



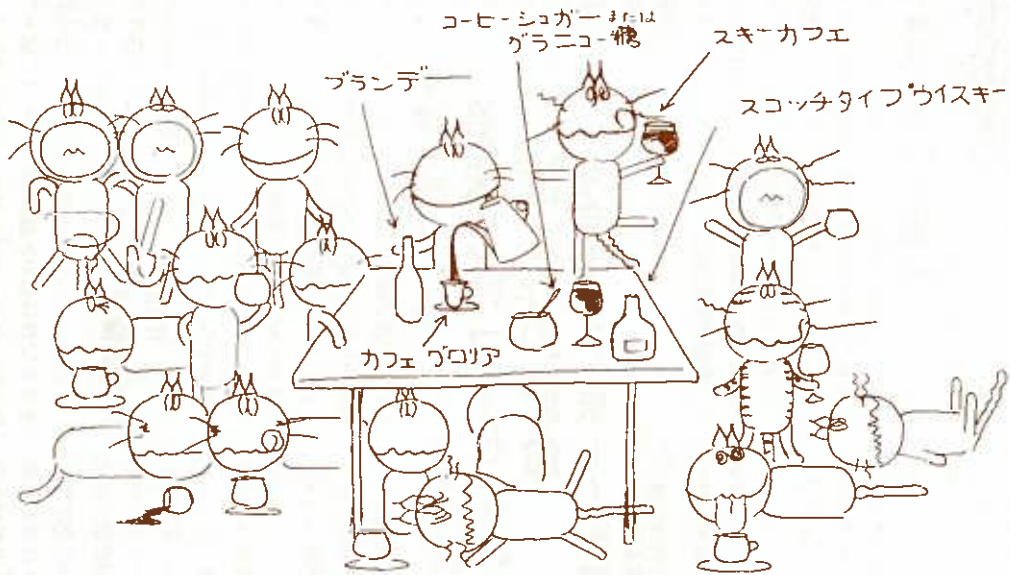
COFFEE REPUBLIC

# 珈琲共和国

1月号

発行日 1974年1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 日珈琲コーヒー友の会  
 東京都世田谷区松原1-37  
 -20 会田ビル 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 ハイブ辰谷川801  
 電 (368) 7709

## お正月はコーヒー飲んでめでたく酔っぱらおう



\*お正月にはコーヒー党のわれわれだって、酔っぱらってもいいだろう。正月早々めんどくさいものは止して、手軽に酔っぱらえるコーヒーを飲もう。ぼえむオリジナルでなくして、ドイツのコーヒーのタネ本に載っているレッキとしたコーヒー・アラ・カルトを2題紹介する次第――

### スキー・カフェ (スイス風)

- ① フレンチコーヒーをふつうの濃さに淹れる。
- ② 大型のワイングラスかサワーグラスに、コーヒーシュガーまたはグラニュー糖を、ティースプーンに山盛り2杯入れる。その上からフレンチコーヒーを適量(?)入れる。
- ③ それに、スコッチタイプのウイスキーを酔っぱらえる分量だけ入れて軽くかきませる。
- ④ その上に泡立てクリームを飾る (わざわざ泡立てクリームを使わなくても、ショートケーキの上のやつをかっぱらえばよい)。

### カフェ・グロリア (フランス風)

- ① フレンチコーヒーを濃いめに淹れる。
- ② デミタスカップ (マグカップでもよい) にグラニュー糖かコーヒーシュガーを、ティースプーンに山盛り2杯入れ、その上から熱いフレンチコーヒーをカップまで注ぐ。
- ③ そして、そのあといっぱいになるまでブランデーで満たす (ここで、デミタスカップを選べといった理由がわかるはず)。
- ④ 軽くかきまわして、出来あがり。

乾杯!!

# 宣言 党 一 一 一

あけましておめでとうございませう。昨年、は毎度お引立てを賜りまして、誠にありがとうございました。

今年も旧年に増すお引立てとご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。

さて、昭和49年は我々コーヒー党には厳しい年になりそうです。

新年早々にはコーヒー豆の卸価格が大幅に引上げられるのは必至です。

円安ドル高の

ため為替差損だけで2割は生豆の輸入価格が上りました。コーヒーを焙くガスや灯油も上ったし、ガソリン代値上げで配送費も上昇ムードだし、上らないのは我々の所得位なもので、この分で行けばコーヒー豆の卸価格が40パーセント位上ってもやむを得ない状況となってきました。

私共コーヒー党が飲むコーヒーの値段にも響いてくるわけで、喫茶店のコーヒーの値段も、一杯120円から150円の時代から、180円ないし200円の時代にしろとうとしています。我々コーヒー店の側からみると、いくらコーヒー代を高くしても儲からなければ意味がなく、安くても儲けが多い方がいいのですから、今の世の中のようにコーヒー代は高いはそして経費倒れだではお互いにつまりません。

## 年頭所感

また田中角栄氏の日本列島改造論がいけないとかいいのだとか、インフレだとかインフレじゃないとか議論にしたって、議論している間にどんどん我々の暮しは苦しくなつてコーヒー一杯満足に飲めない破目になってしまいます。角栄氏のようなお金持ならば少々の物価上昇も平気だろうし、インフレで土地が上れば資産も

お増えでしょうが、我々庶民は増えるのは家計の赤字ばかりです。

## ケチケチ運動に二協力を

そこで、グチばかり言つていても仕方がないので、日珈販では今春よりケチケチ運動を始めることになりました。その目的は今資源不足のため猛烈に値上りし

ている包装資材を節約して少しでも商品価格の引上げを避けようというもので、容器を持ってコーヒー豆を買いに来て下さったお客様には代金を包装材料分だけ安くする等、たとえ包装紙の小片一枚につき1円・2円でも値引きしたいと考えています。

お増えでしょうが、我々庶民は増えるのは家計の赤字ばかりです。の需給状況をみても、その他の資源をみても、なかなか物資不足の現実、予想以上に厳しそうです。どうかコーヒー党の皆様も、美味しいコーヒーを少しでも安く楽しむために、ケチケチ運動に御協力下さい。

# 美味しいコーヒーの提供こそ

## 今年も更に厳しく戦闘的に

（株）日本珈琲販売共同機構 代表取締役

## 山内豊之

コーヒー党にとっては暗い春になりそうです。日珈販としてもこの暗い世の中を少しでも明るくするため、皆様に美味しいコーヒーを提供することを至上命令として、そのために努力していきたいと思ひます。

そして、コーヒー専門店とは名ばかりの見せかけのコーヒー専門店も多くなるでしょう。そしてそれ等の店は、代金ばかり高くつて、インフレで悩む我々コーヒー党の財布を一層圧迫するに違いありません。日珈販は、店でコーヒーを飲んでくださるお客様のためだけに、このような時節ですと店が高いお金を払ってコーヒーを飲むのがモッタイナイという方達のために、良質なコーヒー豆を提供して、家庭で美味しく飲むことができるように努めたいと思ひます。

## 本年度の課題

日珈販はそのために本年度の課題として、我々の経営理念に賛同する勢力を結集して、美味しいコーヒー供給のためにより攻撃的、より戦闘的な販売戦略を遂行していくつもりです。

買占めをしてコーヒー豆の値段を吊上げるような商社や生豆問屋、くず豆を混入しませかけの値段を安くみせようとする焙煎業者、インテリアや演出で客の目を惹き、まずいコーヒーを囫々しく提供して高い金をとっているコーヒー専門店と称する喫茶店、これ等はすべて我々コーヒー党の敵と考えて、容赦なき攻撃を加えていくつもりです。

一方、本当にコーヒー豆の安定供給を目指す商社や生豆問屋や、よい品質のコーヒー豆を使って加工に手間をかけ品質の良いコーヒー豆を造り上げようと努力する焙煎業者や、コーヒー専門店の本道である美味しいコーヒーと本当の専門的知識を広く大衆に広めようと努力する店とは、例え戦術的には対決し、局地戦では激烈な戦いを行なおうとも戦略的には手を結んで、我々コーヒー業界にたずさわる者の使命である「美味しいコーヒーの供給」をな

し遂げるつもりです。

# 商社・メーカー・加盟店

## 一体化を推進

### タテ割りの協業組織へ

#### 日本珈琲販売共同機構

日珈販では、49年度の事業計画として、商社・メーカー・加盟店の一体化による「タテ割りの協業化」を推進することになった。

これには、従来「まごころ」の協業組織である「ヨコ割りの協業組織」である場合が多く、その場合同業者同志の競争意識が強すぎてまとまりを欠き、効果をあげていない。

日珈販では、従来「まごころ」の商品名で発売してきた手造りの高級コーヒー豆の商品名を「ばえむ」に変更する。

日珈販が、店名は「ばえむ」商品名は「まごころ」と二重構造をとってきたのは、味の素がばえむと類似の商標をコーヒー類に出願していたためであるが、昨年10月に「ばえむ」の商標登録が完了したので、近く商品名と店名を統一することになった。

### 商品名を『ばえむ』に変更

#### 商標権の確定で

日珈販では、従来「まごころ」の商品名で発売してきた手造りの高級コーヒー豆の商品名を「ばえむ」に変更する。

それに対して、タテ割りの組織であれば、お互いに競合することなく一つの営業目的に向かって協力しあえるので実効をあげることが出来るからである。構成員は、商社・メーカー・卸問屋等、日珈販の組織を通じて商品の流通を図ろうという業者と、日珈販の地域フランチャイザーを予定しており、現在日珈販

の首都圏の地域フランチャイザーである(有)山内企画が全額取得している日珈販の株式をそれ等の業者に公開することになった。ただし、フランチャイズシステムはあくまで消費者への忠誠と加盟店の保護を第一義とすべきなので、商社等の株式取得の限度は49パーセントとする。

日珈販では、すでに取引先に対して、資本参加・役員派遣等の話しを行なっているが、他の取引先への配慮もあって未だ決定の運びにはなっていない。しかし、このところ日珈販の加盟店が急激に増加し、商品の取扱い高が急上昇している。いずれは日珈販に参加せざるを得なくなるものとみている。

このタテ割りの協業化が実現すると、商社・メーカーは安定した需要先を確保することができ、加盟店にとっても物資不足の折から原材料・資材の供給が円滑になるため両者にとって非常にプラスになることは間違いないとみている。今年、コーヒー業界にとって、原料・人件費・配送費等すべての出費が大幅に増加しており、業界の再編成が見込まれているが、共同焙煎工場の動きとから、日珈販の動向も業界の注目を浴びることになる。

なお株式の公開は、従来の日珈販の取引先のみに限定せず、今後日珈販の経営理念に賛同し、この流通チャンネルに参加しようとする業者にも適用していく考えである。

本件についてのお問合せは 東京都世田谷区松原 1-37-20 会田ビル (株)日本珈琲販売共同機構 03-351-1142 山内豊之まで

### ばえむチェーン 加盟50店・コーヒー豆月間8トン

#### 今年の達成目標高

日珈販では、昨年実績(加盟店14店増、コーヒー取扱高月間2トン増)からみて、本年度は30店舗・6トンの増が可能と判断し、本年度達成目標を、加盟総も40店舗、6トンは達成できるとみている。

### 包装資材の高騰で、顧客にも協力を呼びかけ

#### ケチケチ運動を展開

日珈販では、最近の包装資材の高騰がコーヒー豆等の販売価格の上昇に連なることを極力避けるため、顧客に対しても資材節約の協力を求めることになった。

その第一弾として店頭でケチケチ運動のポスターを掲げて協力を求める他、包装簡素化に協力してくれた顧客に対しては値引きを行なうことなどを考慮している。

これによって、日珈販加盟店のコーヒー豆販売価格は、当分の間値上げをさげることができると考えられる。

### お知らせ

最近の物資不足と物価高騰のため、2月より「珈琲共和国」の定期購読料と「日珈販コーヒー友の会」の会費を次の通り改訂させていただきます。

- ☆ ☆ ☆
- 一、珈琲共和国年間購読料 干料共1000円 (旧価格500円)
- 二、日珈販コーヒー友の会会費、年間300円 (旧会費、珈琲共和国年間購読料共800円)



連載●珈琲の科学<2>

コーヒーの定義と視点



東京教育大学熱帯植物学会会員 伊藤 博

コーヒーとは何か

コーヒーとは何か、この問いをアメリカ農務省、国際コーヒー協定、アメリカコーヒー研究所の三者に求めてみよう。

■アメリカ農務省

一、コーヒーとはアラビア種、ロブスター種、リベリカ種の栽培種の「種子」である。

二、種子以外のすべての部分を除去したもの（筆者注「生豆」の意）。

三、適当に精製した生豆が熱的作用によって褐色化し、特徴ある香りをあらわしたものを（筆者注「煎豆」の意）。

アメリカ農務省は、生産面から種子、原料としての生豆と煎豆を「コーヒー」と呼ぶ。

■国際コーヒー協定

パーチメントコーヒー、グリーンコーヒー、ローステッドコーヒーを問わず、コーヒー樹の「種子」および「実」を意味し、挽いたコーヒー、カフェインレスコーヒー、液体コーヒー、ソリュブルコーヒーを含む。

（筆者注）種子と果実の他に、粉のコーヒー、液体コーヒー、インスタントからカフェインレスまですべての定義に包含される）

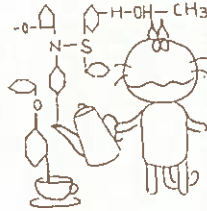
■アメリカの六分類

一、生豆

二、煎った（煎って挽いた）コーヒー

三、カフェインレスコーヒー

四、液体コーヒー、濃縮コーヒー



五、可溶性コーヒー  
六、沸かしたコーヒー

（筆者注）実用面から、生豆、煎豆、挽いたコーヒー、インスタント、カフェインレスコーヒー、

フェインレスコーヒー、いわゆる抽出コーヒーまでを意味する）

以上の定義によれば、コーヒーを生産から消費までの全過程でとらえている。これ以外のコーヒーは存在しない、いわば「コーヒー

のすべて」である。しかもそれらは、別個のものではなく、プロセスの違いであったり、処理の仕方による差に過ぎない。

抽出は「氷山の一角」

そこです、

一、コーヒーに対する研究の視点は、できるだけ大きくとらえること。

二、それが、科学とどう結びついているかを見る。

この二つの立場について

原点から考えてみる必要がある。でなければ「群盲象をなでる」のたとえの通り、結局コーヒーの本質を理解できない。なぜなら、コーヒーの各プロセスは、たがい有機的に関連した因果関係の上に成り立っているからであり、しかも、その各プロセスを根底において支えているものは、他ならぬ科学であるからである。

ちなみにその見解から、先の六分類を分析すると、

一、生豆：栽培から収穫の過程で、土壌、肥料、病気、日光、温度、雨量など農学および気象学。

二、煎豆：焙煎科学、熱作

用とそれに伴う化学反応

三、カフェインレス：セルロースと加水分解、カフェイン抽出除去、カフェイン除去の工程と味覚の問題。

四、液体コーヒーの濃縮技術とそれに伴う分解作用

五、インスタントコーヒー：表法すなわち凍結または熱風処理の技術的問題、香りととの関係。

六、抽出コーヒー：抽出の化学

六は過去一番問題にされてきたことである。極端な場合、これだけを研究している「研究家」があまりにも多かった。当人も、抽出というワンプロセスだけにとどまっていることの矛盾に気づいていない。コーヒーの視点から言えば、「氷山の一角」であることを見逃し、コーヒーのすべてを知った如き錯覚を持った。

生産から消費までの全過程を相対的に理解してはじめて、その長い「科学の旅」に認識をあらたにする。そして、どの一つをとってみても、科学無縁のプロセスは全くないことに気づく。

コーヒーと科学の重み

アメリカには、有能な科学陣をスタッフに持つコーヒー研究機関がある。生産国とタイアップして、完璧な設備と費用をかけ、勝れた研究をしている。アメリカという国は、無用なことにはカネを使わないが、必要なことには決して資本や時間を惜しまないかに見える。

「コーヒーハイドロメーター」煎豆の色の測定法」「コーヒーの香りの分析」「コーヒーの色の研究」「コーヒー成分と味覚の研究」「焙煎中の化学変化」など、数字とグラフと化学式で埋め尽くされた四十数種類の分紙を報告している。

たかが一ぱいのコーヒーも、深く広い科学の重みを内蔵し、未だに解決されない問題を数多くはらんでいる。

コーヒーのむつかしさとおもしろさは、それが科学的であるからであり「未知」が人の心をとらえて離さないのだと私は思う。

# 珈琲調理学入門

## 第二章 コーヒーの器具とその抽出法

### 《その四》ポイリング式

日本珈琲学院講師  
柄沢和雄



#### パーコレーター について

直台式のポットでガス台にのせるか電熱器にのせるか、ポットの脇に差し込みがありコンセントにつなぐか、いずれにしても三人用から五人用のパーコレーターが中心である。大型と小なればパーコレーター同様アーン付きで三十人用から五人用のものまである。

ポットの中にパイプとバスケットの中へ荒挽きのコーヒーを入れ、パイプに差し込み水をいれる。フタをして電気または火にのせる。しばらくすると蒸気が充満してパイプを昇って上からみきこぼれてバスケットに入りコーヒーに浸み込む。浸み込んだ湯はコーヒー液となって湯に混ざりそ

れが何回にもくり返され、経過時間と共にだんだん濃厚になっていくのである。

非常に経済的( )でもものぐさな家庭の主婦(アメリカ)に向く便利な器具であって、第二次大戦後、急激に延びた消費生活や電化生活に一役買ったことはいまでもない。

その便利さを日本は追いつけるようにとり入れた次第である。ところがアメリカでは、今度は古き良き時代をなつかしみ手作りの物を考え始めている。パーコレーターによって抽出された時は非常に淡白な湯をともなったコーヒーであってそれ以上に濃厚さを求めようとするには、粉を増やすか湯を減らすか粉砕を細かくする以外に方法はない。

粉を増やすことについては、バスケットの容量から

#### 柄沢和雄

して必要以上の量を加えるとおふれ出てしまう。次に湯を減らすことについては蒸気の圧力を利用するので容器内の一定量より少なくすると上昇力が弱まりスムーズに抽出されなくなる。極力三人用は三人分を、五人用は五人分を行なうことが望ましいわけである。

#### 小廻りがきくよう

#### きかない器具

したがって先述した「経済的である」ということも時によっては逆となることもある。例えば一人で一人分を飲みたいときに五人用のパーコレーターしかないときは、四、五人分を抽出して飲み残ったコーヒーをどうするかということがある。そのまま火にかけて保温すれば煮つまるし、さりとて冷たくなってもう一度火にかければ必要以上にイヤな味となってしまふ。

小廻りがきくようである。その実はきかないわけである。また浅となる因の一つはポットに水を加えて火にかける場合に考えられる。温度が八十度になると蒸気が発生してそのまま上昇してしまい低温でコーヒーに接触する。そればかりか今度はボイルという形で高温で浸けられるから温度の差と高、低がまるで反対になってしまふわけである。

どんな形にせよ最初に加える熱は、コーヒーの成分を溶解する上において一番大切でなければならぬに、わずかに八十度前後の熱をもってしては肝心の味は抽出されない。次に粉砕を細かくした場合には、バスケットの穴が大きいために微粉が落ちてしまつてコーヒーと混ざってしまう。したがって熱を加えて味を抽出、というテーマから考えると、熱は不安定であつて温度差がはげしすぎることで、粉砕を荒くせざるを得ないがために組織が充分に開かないため「苦味、酸

味」のバランスも「コク」を求めようと思つてもどれかが欠けた味となつてしまふ。

しいていうならば先月号に述べたようにローストをやや深炒りにして湯を防ぐか、ストレート・コーヒーを使つてみるか、あるいは砂糖や生クリームを少量にするか、ブラックで飲むか

と方法は無いこともない。その他コーヒーの味に慣れる方法として、ブラックで味わつていて徐々に味の変化を身につけるべく砂糖を一杯いれたら、二杯いれたら、さらに生クリームを一スプーンいれたら、一杯入れたらとその都度味は変わるはずである。そんな時に方法としてパーコレーターを使つてみることも出来る

コーヒーシユガーは純度の高い砂糖をごくわずかに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

### 製造 台糖株式会社



(つづく)

る。もつともパーコレーターでなくとも他の方法でもいくらでも出来るが。ひと頃の電気炊飯器とよく似ている。ただ便利だからと行なつたものの上はポロポロで下は水っぽい飯と同じで、平均にコーヒーと湯が接触しないがためにかえつて不十分な抽出で終つてしまふ。コーヒーも細分化されていく今日、こういう器具のコーヒーもあると知ることよいが、バランスの富んだ味を求めるときはもう一つ欠けてしまつてい味をどうい風にな自分調節をとつて飲むかを知る位である。

連載

# 咖啡太平記 3

詩人・評論家 寺下辰夫



## 今様オランダ正月



今月は、お正月なのでお正月らしい軽い話題を書くことにしよう。

「喫茶店経営」一月号にも「紅毛正月」という一文を記したが、本稿は、全然その話題と異なるので、誤解なくお読みを頂きたい。

今年の正月は元旦の朝から五日まで、伊豆・吉奈温泉「東府屋」で、ゆっくりに正月を過ごすことにした。

私の母方の故郷は、長崎であるので、正月のお雑煮

は、むろん、おせち料理も、すべて長崎風な料理で作っている。山内豊之君なども、毎年、私の家の長崎風雑煮はおいしいと食べてくれる一人である。

ということでは、長崎雑煮は、トリ肉や醬油で煮込んだ牛肉の小間切れ肉や、豚肉、そのほかダイコン、サトイモ、ニンジン、カマボコ、ハクサイ、三ツ葉、ギンナンの実など、沢山のダシを入れて、ダシも、トリのスープと、カツシヤコブのダシを適当にまぜて、その中に餅を後から入れる。

だから味も濃厚で、複雑だし美味である。長崎の雑煮やおせち料理にも、オランダや中国料理が多分に影響されている。

私は、吉奈温泉の五日間にも、キャラバン・コー

ーのブルーマウンテンの豆とミールを持参しないと、宿で、毎朝飲むコーヒーが飲めないで、これを忘れずに持参する。

「東府屋」主人とは、子供の頃からというよりも、亡父の時代から馴染みの宿で、主人公の城所昇君とは、いわば幼な友達かという間柄なので、まるで自家で正月を過ごすような心安さになれるから楽しい。私のたてる自慢のコーヒーを彼にも飲ませて喜ばせるのだ。

「東府屋」は、イノシシ料理とキジ料理で天下に知られているから、それにコーヒーとなると、まさに昔の出島のオランダ屋敷の正月を思い出させてくれる。いうならば今様オランダ正月Vで、五日間を過ごす気分になれるわけだ。

寛政・文政年間の長崎の出島のオランダ屋敷で、若い日本の蘭学者たちが、オランダの甲比丹から西欧諸國の新知識を指導されて、後年、江戸の芝蘭堂に、その頃の蘭学者が、二十九年も集って、八紅毛正月Vをして、遠く長崎時代の回顧談をして楽しんだことは、当時の有名な挿話である。



私はおもう。あの寛政時代の頃は、一杯のコーヒーすら、なかなか口に出来なかったのではないか。たとえ飲めたとしても、それは出島に出入りした通詞(通訳)か、出島に出入りした丸山の遊女、それに若い蘭学者のグループの限られた人々たちである。

そして、日本の文化や医学や味覚、さらにコーヒーという異國の飲物が、自由に、誰にでも味わえる時代

になったのである。

私は、アメリカと、ブルーマウンテンとミールを持参して、好きなコーヒーを静かな温泉で毎朝飲めるということをのべたが、これも、日本の文化というものが、ヨーロッパ並み、あるいは、それ以上になったからの恩恵である。

私たちのこの恩恵は、あの日本の黎明期に、今日の日本の礎をつくってくれた祖先や先軍たちのおかげであるということも、もう一度、私は心に思い返べてみることにしよう。

ああ、コーヒーを売る人、また、コーヒーを愛飲する人よ、

何気なく飲むこの一杯のコーヒーの味の底流に、語れどもつきない長い才月の歴史と、先人たちの苦勞や研究が秘められているということを、思い返べてほしいとおもう。

コーヒーでは、フランス、イタリア、ロンドン、ドイツ、トルコはじめ遠くは、エチオピアの咖啡史の長い歴史に、数知れぬコーヒーまつわるエピソードもあ

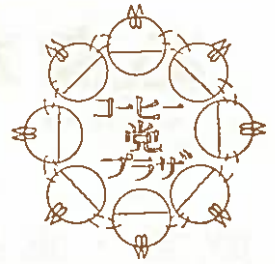
るが、寛政、文政年間から、わずか一八四年にすぎない日本のコーヒー史のうちにも、まさに、小説的な面白い実話が沢山ある。

これらの実話の中には、ヨーロッパ諸國の挿話にも見られるような異色ある物語があることを識ることが出来る。これは、コーヒー國としては、むろん後進國の日本であるけれども、長崎の出島のオランダ屋敷という存在と、出島に駐留した甲比丹たちの日本に寄与した直接、間接の功績と影響を軽視することは出来ないのである。

今後本稿においても、とくに私の共感をもって咖啡史を、キメ細かく回想してみたいと考えている。では、今月号は、これ位で、また、来月号で…… (つづく)







### ハブぼえむ

一月はサービスマン月間  
(この機会をお見逃しなく)

■1000円で、輸入ウイスキー・アーリータイムズ、J・W・ダントを料理付きで飲み放題  
■この月に限り入会者は入会金(1000円)免除

昨年末、ぼえむ阿佐谷店2階に開店したハブぼえむは、マスターが詩人でサービスマンする店として注目を集めているが、わが国ではまだ一般にパブリック・ハウス(ハブはその略称)なるものがよく知られていないせいか、まだ常連のお客様は少ない。本場イギリスでは、ハブといえは気軽に楽しめる大衆酒場で、ハブは

生かし、良い雰囲気で、

物のお酒と料理を安く気軽に味わっていたらどうということである。会員制になっているのは、良い雰囲気をつくらないためで、別にむずかしい制約はなく、女性でも誰でも簡単にいれるし、会員でない友だちを連れてくることもできる。予算は、食べて飲んで、詩の朗読を聞いて、1000円前後と思えばよい。

なお、毎週日曜日午後6時と9時からは詩の定期朗読会で、この日はコーヒー20円だけで会員以外の人でも自由に入れる。

### 本号執筆者

- 詩人寺下 辰夫
- 珈琲研究会伊藤 博
- 喫茶技術 柄沢 和雄
- コンサルタント 山内 豊之
- 日珈琲社長 山内 豊之
- イラスト 松本 成正

### ◆コーヒー教室

#### 開催について

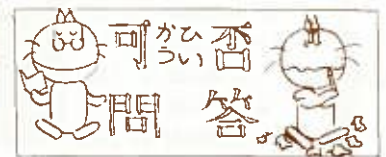
本紙でおなじみの日珈琲山内豊之社長を講師とする出張コーヒー教室を行なっています。ご希望の方は左記へお問合わせください。

日珈琲コーヒー友の会事務局  
電話03(325)1142

### 日珈琲コーヒー友の会へのお誘い

#### ☆ その特典と応募要領 ☆

- ◎日珈琲コーヒー友の会は、コーヒーを愛するお客様の集まりです。
- ◎会員の方には、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200円です。(旧会費、珈琲共和国年へどうぞ)
- ◎お申込みは、各加盟店



### 二不満

コーヒーについての皆様のご相談室です。ご不満、ご要望、疑問など本紙発行所までお便りください。

### お答え

「ぼえむで売っているブレンドコーヒーのミックスを教えてください。」

買うたびに店員さんに聞いてみるのですが、知らないと言っていて教えて貰えません。その店の店員さんは勉強不足で知らないのかと思ってしまう。別の店に行ってみましたが、同じように知らないと言います。シヤクなので、あなた達は勉強不足だと言いました。慌てて本部へ電話をしてくれましたが、やはり判らないそうです。判らないのでしょうか。教えないのでしょうか。

点をスッキリ答えて下さらないので使用を禁止していただきます。ですから、配合は、

結論をいいますと知らないうちが本当です。それはどういふことかといいますが、コーヒーは農産物で、その採れた土地の栽培条件で同じ品種でも味が全く違いますので、配合の割合を固定すると逆にその都度その都度豆の質によって味が変わります。ですから、ぼえむのブレンドでは、配合を変えることによって味を一定に保とうという事で、配合自体は委託加工先にまかせています。

その代りに、でき上ったきたコーヒー豆の味は厳しくチェックして、違う味のコーヒーを納入してきた場合は、返品して注文通りの品物を納品し直させています。ただ、ロブスター種やアラビカ種でもアフリカや西南アジア産のもの、例えば、モカやキリマンジャロなどは、味のフラツキが多く、おまけに味が澄んでい

ないもので使用を禁止していただきます。ですから、配合は、コロンビアのスプレモと呼ばれる高級品を中心にブラシルサントスのNO2やグアテマラハイグロウン等中南米産の上質な豆を、その時の荷口の品質に応じて配合しています。

ただ、ぼえむのブレンドコーヒーの味の決め手は、その焙煎方法であって、アメリカン、フレンチ、ジャーマンの3者共にあまり配合そのものの差はなく、焙き方で違うのです。またアロマティックブレンドに関しては、ブルーマウンテンのNO1に、特別な焙き方をしたコロンビア・スプレモやブラジルサントスNO2やグアテマラハイグロウンを配合したもので、ブルーマウンテンNO1の風味が損われずに、他のコーヒーがその欠点を補うように配合してあります。

焙き方については、加工先との申合せにより公開できませんが、非常に手間をかけ非能率的に行なっています。

# あなたのお店の近くにも 出店します!!

飲食・食品業界を独走する  
—— ぽえむチェーン ——

\*日珈販は、コーヒー業界の流通革命を目指して、珈琲専門店と関係業者が協力し合う機関です。そこに日珈販の加盟店が好成績を挙げている秘密があるのです。

**加盟店募集中!!**

- 100種類のコーヒーのあるコーヒーハウス —— ぽえむ
- ミニコーヒー専門店 —— プチぽえむ
- 明日の世代の飲食店 —— パブぽえむ

■ ぽえむ ■

- 下高井戸店 ☎323 6305
- 阿佐谷本店 ☎338 3335
- 永福町店 ☎321 0431
- 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
- 新名古屋ビル店 ☎01 2 586 2470
- 所沢店 ☎0429 22 4081
- 経堂南口店 ☎425 0028
- 新潟万代シティ店 ☎0252 41 5933
- 高円寺店 ☎311 2177
- 武蔵小杉店 ☎044 43 9459



立川店 (来春内定)

■ プチぽえむ ■

- 阿佐谷東店 ☎330 5378
- 吉祥寺店 ☎0422 22-7040
- 仙川南店 ☎307-1074
- 祖師谷大蔵店 ☎482-9383
- 国分寺北口店 ☎ (電話番号未定)

■ パブぽえむ ■

阿佐谷店 ☎338 0498

**従業員募集**

○ 指導部員

研修後、経営指導員・相談員として活躍してもらいます。  
大学卒または同等の能力のある者、35歳まで。男女経験不問。  
初任給70,000円以上。

○ 直営店従業員

カウンターマン・ウェイター・販売員等を経て、直営店及び加盟店の店長として活躍してもらいます。高校卒または同等の能力のある者、30歳までの男子。初任給60,000円以上。

○ 事務職員

経理・企画等担当。男女年齢不問。能力に応じて優遇します。

※ 社会保険等完備。寮あり。交通費全額支給。  
昇給は能力主義、独立時には優遇制度あり。

■ お問い合わせは

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**

本社・東京本部 東京都世田谷区松原1-37-20  
会田ビル ☎03-325-1142

中京本部 名古屋市中村区堀内町3-4 (株)歌麿内  
☎052-541-4004

新潟本部 新潟市東大通2-6-29 ぽえむ新潟駅前店内  
☎0252-41-5787

配送センター 東京都世田谷区松原3-41-16  
☎03-323-3261