

珈琲野郎のコーヒー党宣言

コーヒーにもマスコミ公害!!



山内豊之

カット・永島慎二

●●○ デパートだけが
安い?? ●●○

去る5月の読売新聞の朝刊婦人欄に「コーヒーの原価は9円」という見出しの記事が掲載された。

この記事の中で、「安いのはデパートのコーヒー売場だけ」という私の談話が伝えられていた。

じつをいうとこの談話はこのあとに「デパートが売値を上げさせてくれないので、納入業者は品質の悪い豆を混入して何とか原価を低くしようとしている。デパートの豆が安いのはそんなカラクリがあるのだ」と続きがあったのである。

結果的にみると、私の談話はコマ切れになり、私の思想と全く逆の方向を意味するものとなってしまったわけである。

私にとってこの記事はすこぶる不本意であるが、天下の読売新聞サマにイチヤモンをつけても勝ち目が無いと思ひ、かつわれわれ庶民としては大新聞サマに名前を載せて頂くだけでありたいと思ひ、泣き寝入りす

ることにしたといえはかわいげがあるのだが、本当のことをいうとこのような加害者の立場は私にも大いに身に覚えがあるので文句がつけられなかったのである

○●○ 土佐の仇、
江戸で討たれる ●●○

私がまだ高知大学の学生だったころ、私は学業そっちのけで放送記者のまねごとばかりやっていた。今では立派な放送局とな



った高知放送も当時はまだ駆け出しのラジオ局で、私のようなマスコミかぶれした学生なんか、スポンサーのつかない報道番組なんかを結構制作させてくれたものである。

すなわち、その厳正中立というものは、自分の思想と合致するものであり、それにそぐわない意見があれば、容赦なくテープを編集して、自分の思想と合致するように作ったものである。新聞記事ならば、記者の間違ひということもあるが、ラジオだと本人の声を聞かせるので第三者に弁明の余地がないので罪が重い。

そんな訳だから、いわば「土佐の仇を江戸で討たれた」ようなものであると思っていた。

●●○ 広告料で
記事は変わる?? ●●○

ところが、2、3日経って某新聞社のデスクをして

いる友人に会ってその話をしたら、彼のいうのには、コーヒーなどということを取材するのは駆け出しの記者で、ペテランはトレーニングのつもりで若手にやらせている。だから、彼らが書いてきた原稿をデスクが大体において反対の意味に書き直すのが常識なんだろう……であった。

と、取材に来られたY記者はそんな若僧のようには見えなかったし、非常に理解力もあったし、世界的なコーヒー事情などについてもよく書かれていたので恐らくそんなことはなかったと思う。たぶん好意的に考えればデパートさんは沢山の広告を出しておられるのでその点の配慮をなさったのではないだろうか。経済・社会面では、デパート商法などについてずいぶん厳しくやっておられるようだから、もしかしたら婦人欄ではその埋め合わせをなさったのではないだろうか、などと考えられるが、どっちにしろ私がダシに使われるのはあまりいただけない。

●●○ マスコミが
もたらすもの ●●○

日本人はなぜかマスコミは厳正中立でなければならぬと思っていて、マスコミに報じられることはすべて本当だと信じてしまう。外国だと、新聞だっていろいろな主義主張を公然と唱えていて、大衆もそれをよく取捨選択しているが、日本のマスコミはなぜか厳

正中立を売り物にしているので、間違った報道は影響が大きい。

だいぶ前にNHKの「今日はおさん」で、コーヒーと紅茶の話を取り上げ、出演されたコーヒー振興委員会のKさんがコーヒーの淹れ方を説明されたとき、濃いコーヒーを作るには2度こせばよいと話されたのを見て、心臓が凍るような思いをした。

おそらくこのテレビをご覧になった世の奥様方は、NHKのテレビでいったことだから間違ひがないと思っ

ていらっしやると思う。こんなことをされては、われわれがいくら美味しいコーヒーを送り出そうと努力しても、まったくメチャメチャにされてしまう。

コーヒー業界もようやく今までのトリッキーな商法から脱皮して、れっきとした食品産業として大きな飛躍を遂げようとしているがそんなときだけに、マスコミ関係者はひとつ、たかがコーヒーのことではあるが慎重に真実を報道してもらいたいものである。

歌麿チェーンと提携

日珈販中京へ進出!!

名古屋地方本部設立へ

日珈販では、ぼえむ・まごころチェーン名古屋地方本部設置に関して、名古屋駅周辺に4店舗の喫茶店、レストランを経営する歌麿チェーンと話し合いを進めていたが、このほど基本的な事項について合意に達し、7月上旬には正式調印の運びとなった。

合意の主なる内容は、日珈販は、歌麿チェーンに対し名古屋周辺地区においてぼえむ・まごころチェーン名古屋地方本部としてフランチャイザーの権限を行使すると共に、その地域内で

新装なったプチぼえむ

ぼえむ阿佐谷東館は、7月よりプチぼえむ阿佐谷東店と名前をかえて、ワンマンコーヒータップのモデル店第1号として、営業を開始。好成績を上げて注目を浴びている。



▲プチぼえむのファサード

得たロイヤリティや商品販売益及び加盟契約金の一部をその収入とすることを認め、一方、歌麿チェーンは自己資金で新名古屋ビル南館地下街の店舗を改造し、ぼえむ新名古屋ビル店とするほか、指導員・店長要員を日珈販へ出向させて研修を受けさせ、積極的にチェーン展開を図ることとなった。また、これに伴い歌麿チェーンは日珈販に資本参加し、如意金司(株)歌麿常務取締役が日珈販の役員に就任する。

なお、日珈販発売の高級

珈琲豆「まごころ」は、従来キャラバンコーヒーが一手に加工を引き受けていたが、ナショナルチェーン化を目指す日珈販としては、地方本部ごとに加工業者を指定して、日珈販の検定基準に合致する品質のコーヒー豆を「まごころ」の統一商品名で販売していくこととなった。

これはコーヒーが嗜好飲料であり、土地柄によって大衆の好み異なる、東京

珈琲専門店用厨房設備

ぼえむ下高井戸店に設置

日珈販では、かねてから矢花清一デザイナーを中心に、コーヒーマン専用厨房設備の開発をしてきたが、このほど、その試作第一号が完成し、ぼえむ下高井戸店に設置された。

この厨房設備は、オールステンレス製で、全長2メートル80センチ、奥行50センチ、3つの部分に分かれており、日珈販のメニューに合わせて手作りのコーヒーを調理するのに、もっとも合理的な設計がなされ

の好みを一方的に押し付けられるよりは、その土地の嗜好を心得ている業者に加工を委ねた方が得策であるとの考えによるもので、すでに名古屋地区においては歌麿チェーンの手によって業者の選定が進められているほか、日珈販では京阪神地区進出に備えて、京阪神地区の焙煎業者に「まごころ」の開発を委嘱し、試作が進められている。



実用テストを重ねた上、必要があれば改良を加え新しくオーブンする加盟店の標準仕様の中に組み込んでいくことになっている。

なお、日珈販では、今後は加盟店主及び従業員トレーニングはこの厨房設備で行なうこととなるが、それによって加盟店とトレーニングセンターの厨房設備が同一のものとなり、トレーニング自体も合理化されることになる。

コーヒーマン取り扱い主任制度発足

日珈販では、加盟店従業員の質的向上を期するため、業務マニュアル全般にわたって改訂を加えてきたが、その主要部分の改訂が終了したので、加盟店従業員及び店長に対して、マニュアルをテキストに研修を行ない、その成果をテストすることにいった。

テストに合格した者に対しては、認定証を与え、また、9月1日から加盟店には有資格者をおくことが義務づけられる。

検品体制を強化

高級コーヒー豆「まごころ」

日珈販では、自社ブランド



従業員には減免

ぼえむチェーンの加盟契約金

日珈販では、日珈販及びその加盟店の従業員のうち1年以上勤続したものに對しては、加盟契約金のうち加盟登録料、デザイン料を除く他の金額の全部を免除することにした。

これは、従業員が退職後加盟店を開くことを奨励する意味と、将来加盟店を経営する場合に、少しでも負担が軽くなるようにするためである。

ドの高級珈琲豆「まごころ」の検品体制の強化について準備を進めてきたが、この程自動計量機を購入、配送センターに設置した。

これにより、取引先工場から直送されたコーヒー豆は、すべて厳重な検査を受けた上で計量・包装され、各加盟店へ届けられる。

珈琲学入門講座

第二章 コーヒーの器具とその抽出法

その二 サイホン式抽出法

日本喫茶学院講師
喫茶技術コンサルタント

柄沢和雄



サイホン抽出法

サイホン専門店

「サイホン抽出法」
「サイホン専門店」
「サイホン抽出法」
「サイホン専門店」

「サイホン抽出法」
「サイホン専門店」
「サイホン抽出法」
「サイホン専門店」

「サイホン抽出法」
「サイホン専門店」

買ってときは

店を選ぼう

「サイホン抽出法」
「サイホン専門店」

「サイホン抽出法」
「サイホン専門店」

「サイホン抽出法」
「サイホン専門店」

説明してくれる。

「サイホン抽出法」
「サイホン専門店」

「サイホン抽出法」
「サイホン専門店」



部分品の

ここに目をつけて

「サイホン抽出法」
「サイホン専門店」

「サイホン抽出法」
「サイホン専門店」

「サイホン抽出法」
「サイホン専門店」

「サイホン抽出法」
「サイホン専門店」

ネット

濾過器にはこのほかガラ

「サイホン抽出法」
「サイホン専門店」

「サイホン抽出法」
「サイホン専門店」

「サイホン抽出法」
「サイホン専門店」

「サイホン抽出法」
「サイホン専門店」

ネット

濾過器にはこのほかガラ

「サイホン抽出法」
「サイホン専門店」

「サイホン抽出法」
「サイホン専門店」

「サイホン抽出法」
「サイホン専門店」

「サイホン抽出法」
「サイホン専門店」

製造 台糖株式会社



(つづく)

ぼえむ小平南口店が開店

ぼえむ・まごころチェーン12店目

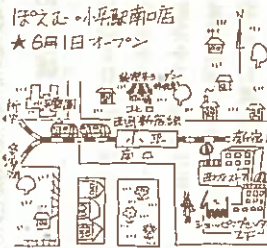
ぼえむ・まごころチェーン12店目の小平南口店(永田政弘店長)は、6月1日オープンから約1カ月を迎えた。

開店早々から客足は順調で、予想外の売り上げをあげており、4万円を越している日も多い。



永田店長の意図されているコーヒードのテイクアウト普及は、小平では初めてでもあるし、これからの成果が大いに期待されている。

まだフルーツパーラーのイメージが残っているため、店内改装という感じで来店する客も多いようだ



が、客層も少しずつ変わってきているようである。店内に流れている音楽もクラシック、ポピュラー、童謡がセレクトされているが、それも非常に静かに流れて、満席でありながらシンとしているのが不思議なくらいである。

西武新宿駅から準急で29分の小平駅で降りて、出口への階段からぼえむのマークは目の前である。座席数39席。朝10時〜夜10時まで営業。なお9月13日には、日珈販コーヒークラス教室開催予定。

油絵の版画化を

高級複製画の販売を検討中

最近の絵画ブームは注目に値するが、しかし、油絵は高価で大衆にとっては高嶺の花である。

しかし、印刷技術によって最近では原画とその色彩、タッチ、凹凸の具合など、まったく同一の複製画を作る技術が開発されている。

これらは、財産的な価値は無価値といえようが、芸術的な価値においては、考案方によってはまったく原画とかわりないともいえる。

むしろ、有名作家の売り絵よりはるかにレベルの高いものといえよう。

折りたたみ式カヌー「メリードルフィン」販売

すでに日珈販で販売されている折りたたみ式カヌー「メリードルフィン」が注目を集めている。

プラスチックとアルミのパイプを骨組みにし、塩化ビニルを張った本体を組み立てる。所要時間15分。巻いてたたむと自動車のトランクにはいり、持ち運びが簡単。

購入申し込みはぼえむ各店で受け付けている。定価59,000円。日珈販コーヒークラスの会員には割引制度有り。



▲組みたて前



▲組みたて後

150部の限定版であるが、お客様は頒価500円(送料共御座り)で買うことができます。

長年版画のコレクションを手掛けてきた日珈販グループの山内企画では、この点に着目し、加盟店を利用して複製画の販売を行なうべく検討中である。

また、将来は、有名作家の版權を買いとり、原画は市場に出さず、作家のサイン入りの限定版を出すことも計画しており、こうなればまったく版画と同じといえよう。

田島征三オリジナル絵本「ふきまんぶく」発行

個展などでぼえむにはなじみの深い異色作家、田島征三氏のオリジナル絵本「ふきまんぶく」が偕成社より発行された。

この絵本は、昨年の子ど

もの日にNHKよりその創作過程が放映されたことのあるもので、氏にとっては3年がかりの力作である。ぼえむ阿佐谷本店で販売中、定価650円。

ぼえむのTシャツ

7月1日より発売

7月1日より、日珈販からレモンイエローのぼえむのTシャツ(半袖)が売りに出された。

背中にはぼえむの手のマーク、胸にはマンガ家永島慎二氏の作品「旅人君」のイラスト入りというオリジナル。

サイズは一般向き用にMに統一されており、シルクスクリーンの手法で一枚一枚刷られた手造りTシャツ

である。

今のところ1冊の品数なのでお求めはお早く。ぼえむ各店で一枚1500円。

左の画は胸の部分に入る永島慎二氏のマンガ



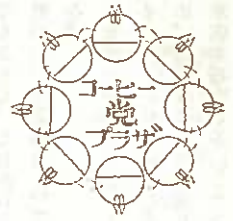
プチぼえむメニュー

すでに阿佐谷東店で使われているメニューは、コーヒード種類、紅茶17種類に厳選されデザート類も含めてそれぞれ解説が加えられている。

用紙は特厚ラザックを使用し、天地27・2cm、左右19・8cmで4頁の豪華版。

ぼえむ常連のマンガ家永島慎二氏の8点ものイラストが刷りこまれているのも楽しい。

150部の限定版であるが、お客様は頒価500円(送料共御座り)で買うことができます。



☆ペーパーフィルターの普及と共に家庭でも手軽に美味しいひき売りコーヒーを楽しむ人がふえてきたが、今回はその実態を日珈販加盟各店の数字によって確かめてみよう——

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500円（7月入会より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ます。
- ◎お申込みは、各加盟店へどうぞ。

こんなにも家庭で
コーヒ―は飲まれている!!

コーヒ―というものは考えてみれば結局はお茶のようなものである。ただ、そのほろ苦い味と、部屋いっぱいには広がる芳香がなんともいえない。コーヒ―はひとりで飲むもよし、二人で飲むもよしである。
この意味では、コーヒ―はやはり家庭で淹れて飲むのが最良であるといえよう。お茶がぜいたく品であるからにはコーヒ―もインスタントでない方がよい。つねに新鮮なコーヒ―豆をおいてある信頼のおける店で少しずつひいてもらったコーヒ―を楽しむ、そうい

日珈販加盟各店のコーヒー消費状況 (48年1~5月)

店名	飲食消費 (kg)	%	売店売上 (kg)	%	合計 (kg)	%
下高井戸店	550.3	42.33	749.7	57.67	1,300	100
阿佐谷店	140.2	31.09	310.8	68.91	451	100
阿佐寺店	531.1	42.11	729.9	57.89	1,261	100
吉祥町店	193.4	44.77	240.6	55.43	434	100
永福寺店	293.1	50.27	289.9	49.73	583	100
たまブラザー店	254.7	35.77	457.3	64.23	712	100
赤坂見附店	414.4	77.89	117.6	22.11	532	100
新橋駅前店	243.4	63.55	139.6	36.45	383	100
下北沢店	222.0	67.28	108.0	32.72	330	100
青葉台店	39.4	38.95	61.6	61.05	101	100
合計	2,882.0	47.35	3,205.0	52.65	6,087	100

う人がこの頃しだいにふえつつあるということを示したものが、つぎの日珈販加盟店の最近の「コーヒ―豆消費状況」の数字である。飲食消費とは店で飲むコーヒ―の消費のこと。売店売上げとはコーヒ―豆を買って帰るのをさしている。これは、本年1~5月の5カ月間の数字であるが、飲食消費と売店売上げのトータルは1センチが47.35%、35%、後者が52.65%と

日珈販では、次の要領でコーヒ―教室を開催いたします。

■7月3日PM7より ぼえむ下高井戸店 テーマ「美味しいアイスコーヒ―の作り方」

■9月13日(時間未定) ぼえむ小平南口店 テーマ「コーヒ―の基礎知識」

■9月25日(時間未定) ぼえむ青葉台店 テーマは13日と同じ

◆コーヒ―教室開催のお知らせ◆

■10月2日(時間未定) ぼえむ下北沢店 テーマは13日と同じ
本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―教室のほかに15名以上のグループには出張コーヒ―教室を計画中、ご希望の方は日珈販コーヒ―友の会事務局(電03-325-1114)へお問合せを。

と売店売上げの方が優位を示している。日珈販加盟の各店はご存じのとおり大きくはない。それなのにこの5カ月間で10店消費総合計が6000キロ(1人前10杯として60万杯)を越しているからだ。ただ驚くほかにない。ともすれば珈琲店はコーヒ―を飲むところ、売店は副業という感があるが、日珈販はその先入

6月・コーヒ―友の会集い

満席・時間も大幅に延長

日珈販コーヒ―友の会の集いは、最近とみに盛り上がりを見せているが、中でも6月第2週火曜日夜の集いには、会場の阿佐谷本店に女性18名、男性15名の参

観をみごとくつがえしてしまったわけである。家庭でひき売りのコーヒ―を淹れる習慣は、日本ではまだ始まったばかりである。コーヒ―豆の品質管理にはどこよりも厳しいと定評のある日珈販加盟店の売店売上げ数は、これからどれほど伸びるのかわからないが、予想もつかないというのが率直な感じである。

会者があり、満席以上の状態、詩の朗読も劇団風より3名、劇団芸芸より2名の出演を得て非常に充実したものと云った。

オークションは、最近女性の参加者が多いところから、今回は台所用用品が多く、スーパ容器のセット、各種ガラスコップ、コーヒーカップセット、台所用返しヘラなどがせりにかけられた。

詩の朗読は、劇団風の岸波奈々子さんが入沢康夫の詩「倅セソレトモ不倅セ」他2篇を、小松智保子さんが多田智満子の長篇詩「矮人物語」を、重田まさ代さんが高田敏子の詩「砂漠のロバ」他1篇を朗読。劇団民芸の飯島正明氏と茂木繁氏は石川啄木の詩の秘密を独自の構成台本によって30分にわたり朗読。その後参会者の中から松下志保さんが、東洲修の最新詩集「釜ヶ崎の土」と自作詩より各1篇を、西一知氏が自作詩集より「ばくらの背後の天使」を朗読した。

次回オークションはピカソの複製画なども出る予定、乞うご期待である。

7月10日(火)PM7より
集いこ案内

日珈琲コーヒー友の会
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(直営店)
- 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
- ぼえむ吉祥寺店
- 国電吉祥寺駅北口三交信託銀行横
- 営業AM9~PM11

7月10日(火)PM7より
ぼえむ阿佐谷本店
オークション、詩朗読他
参加料コーヒー代

- 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
- ぼえむ小平駅南口店
- 西武新宿線小平駅南口シロピニングセンター2F
- 営業AM10~PM10
- 定休日 毎週水曜日
- ぼえむ新湯駅前店
- 新湯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

日珈琲協賛店
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・レコード干葉楽器 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 阿佐谷オゾン座通り
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322-6388
- 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045-911-8992
- 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
■ 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045-911-4547
■ 化粧品・ルームアクセサリーふじや 永福町駅前北口商店街 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

日珈琲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琲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

“ほ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。

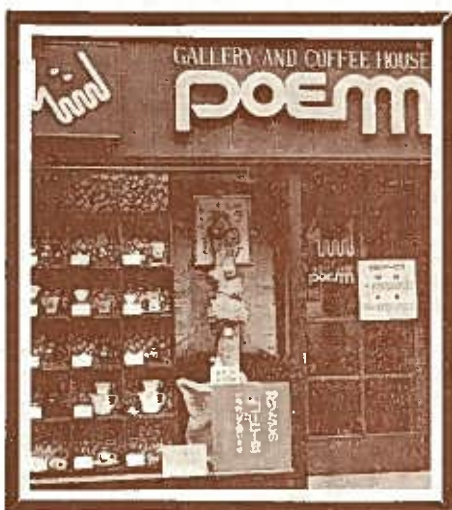
- 100種類のコーヒーのある珈琲専門店……………ほえむチェーン
- ワンマンコーヒーストア……………プチほえむチェーン
- 手造りのコーヒーを売る珈琲専門店……………まごころチェーン

■ほえむチェーン■

- 下高井戸店(直営店)☎323-6305
- 阿佐谷本店☎338-3335
- 永福町店☎325-1430
- 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

■プチほえむチェーン■

- 阿佐谷東店(直営店)☎330-5378



日珈販及び各加盟店では、従業員を募集いたしております。
ご希望の方は
東京325-1142黒沢まで。

■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

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