

珈琲野郎のコーヒー党宣言

コーヒー豆を売るより、管理を売ろう!!



山内豊之

カット・永島慎二

家庭のコーヒーは豆が勝負

私の主宰する日珈琲の加盟店では、当社の発売している高級珈琲豆「まごころ」をブレンドコーヒーで100g当たり220円で販売しています。

通常デパートで販売のコーヒー豆は、普通のブレンドで120円〜160円位です。ずいぶん高いものを売っているわけです。

しかしその高いコーヒー豆がその辺の安物よりもはるかに多く売れています。

それも、値段さえ高ければ高級品だろうという単純な高級品嗜好に乗っかって売れているのはけつてありません。なぜならば、

値打ちのよくなるから美術品・宝石ならいざ知らず、コーヒーは食料品ですから必ず皆さんの口の中にはいつてその味を直接ためすことが出来るわけですから、高いだけの値打ちがあるかどうかは、判断できます。

しかも、最近次々と開店しているかっぱかりの珈琲専門店と違って、家庭で飲むコーヒー材料となり

ますと、そんな雰囲気のごまかしはきません。

ですから、私達は胸を張って品物が良いから売れるのだと大いばりで売ってられるのです。

100gの豆を廃棄処分にする

さて、日珈琲の加盟店で売っているコーヒーの品物は、どう良いのでしょうか？



まず単純に考えられることは、原料豆の品質の違い

です。確かに品質は違います。だが、そんなに値が違

うほどはかのもとの品質が違うわけではありません。

だとすると加工法でしょうか。それは大いに違います。小さなロースターによる手造りのコーヒー豆です

当に美味しい豆をコーヒー党の皆さんにお届けすることはできないのです。

最近、日珈琲のある加盟店で100g以上の豆を廃棄処分しました。理由は焙煎後の保存期間を越えたからです。

このように販売店が、積極的に自分の店の豆を管理し、たえず美味しい豆を売ろうという姿勢がなければ、

日珈琲の加盟契約書第5条第8項には「加盟店は商品及び指定メニューの品質の維持に関して細心の注意を払わなければならない。

また、鮮度を生命とする商品及び指定メニューに関しては、本部の指示する期限内に販売しなければなら

ない。在庫管理の不行き届きのため限度を越えてストックされたものに関しては

本部はその廃棄を命ずることが出来る。この場合、廃棄されたものの代価は加盟店の負担とする」と規定さ

部は強制的に管理を行なう権限を有しています。

幸いなことに、このような権限を本部が行使したことは一度もありません。

安かろう、悪かろうのデパートのコーヒー豆

デパートやスーパーマーケットあたりでも、私が見て回りますと平気で変質したコーヒー豆を陳列しているのをよく見かけます。

デパートさんあたりは、国民的感情を重視してやうで、値段を安くすることばかり気を使って、腐りかけのコーヒー豆や、安物の粗悪品をタッパー混ぜ合わせたコーヒー豆を時々としてお売りになっているよう

ですが、コーヒーは日常品化しつつある食品ですから、フランスの無名の画家の絵を雑貨として輸入して

「フランス名画展」とやら銘打って売ろうなわけにはいけません。だからもう少し良心的な売り方をしてもらいたいものです。

ら、どだい専門的な知識を求めるとが無理なのでしょ

うが、それならそれでデパートやスーパーに納品している焙煎業者は得意先におもねってばかりいないで、

もっと正しいことを教えてやるべきではないでしょうか。そうしないままに自分の手で墓穴を掘ってしま

うことになるでしょう。またもう一つ見方を交えれば、食品専門店と自他共に認め、高級品を売ることが誇りにしている青山・国立・軽井沢のK屋さんあたりでも、100g140円

程度のブレンドコーヒーを自社ブレンドとして売っているくらいですから、われわれ本物のコーヒー専門店以外にそのような高度の販売方法を求める方が無理かもしれませ

ん。だとすると、当分の間、われわれ日珈琲グループの独走態勢は崩れないということが、われわれにとって

はありがたいことですが、加盟店のない地区のコーヒー党の方には全くお気の毒なことです。

220万円で開店できる

珈琲専門店「プチぼえむ」

6月より加盟店を募集

日珈販では6月より珈琲専門店「プチぼえむ」の加盟店募集を始めた。

この「プチぼえむ」は一〇〇種類のコーヒーのある珈琲専門店として実績のある「ぼえむ」の機能をエッセンスだけ集めてコンパクトにまとめたもので、標準設計では4・5坪というミニサイズの中に、コーヒー豆やコーヒー器具の売場のほかに10席の喫茶室が併設されてお

り、ひとりでも営業できるように合理的に設計されている。そのうえ、設備資金から商品代金まで、開店に必要な資金一切を含めて220万円という小資本で開店できる、大きな反響を呼ぶものとみられている。

小資本で目標どおりの成果を

日珈販では、経営の多角

化や脱サラ、サイドビジネス等に珈琲専門店を開店したいと志向する人が多く、しかも小資本での開店を希望する場合は多いのに応えて企画したもので、一年半

前より「ぼえむ」阿佐谷東館において実験を重ね、このほどその結果を分析したところ目標どおりの成果を得られたのでチェーン化に踏み切ったものである。

厨房設備を開発

日珈販「コーヒーマーチャングセンター」

日珈販「コーヒーマーチャングセンター」の矢花清一デザイナーは、このほど珈琲専門店の調理機能の合理化のための専用厨房設備を発表した。

これは、3台の特別仕様の厨房器を組み合わせることで、流し台、水切り台、カップウォーマー、アイスボックス、調理台、ガスコンロ、コーヒー器具置き場等が機能的に配列されるようになっており、一〇〇種類の「コーヒー」を手造りで作る「ぼえむ」のノウハウの一つとして活用されることになっている。

日珈販では、直営の「ぼえむ」下高井戸店に設置使用するほか、これから開店する「ぼえむ」各店で標準仕様の「ぼえむ」各店の中に組み込まれることになっている。

これは、揺籃期を越えてようやく成長期に入った飲食フランチャイズの理論と実践のためのセミナーで、競争の激しい動乱の時代の中で確実なフランチャイザーの選定と、明確なフランチャイズ・システムの理解を求めるフランチャイザー希望者には、注目すべき企画である。

飲食フランチャイズ実務セミナー開催
6月18・19・20日
東京都センター

来たる6月18日から20日までの3日間、東京都センターで「飲食フランチャイズ実務セミナー」が開催される。

これは、揺籃期を越えてようやく成長期に入った飲食フランチャイズの理論と実践のためのセミナーで、競争の激しい動乱の時代の中で確実なフランチャイザーの選定と、明確なフランチャイズ・システムの理解を求めるフランチャイザー希望者には、注目すべき企画である。

講師陣は倉本初夫、川崎進一、飯田一善、小熊辰夫、長谷川秀穂、奥住正道、本橋一秀、千葉弘二の諸氏。2日目の6月19日午前のパネルディスカッションには、パネラーとして日珈販社長山内豊之氏が出席の予定で、テーマは「飲食フランチャイズシステムの具体的な手法——契約、フィー、ロイヤルティ、立地、資金

調達など」である。
売行き好調
月刊「コーヒー専門店」
出版業界ではじめての珈琲の専門雑誌「コーヒー専門店」が5月18日柴田書店から発刊されたが、非常な反響を呼んでいる。

版元の話では、名古屋の焙煎業者から御冊の注文など特に地方焙煎業者から大量注文が相つぎ、在庫が底をつくありさまで、うれしい悲鳴をあげている。このようなことは、はじめての現象で、業界の珈琲専門店への関心の強さを物語っている。

なお「コーヒー専門店」は全国書店で発売中。定価は80円。

豪華版で話題
日珈販制定の新メニュー

日珈販制定の新メニューができてあがって話題となっている。寸法は天地26、左右78センチの大版で、勸進帳形式に八つ折製本。多色刷、用紙レザックの豪華メニューである。頒価80円。

220万円で開店できる 珈琲専門店 ワンマン珈琲ハウス 「プチぼえむ」

- 構造面積=間口1間半、奥行3間(実坪4.5坪)
- 設備=珈琲豆、珈琲器具売場及びカウンター10席

I 設備資金 (建物は自己の所有であると仮定)

- ①内外装工事……100万円
 - ②厨房設備……70万円
 - ③商品原材料……15万円
 - ④開店時宣伝費……10万円
 - ⑤予備費……5万円
- 200万円

II 加盟料とその内容 (1店舗加盟、契約期間3年)

- ①のれん代……5万円
 - ②指導料……5万円
 - ③企画調査デザイン料……10万円
- 20万円

III ローヤリティ (総売上高に対する3%)

最低1万円

IV メニュー構成

コーヒー20種類他

V 売上収益予想 (1ヵ月間、営業日26日)

- 売上……52万円
- 仕入……20.8万円
- 荒利益……31.2万円
- 諸経費合計……15.7万円
- 利益……15.5万円

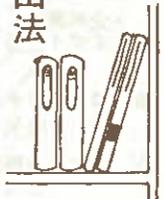
日珈販では、直営の「ぼえむ」下高井戸店に設置使用するほか、これから開店する「ぼえむ」各店で標準仕様の「ぼえむ」各店の中に組み込まれることになっている。

珈琲学入門講座

第二章 コーヒーの器具とその抽出法

〈その一〉器具のいろいろ

柄沢和雄



淹れ方は

多種多様である

コーヒーを作ること、コーヒーの器具を選ぶことの密接さは味を追求する上に欠かせないものである。皆さんがたが日本茶を淹れる際に、いろいろな方法に気づかれることと思う。

まず手鍋に茶を入れて水を加え、火にかけて沸騰したら火から下ろして茶こしでこす場合、沸騰させながら煮込む場合(麦茶)、沸騰寸前に火から下ろす場合、手鍋に茶を入れ、熱湯を入れて蓋をし、しばらく置く場合、急須に茶をいれて熱湯もしくは七〇〜八〇度の湯を入れてから、湯呑みにつく場合、茶こしを使って(粉茶が多いとき)こす場合、茶こしに茶を入れてそのまま湯を注ぐ場合と数えあげたらきりが無い。

目的は湯と茶の接触によっていかに味と香りを抽出させるかが必要なのである。

紅茶にしてもそうだし、コーヒーも同様である。

そこでコーヒーについて、器具のいろいろとその取り扱い法の重要さについて、少しずつ説明していきたいと思います。

コーヒーの器具には各国の歴史的背景とその生活習慣がおり重なって構成されているが、わが国においては数多くの器具が輸入されたり生産されたりしている。

- ①器具を大別すると、
- ②蒸気の圧力を利用したものの
- ③自動的に機械化されたものの
- ④完成された器具を使って手造りで行なわれるもの
- ⑤器具を定めず手鍋かポールで煮込むもの

この四種に分けられる。

具体的に説明すると、

- ①の場合には
サイホン・パーコレクター・モカエスプレッソ(マキネッタ)
- ②の場合
エスプレッソコーヒーマシン・コーヒーオートマチック
- ③の場合
ペーパー(濾紙)を使った濾過器・ポット付濾過器・フィルターを使用した濾過器・回転式濾過器

以上のような器具類があり、大型、小型とさまざまである。この他特殊なものとして三脚(ヤグラ)やコーヒーアーン等もある。

器具の扱いは正しく

それぞれの扱い方はこの次から説明するとして器具の選定について述べることにする。

にする。よくコーヒーはむずかしいといわれる。それは味なのか、淹れ方なのか器具の扱い方なのか、反対に聞き返すと、それらの人は全部だと答える。でもよく話し合うと多くの人はそうではなくて、器具の取り扱いは慣れていなかったり、めんどうがっているだけであつたりすることが多い。

あれこれむずかしく考えることよりも、手元にある器具をいかに正確に扱うことができるかを考えることが一番の近道のようなのだ。



鉄分は禁もつ

器具の材質はコーヒーに含まれる成分から、ガラスやプラスチック、陶器、ホーロー引き、ステンレスをお勧めするし、器具もそれがほとんどである。鉄分

を含むものはコーヒーが変質して好ましくない。

また器具の大、小は分量を示すものであるから原則的にその容量に合った分量を扱うことが必要である。

家庭ではどうも味が生きないという原因の中には、案外器具の取り扱い方や分量に合わせた器具の選定を怠っていることが多い。すなわち大は小を兼ねるというやり方である。

器具に慣れることが肝心

また器具には型、色、質と区別されているからコーヒーを淹れるに当たっては外見上のものも、飲む人にも心理的にプラスされている。すなわち器具とカップと原料の扱い方をマスター

すればよいわけで、これらは必ず関連したものだと考えていただきたい。一つでもバランスを崩したくないと、考えなくてもよいことまで考えて自分でむずかしくしてしまいがちである。

コーヒーを作るといふことはむずかしくはない。器具に慣れることが必要なのである。

つまり器具と抽出法は結びついており、日本茶の淹れ方で述べたように煮込み法、漬ける法、湯を注ぐ法とある。

また湯を使う法、水を湯にしながら味を出す法、水を使う法と分けられ、上澄みを飲む法、濾過する法、透明に濾過する法と分けられる。次回から一つずつ詳しく述べることにする。

コーヒーシユグーは純度の高い砂糖をこくわずかキャラメル化させたもので、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



ぼえむ青葉台店が開店

ぼえむ・まごころチェーン11店目

ぼえむ・まごころチェーンの第11店目として、田園都市線青葉台に新しくぼえむが開店した(佐藤 明店長)。

位置するニオイカグリーンビル1階の専門店街の一角を占めている。

ぼえむ青葉台店は、駅から1分、駅前通りが国道246号線とまじわる場所に



▶ぼえむ青葉台店

は、コーヒードラム売場はもちろんのこと、店内までガラス越しに見とおすことができるし、お客さまはドアが2つあるので店内を通り抜けようと思えば通り抜けもできる。商店街に溶け込んだ珈琲専門店という特別の配感がなされているといえる。

ぼえむ・まごころチェーン店はどこでもそうだが、ここ青葉台店でもコーヒードラムの売れ行きは好調で、シ

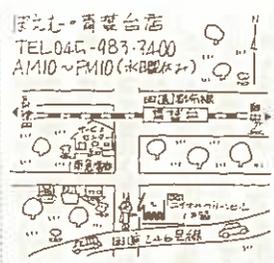
松本成正マンガ集『音楽の冗談』発行

「珈琲共和国」のネコちゃんマンガでおなじみの松本成正さんが、このほどマンガ集「音楽の冗談」を

出版することになった。ユニークな発想と的確な絵画技法を有しながらい

ンで、新日響のファゴット奏者でもある松本さんの音楽をテーマとしたマンガ集は、きっと読者の期待に届えてくれるであろう。(羊洞千川)

波・千駄ヶ谷1の20AK ミュージック刊7月発売



ぼえむ青葉台店 TEL.045-483-7400 AM10~PM10(水曜休)



▲小平 駅南口店トリオ、左より仲長 村久雄、高橋晴人、永田政弘店長

目下は佐藤店長がひとり活躍、将来本格的な珈琲

ぼえむ小平駅南口店も開店

ぼえむ・まごころチェーン12店目

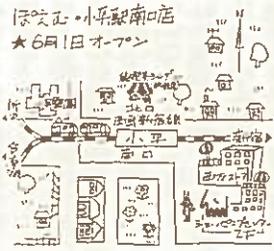
本物のコーヒートを愛する人にとって、ぼえむ・まごころチェーン店がどこにどこへ開店するかということ

は、いささか気がかりなことであるが、12店目は西武新宿線の沿線にきまつた。

西武新宿駅から29分の小平駅南口ショッピングセンター12階に、6月1日開店するぼえむ小平駅南口店である(永田政弘店長)。

ぼえむとしては、青葉台につく2番目のビル内商店街への進出で、買い物帰り

にお客様に厳選された本物のコーヒードラムがどんなに美



ぼえむ小平駅南口店 ★6月1日オープン

専門店経営に興味を抱く若い人を求人中である。

豆のニュース

ぼえむ阿佐谷東館

7月よりワンマンハウスモデル店に

3月末に売店の拡充を実施して豆の売上げを伸ばしている阿佐谷東館が、7月よりプチぼえむと名称を改

ため、ワンマンコーヒードラムのモデル店となる。

メニューの数も20種類に限定され、売店中心の充実をはかる。

ぼえむのTシャツ発売

日珈販より、この夏を彩るレモンイエローのTシャツ(半袖)が売り出される。

背中には、ぼえむファンおなじみの手のマークと

トヒ豆が、胸には、永島慎二氏の新作「旅人君」のマンガが描かれているという

ユニークなTシャツである。

永島マツチ発売

ぼえむの常連でマンガ家の永島慎二氏のマツチ(3個入り1セット)が、日珈

販より売り出される。

これは、「はないちもんめ」や「旅人君」など、氏の代表的なマンガの主人公

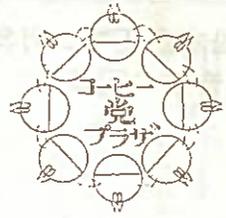
6点がおさめられている。なお、永島マツチ、ぼえむTシャツ共にぼえむ・ま

ごころチェーンの各店で販売の見込み。売価は未定。

日珈販で高級紅茶を発売

日珈販では近くセイロン高級茶を使い、メリタ用に加工したブレンドティーを

発売する。売価は109入り300円の予定。



レートが高いという評判のぼえむ・まごころチェーン店のスタンプブックを、あなたはご存じだろうか？今回はその利用状況を少しくわしくお知らせしようー

日珈販珈琲友の会 スタンプブックの利用状況

ぼえむ・まごころチェーンの各店には、コーヒーを飲んだり、コーヒー豆や器具を買ったりすると、スタンプを貼ってくれる「日珈販珈琲友の会スタンプブック」が置いてある。スタンプが50枚になれば、それは1000円の現金と同様の

商品券と交換してもらえが、現在それはどのように利用されているだろうか。高まってきた利用価値

づかない人も多い。また、気づいていてもこういうサービスに見向きもしない人もいる。けれども、スタンプ制度がきちんとした形で発足して以来1年有余の本年5月現在で、会員数1000人

日珈販では、次の要領でコーヒー教室を開催いたします。

■テーマ

美味しいアイスコーヒーの作り方

■講師

日珈販山内豊之社長

■日時と場所

6月5日PM7

ぼえむ吉祥寺店

6月26日PM2

たまプラーザ店

◆コーヒー教室開催のお知らせ◆

7月3日PM7
ぼえむ下高井戸店
なお、この巡回コーヒー教室のはかに、15名以上のグループに対しては、出張コーヒー教室を計画しておりますので、ご希望の方は日珈販コーヒー友の会事務局(電03-355-1142)までお問い合わせください。

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が集まりです。
- ◎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500円(7月入会より500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ます。
- ◎お申込みは、各加盟店へどうぞ。



「日珈販の会へのお誘い」を読めばわかるように、ひとまず友の会に入会する必要があります。ぼえむ・まごころチェーン店のお客さまは、たいいてい味を求めてやってくるので、このスタンプ制度に気

余り、商品券の通用する協賛加盟店も20店舗以上にふえ、利用価値も高まってきた。

コーヒー50杯で

1000円の商品

スタンプ愛用者のNさん

の話聞いてみよう。

「珈琲共和国」で知ったが、はじめはなんだかめんどろくさいなと思った。しかし、2日に1回もコーヒーを飲むのだからスタンプは知らぬ間にたまるのだと思ひ、入会を申し込んだらすごく簡単だった。コーヒー50杯で1000円の商品ははばかにできない。

延べ800人が

商品券を

商品券を受け取った人の数は、現在延べ約800人である。延べというのは、1人で何枚もの商品券を獲得した人もあるから、受け取った人の実数はこれより少なくなる。

商品券の利用先は、意外にぼえむが多く70%を占め

詩

もう一度の……

平沢 清子

つゆが来て
私の心がくもる間もなく
あなたはするりと
私の中に入ってきた

夕焼を奪われた私の部屋
に

私の中のぬくもりがあふ
れる今

ほこりのついた鏡をぬぐ
って

私はゆっくり心の休暇を
味わう

置き忘れてきた
宝石箱のなかみを見つけ
たように

いま うれしい 私は

いま 心が躍る わたし

水たまりにうつった
自分の姿に笑いかけて

いま私の世界は

やさしく私を主役にして
くれる

ほころかに
私は一日を残さず活躍す
る

詩集「消息」より

ている。交換する物はコー
ヒーミルなどの器具が大部
分である。

加盟協賛店の利用では、
男性が紳士洋品店、学生は
書店が多く、レコード店は

5月・コーヒー友の会集い

盛り上がる詩の朗読

5月コーヒー友の会の集
いは、雨のせいもあってか
やや入りが悪かったが和や
かなふんいきで、いつもの
とおり第2火曜日の午後7
時より、坪根氏司会のもと
にはえむ阿佐谷本館で開か
れた。

オークションは、ペーパ
ーフィルタのおまけつき
紅茶メーカー、透明アクリ
ル板に書かれたばえむメニ
ュー、変わったところでは
鯛円でせり落とされたボン



▲劇団民芸の飯島正明氏

それに次ぐ。
スタンアップブックの出てい
る数は現在1800部とい
うから、商品券に交換する
人はこれから急速にふえる
と予想されている。

ボンベッドなどが会場をわ
きたたせた。

詩の朗読は、劇団風の小
松智保子、岸波奈々子さん
が入沢康夫の「石」と「樹」
を、劇団民芸の飯島正明氏
が独自の構成で「サーカス」
を中心とする中原中也の詩
を、また、平沢清子さんが
自作詩集「消息」の朗読を
と多彩で、飯島氏の朗読は
気迫がこもっていて感動を
呼んだ。

6月コーヒー友の会
集い ご案内
6月12日(火)PM7より
ばえむ阿佐谷本館
オークション、詩朗読他
参加料コーヒー代

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

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

文芸堂書店
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
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

ファミリーストックポピ
田園都市線たまプラーザ駅
下車美ヶ丘ばえむ並び
電 045-(91)-4547

化粧品・ルームアクセサ
リーふじや 水稲町駅北口
商店街 電 328-3640

その他、各加盟店でも通
用します。

☆協賛店募集ご案内

日珈販珈友の会ではた
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
どの必要もありません。

○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
御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

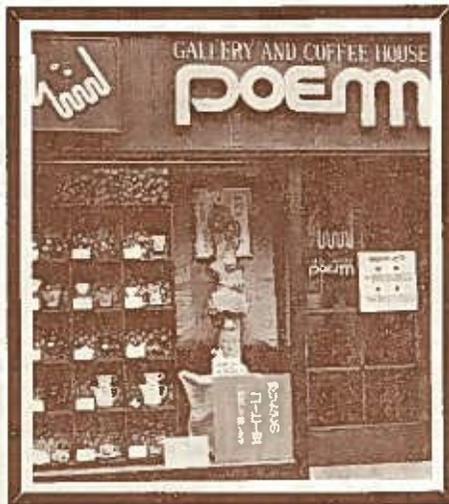
“ぼえむまごころチェーン”

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…まごころの味チェーン

■ぼえむチェーン■

- 下高井戸店(直営店) ☎323-6305
- 阿佐谷本館 ☎338-3335
- 永福町店 ☎325-1430
- 吉祥寺店 ☎0422-22-7040
- 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



■プチぼえむチェーン■

- 阿佐谷東館(直営店) ☎330-5378

■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 ☎0426-24-8252
- びっころ西八王子店 ☎0426-61-4337

コーヒー専門店経営指導のプロフェッショナル

“日珈販コーヒーマーチャンダイジングセンター”

珈琲専門店の全てにわたって経験豊かなスタッフが、各自の専門的立場からお手伝いいたします。

- 経営計画…小熊辰夫(食堂経営コンサルタント)
- 販売企画…山内豊之(日珈販社長)
- 店舗設計…矢花清一(インテリアデザイナー)
- 商品構成…柄沢和雄(喫茶技術ディレクター)
- その他…………日珈販企画室・指導課



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