でも利  
用できます。  
コーヒーに関する

「意見やアイデア」  
「詩、小話、ジョーク」  
「マンガ、イラスト」

「譲ります、買いたし」  
など。  
原稿に住所、氏名、年齢、  
職業をお忘れなく。本紙編  
集所宛お送りください。

「譲ります、買いたし」  
など。  
原稿に住所、氏名、年齢、  
職業をお忘れなく。本紙編  
集所宛お送りください。

## 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。

◎スタンプは、コーヒー  
・紅茶を石上がった場合  
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、7頁各店で通用する  
商品券と交換いたしてお  
ります。

◎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  
タンブや「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100円(半年  
☆ ☆ ☆

# アメリカン・トレード・ショナルショップ 成城が誇るカワムラ

キャンパスのイメージに包まれた緑多い成城の街にアメリカン・トレード・ショナルショップを誇り続けているメンズショップ・カワムラがある。

成城に住んでいる人をはじめ、成城学園を卒業した人もなつかしんで遠くから来てくれるそうで固定客が多く、一つの歴史がある。

懐中時計、ロイドめがね、太巻傘の持つフィーリングを保ち続ける数少ない店であらう。

小田急線、成城学園北口を出てまっすぐ開メートルぐらい歩くと、成城プラザ1F、最高木目を生かしたインテリアのカワムラがある。



■小田急線・成城学園  
店主 井上 実  
電(撥) 7089

## ☆日珈販コーヒー友の会協賛店紹介(第14回)

### 化粧品&ルームアクセサリ 本物の店ふじや

永福町駅前通り、北口商店街にこじんまりした「ふじや」がある。

店のご主人も奥さまも美容専門学校のご出身で、自費で一度試供した化粧品を店にならべて、自信を持ってお客さまに勧めていらっしゃる。

肌の弱い方のためにはヒノキ化粧品もおいであり、

コスメデコルテのメーカーを扱っていらっしゃるというところで本物の化粧品専門店を表わしているといえよう。男性用化粧品も多種販売されている。

店の一角のウィンドウの中にはぬいぐるみをはじめルームアクセサリがかわいい。



■井の頭線・永福町  
電(333) 3640  
店長 酒井俊明

## 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0426-251-3355
- 中央店 八王子駅北口下車たつみ通り長崎屋向かい  
電0426-241-8252
- 西八王子店 西八王子駅下車踏切際  
電0426-611-4337
- 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0426-421-2549
- 八王子西武店 電0426-441-0111
- 楽器・レコード千葉楽器 八王子駅北口放射線通り  
電0426-221-5234
- メンズショップカワムラ 阿佐谷店 パールセンター  
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
- 婦人洋品のスミレ 阿佐谷パールセンター中央  
電 311-3578

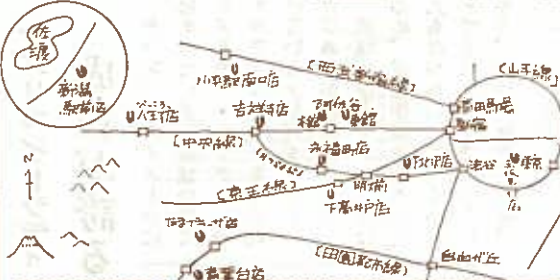
- 竹多屋文具店 阿佐谷パールセンター 電 311-3715
- 文公堂書店 阿佐谷ダイヤ街内 電 338-4012
- オガワ画材店 阿佐谷オデオン座通り 電 330-3343
- キャンパスショップジャック 下高井戸日大通り 電 323-0070
- レコード専門店オスカイ 下高井戸日大通り 電 322-6388
- メンズショップクルーズ 原宿表参道より明治通り交差点左角 電 408-1168
- ギャラリイデコール 銀座小松ストア裏 電 572-9685
- キャラバンコーヒーション 東京駅八重洲南口興銀前 電 281-4604
- 書籍・文具・スポーツ用品あすなろ 田園都市線たまプラ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

### ☆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

100種類の商品がある  
珈琲専門店  
ほえむ・まごころチェーン  
ご案内



ほえむ・下高井戸店  
TEL 323-6305  
AM9~AM10:30(火曜休)

ほえむ・阿佐谷本館  
TEL 338-3335  
AM10~AM1:30(火曜休)

ほえむ・阿佐谷集會館  
TEL 330-5378  
AM10~PM10(火曜休)

ほえむ・青葉台店  
TEL 045-983-3400  
AM10~PM10(水曜休)

ほえむ・赤坂見付店  
TEL 586-3794  
AM9~PM11(日曜休)

ほえむ・下北沢店  
TEL 469-4023  
AM10~PM11(火曜休)

ほえむ・小平駅前店  
★6月1日オープン

ほえむ・吉祥寺店  
TEL 0422-22-7040  
AM11~PM11(火曜休)

ほえむ・にまアールエフ店  
TEL 045-901-6216  
AM10:30~PM10:30(火曜休)

ほえむ・新井町駅前店  
TEL 0265-45-1781  
AM8~PM10(無休)

ほえむ・八王子駅前店  
TEL 0426-25-3355  
平日AM9~PM11, 日曜AM10~PM9(無休)

ほえむ・永福町店  
TEL 321-0431  
AM10~PM11(火曜休)