

宣言党一ヒコー

私が家内と2人で始めたパパ・ママストアだったばえむも7年4カ月の間に21店舗のチェーンストアにまで発展しました。

私がまだカウンターの中でコーヒを淹れていた当時ですと、お客様

のお一人お一人から直接にいろいろご意見をお聞かせ戴けたのですが、最近ではそのような機会も少なくなっていました。

私共のように不特定多数のお客様を相手にしている場合では、このようにお客様から離れてしまうことは大変危険なことなので、なるべく機会を設けてお客様とお話することに心掛けてはいるのですが、その場合でも古くからの馴染みのお客様がお相手になってしまいます。

目安箱を

開いてみると：

そこで、最近私共のお店

をお引立て下さるような方のご意見などは是非うかがってみたいと思ひ、ばえむ目安箱なる制度を設けましたところ、意外に多くのお便りを戴きました。

その内の一部を本誌に掲載させて頂きましたが、皆さん実に熱心で、非常にありがたく拝見致しました。概しておほめの言葉が多

いうご意見でした。

美味しくなくて良いから安いコーヒを飲ませろというご意見は我々にとつて誠にショックなもので美味しい品質の良いコーヒの提供を至上命令とし営業してきた我々としては、全く異質な考え方に意表をつかれた思いがしました。値上げをするなどというご

150円だったようです。

値上げするなら廃業した方がよいとの店主の弁ですが、私はそうは思いません。たとえ値上げをしても頑張るべきだと思います。その店は開店5年目だそうですが、その5年間、その店を引き立ててくれたお客様は心はどうでしょうか。お客様にとっては、自分の大

やサービスでお客様に奉仕することによって実質的に安いコーヒを飲んで戴くことも大切だと思います。

コーヒ代の値上げはやむを得ないでしょうがコーヒの味やサービスを低下させないよう頑張ってください、というお便りも戴きましたが、特に急所をつかれた感じでした。

要求される

変化

ですから、本部自体は決して店数が増えたからといって儲かる訳ではないのです。

ただ皆さんがご指適の通り、昔のばえむのムードは少しずつ失われていくかも知れませんが、そのかわり多くのばえむが出来、また多くのお客様も得ました。

そして、お客様の方も随分と違つて来ました。それはとりも直さず、ばえむというものの機能を、また使命や役割といったようなものの変化を要求していることを表わしています。

私は、今日、現在のばえむの上にたつて、ばえむの役割というものをもう一度考えなおすべき時が来ているような気がするのです。

もう一度考えてみたい

ばえむの役割

（株）日本珈琲販売共同機構
代表取締役

山内豊之

かったのは、お札にコーヒ一券を差し上げます」ということだったせいなのでしょうが、中には手厳しいご意見も沢山ありました。

その中で、ひどく気に入ったのは、美味しくなくて良いから安いコーヒを飲ませろというご意見と、値上げをするなどかチェーン店の数を増やすなど

意見は確かに皆さんの切実な要望でしょうが、前月号でも書いた通り、やむを得ません。

最近の新聞に出ていた学生街の80円コーヒという記事が載っていました。よく読んでみると80円4席だけで2階の30数席は

事にしていた店が順調に育つていくのはうれしいことの筈です。それを儲かる時だけやっていて儲からなくなつたら廃業ではムシの良いすぎるような気がします。

180円のコーヒ代をとつてもいい加減なコーヒしか飲まざり、サービスの悪い店が多い今日、お代は世間並でもコーヒの味

日珈販の本部というのは駐留軍基地に何十年も勤めた結果、安い退職金で辞めさせられた人や、小遣でいきの良い魚が売れなくなつた魚屋さんや、大手のコーヒ焙煎卸業者に馬鹿にされて困っていた喫茶店などが、珈琲店という世界でな

とつてもいい加減なコーヒしか飲まざり、サービスの悪い店が多い今日、お代は世間並でもコーヒの味

珈琲ジャーナル

加盟店外を対象に、

日珈販経営相談所開設

店舗物件の紹介から、
施工まで経営のすべてを指導

日珈販では近
く経営相談所を
設置して、加盟

店以外の喫茶店
・コーヒー専門店・レスト
ランを対象に、経営指導を
行なうことになった。

これは日珈販で開発した
ノウハウが、ばえむチェー
ンでは一部しか使用されて
おらず、ノウハウの活用が
効果的でないことと、多様
な店舗を手掛けることによ
って、いっそう新しいノウ
ハウを開発でき、ばえむチ

日珈販経営相談所として
は、あくまでばえむチェー
ンの経営指導によって得た
実践的な体験と資料に基づ
いて、実際に役に立つ指導
を行ないたいとしており、
指導には、ばえむチェー
ン統括本部のスタッフがあた
ることになっている。

また日珈販経営相談所
は、立地の選定、市場調査、
メニュー構成と調理指導、

原材料資材の斡旋、販売促
進策の立案、従業員のトレ
ーニングなどの経営全般に
わたる指導の他、関係業者
の協力を得て、店舗物件の
紹介や店舗の設計・施工や
金融機関からの借入手続き
の代行なども行なうことに
している。

なお開設当初協力するの
は、ばえむチェーンのデザ
イナー矢花清一氏、店舗施
工のP.A.D.、絵画・美術
品のしのばず画廊となっ
ている。

京葉地区初の加盟店

ばえむ本八幡南口店、 3月下旬にオープン

ばえむチェーンでは、第
21号店(ばえむ16号店)に
あたる、ばえむ本八幡南口
店が、3月下旬にオープン
することになった。

店の、国電本八幡駅南口

の正面大通りに面してお
り、長崎屋のバス向かいに
位置している。

広さは約13坪、デザイン
はお馴染みの矢花清一氏、
レンガタイルとマホガニー

の木材で作られた店内は、
若い女性に好まれるような
アンティークなムードで、広
さ、レイアウト等からみて
も、典型的なばえむスタイ
ルの店作りとなる。

店主の岡崎勝吉さんは、
某娯楽機械の輸入会社の総
務課員をこの2月に辞めた
脱サラ氏で、社員食堂の管
理を受け持ったのが飲食産

業へ興味を招いたキッカケ
であるとか。目下ペンをコ
ーヒーポットに持ち換えて
ばえむ武蔵小杉店で特訓中
だが、立地からみて2、3
年先が楽しみのお店なので、
それまでは身体を張って頑
張るとハリキッている。

ばえむとしては京葉地区
へ初の出店というわけで、
いわばこの地区のパイロッ
トショップ的な役割りを
示すものとみなしており、
京葉地区は今後ばえむの重
要なマーケットと考えられ
るだけに、本部としてもそ
の実績に期待をかけてい
る。

◆ コーヒー豆、 42万トン不足

ICOの本年度見通し
発表

2月上旬に開かれた、I
CO(国際コーヒー輸出機
構)のコーヒー産出国会議
の結果によると、同会議の
まとめた需給見通しは、消
費量31.2万トンに対して
生産量は最大27.0万トン
で約4.2万トンの不足とな
る。なお、日本は年間1.3
万トン程度輸入している。

山内社長は「7年間で、
月商20万円足らずの小店か
ら年商3億円のチェーンに
まで伸ばしてきた間に経験
したさまざまな事例をあり
のまま書いてみたい。いわ
ゆる成功談でなく、むしろ
失敗談を通じてこれから
珈琲店をやらうと考える人
や、珈琲店の経営が上手く
いっていない人のお役に立

つような内容にしたい」と
語っている。

経営店のママさん
NHKTVに出演
ばえむ経営店の店主鈴木
初子さんが、去る2月24日
放映のNHK教育TVに出
演した。

◆ コーヒー教室 開催について

本紙でおなじみの日珈
販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。

日珈販コーヒー友の会
事務局 ☎(333) 1142

連載●珈琲の科学<4>

三大栽培種について



東京教育大学熱帯植物学会会員 伊藤 博

コーヒー属の内訳

よく、アラビカとかロブスタ、リベリカなどという名前を耳にするが、植物学的にどんな特徴をもっているか、どんなコーヒーなのかと問われると意外に知られていない。

これら3種の位置は、次のように考えてよい。

コーヒー属 (Genus) の主流は *Eurocoffea K.Schum* であるが、その中に次の5つのサブセクションがあり、それらの下にみられる20数種に及ぶ種 (Species) があげられる。

- A. *Erythrocoffea* Chev.
 - B. *Nanocoffea* Chev.
 - C. *Pachycoffea* Chev.
 - D. *Melanocoffea* Chev.
 - E. *Mozambicoffea* Chev.
- 主な種をあげると、
- *Coffea wightiana* Wall
 - *Coffea fragrans* Wall
 - *Coffea travacorensis*
 - *Coffea wightiana* Wall
 - *Coffea begalensis* H.
 - *Coffea racemosa* Lour
 - *Coffea Ibo* Froehner

• *Coffea stenophylla*

G. Don

• *Coffea arabica* L

• *Coffea congensis*

Froehner

• *Coffea mauritiana* Lam

• *Coffea zanguebariae*

Lour

• *Coffea swynner tonii*

S. Moore

• *Coffea canephora*

Pierre

• *Coffea liberica* Bull

• *Coffea robusta* Linden

• *Coffea excelsa* Chev

以上のなかで栽培されているものが、

1. アラビカ種

2. ロブスタ種

3. リベリカ種

である。次にその各々に比べて比較しよう。

アラビカ種

原産地…エチオピア (スーダン、ギネア、モザンビーク) 全生産量の約80パーセントを占める。花は最低4個~16個つく。葉は10センチ~15センチ、樹高5~9メートル。

標高1800メートルの高地にまで栽培され、平均気温20度、コーヒーの質としては3種中第一である。

欠点として、植付本数は

ロブスタ、リベリカに比べ

最も多く必要であり、また、

病虫害や熱に弱い。

主な産地は、アビシニア、アンゴラ、モザンビーク、ナイール、ハワイ、フィリピン、印度、南米諸国。

品種として次のようなものがある。

• *Maragogipe* Hort et

Kew Bull

• *Augustifolia*, Mig

• *Straminea*, Mig

• *Humboldtiana* (Baill)

Fraehner

• *Amarilla*, Hort et

Fraehner

• *Stuhlmannii*, Warbg

• *Intermedia* Froehner

• *Rhachiformis* (Baill.)

Fraehner

• *Leuocarpa*, Hiern

別名 Wild Coffee, *Robusta* Coffee, *Rio Nunez* Coffee, *Coffea*

ロブスタ種

原産地…アフリカのコンゴ。一般に低地産で、標高1000メートルまで、多くは600メートル以下に適する。平均気温25度。葉も樹木もアラビカより大で樹形は円形に繁り、果実はアラビカ程の大きさ。湿気の多い場所や日陰の少ない所でも生育できる。植付本数はアラビカより少なくて済むが、リベリカよりも多い。早熟で丈夫である。産地は熱帯アフリカ各地、ハワイ、インドネシア (スマトラ、ジャワ)、トリニダード、印度。

リベリカ種

原産地…その名の通りアフリカのリベリヤで、栽培の歴史はアラビカよりもはるかに新しい。樹高は、15年経過したものでありメートルにも達する。樹形はロブスタよりもいく分とがった形に繁り、

円錐をなす。花や葉はアラビカに比べて大きい。花は年中咲き、実も大きい。平地または低地栽培のコーヒーである。

病害に強く、根が深く、

干害にも、また、雑草や開

花中の雨などにも影響され

にくく、植付本数は最も少

なくともよい。成熟したものはよく結実し、長寿。栽培費も安い。



産地はアフリカ、東西印度、セイロン、マダガスカル、スペイン領ギアナ、スリナム。

アラビカ種の代用または他のコーヒーの香りの強化に用いられるが、主としてイギリス、ヨーロッパ向けで、わが国には輸入されていない。

参考文献

- 熱帯農業
- *Coffea* (L. Wellman)

珈琲調理学入門

第二章 コーヒーの器具とその抽出法 〈その六〉エスプレッソ

日本喫茶学院講師
喫茶技術コンサルタント

柄沢和雄



蒸気の圧力を利用した小型の器具で、パーコレーターと共に利用されている。

エスプレッソエクスプレスはスプレッ式であってパーコレーターとは対照的である。エスプレッソ・コーヒーといえはヨーロッパのコーヒー、特にフランス、イタリア、イギリスなどでコーヒーバー、ミルクバー、カフェテリアあたりで飲めるものとして紹介もされている。中南米の生産国でも一部用いられているしアメリカにおいても用いられている。アメリカのコーヒーは確かに薄い。しかしよく探せば、濃いコーヒーを飲ませてくれるところがある。部分的ではあるがシスコでもイタリア系、メキシコ系の店へ入り「モカ・コーヒー」と聞いてみるとドロップとしたコーヒーをエスプレッソでいれてくれる。

小型エスプレッソとは

この場合、小型エスプレッソ・マシーンを使っている。小型エスプレッソとは別名モカ・エスプレッソとも呼ばれ、現在我が国へもいろいろな型のものが輸入されている。型は違っても抽出法は同じである。



小型エスプレッソ

下の容器に水か湯を入れ、バスケットに粉を入れる。原料はパーコレーターと反対に細挽き(メッシュ28番30番)あるいはもっと微粉

でもよい。バスケットに入れたコーヒーを押しつけ、すき間を作らないように固くする。バスケットの下部はパイプがついている。バスケットを下の容器にのせてフタをする。このフタは網目があり、周りは蒸気もれをしないようにパッキンがつけられている。フタをきつくしめて火にかける。湯が沸騰すると蒸気圧となつて上に吹き上がってくる。

バスケットの中の粉に浸入して、さらにパイプを伝わり上の容器(又はカップ)に抽出されたコーヒーとなつて入るわけである。すなわち火にかけて下から上へ吹き上げさせる途中、粉コーヒーを用意させておくという仕組みである。

サイホン式ともやや似たところがある。サイホン式は浸けることによつて味の抽出が行われるが、エスプレッソはスプレッ式に押し上げてしまうところのちがいである。従つてコーヒーをすき間なく固くしておかないと完全に抽出しない。この点はドリッパ式と正

反対である。原料も浅炒りだと必要以上の成分まで抽出されてイヤな味となつてしまふ、おおよそ丸味を帯びた味やソフトさを望んでも無理である。イタリアンローストかフレンチローストが適している。従つて抽出されたコーヒーはそんなに大量に飲めないから、デミタスでせいぜい角砂糖一個位で飲むようになる。

その他のエスプレッソ

エスプレッソマシンは水道直結で、フルオートマチック(完全自動式)とコンセントを差し込むだけのセミオートマチックがある。電気以外に、下部にガスバーナー設置のできるものもある。マシンは反対に上からスプレッ式に下に落ちる。つまりバスケットを当てる、下にカップをおきボタン又はレバーを押すと、

自動的に湯が吹き下がってバスケットに通る。最初はカップにしぼり出されるように濃厚なコーヒーが入り次第に薄いコーヒーが注がれる仕組みになっている。

味のバラエティー

マシンは落下することによつて泡立つこともあるのでモカ・エスプレッソに比べるとやや口当たりが柔らかいコーヒーとなる。これをナチュラルな状態で飲んだり、レモンやオレンジをいれて飲むこともあり、その国々の人達の生活習慣の表われである。

ブランド(又はコニャック)やシェリー酒や諸々のワインを加えたり、スパイスやホイップクリームを加えて飲み易くしたり、形

コーヒージュガ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に含まれる糖分が、焙煎によつてキャラメル化し、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。

製造 台糖株式会社



を要えて楽しむのもヨーロッパ風であり、我が国でも多くとり入れられて注目もされている。その代表的なものに「ばえむ」チェーンの「〇〇種類のメニュー」がある。全国に喫茶店はあつても「〇〇種類のコーヒー」を扱っている店は「ばえむ」チェーンのみであつて誰にでもできるものではない。エスプレッソコーヒーの特徴は、苦みのコーヒーであつてオリジナルコーヒーには向く。器具としてマシンは場所をとることと価格が張ること、モカエスプレッソはその都度器具を火にかけてセットするので電熱器やガス台が多く必要になり、この条件にかなう場合はよいであらう。

連載

珈琲太平記 5

詩人・評論家 寺下辰夫



甲比丹ドウフのこと

1



長崎出島の甲比丹の中で、ヘンドリック・ドウフは、日本にとって、先月号のシーボルト先生とともに日本文化と学術に多大な寄与をしてくれた恩人の一人である。

とくに、日本のハ蘭学Vを開眼してくれたハ和蘭辞典Vというものが、当時の蘭学者にとって、いかに役立つ貴重な文献だったことは、現代のような世界各国の辞典が、自由に求めら

れる時代からすると、到底想像も出来ないほど貴重であり、かつ、蘭学を学ぶ者にとっての垂涎の書籍だったといえる。

今、丁度、NHKの「勝海舟」の若い頃の時代に場面がさしかかっている。

その中で、海舟ならびに父の小吉が、ドウフの辞典を八十両Vという大金で入手する経緯があったり、また、海舟が夜も寝ずにハ写本Vして、その疲れのうたた寝に、雨もりの水で写本が台なしになるという一コマなども映されているのをご覚になって、記憶も新たなところであろう。

この海舟の熱望やまさりし辞典こそ、オランダ語の「道富法留満」(一名)「ハルマ辞典」である。このドウフについては本欄で、三、四回紹介しても

マダ、その片鱗を記せられないほど、いろんなエピソードもあるが、今月号と来月号の二回にわたって記してみることにはしたい。

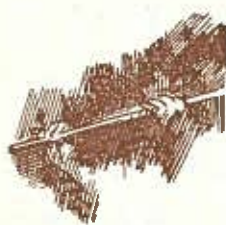
まず、オランダはしめ西歐文化や学問の知識を得るための「手がかり」は、第一にオランダ語の知識を識ることから出発せねばならない。当時の若者たる勝海舟の一挿話にもあるようにオランダ語の辞典を、他人から見せてもらおうか、あるいは、その辞典を自分の机上にそなえておきたいという欲望は熾烈であったのである。

ドウフの「和蘭辞典」をドウフが編纂刊行を思いついでから天保四年に完成するまでに、実に二十三年という長い歳月を費している。

この刊行編纂にあつては中山得十郎、吉雄権之助はか、石橋助左衛門、西義十郎、名村三次郎、名村八十郎、猪俣伝次右衛門、西基三郎、植村作七郎、志筑長三郎、三島松太郎、前から関与していた末永基左衛門混血児の「お花さん」のハ阿蘭陀通詞V十二名、その他の人々によって、たゆまざる苦心努力によって集大成されたのである。

しかも、この辞典の部数も多く上梓されていないために、テレビにもあるように、十両という高価な値打さえあったわけである。

その当時の十両は、現在の五十万円から百万円にもなる大金で、いかにハハルマ辞典Vが欲しくても、下級な武士や若い蘭学者志望者にとっては、いわば「高嶺の花」のような本といえる。NHKのテレビを観て



も、このへんの当時のハ物価Vと、今日のハ物価Vの格差、さらに、オランダ辞典が、いかに尊かったかということを想像し得ない者には、あの一コマがオーパーに感じられたかも知れない。だが、それは決してオーパーでもない当時の実情であった。

だから、この事情を識っているか、全然、識らない視聴者では、その感銘の度合いも、ちがうことが感じられる。

ドウフにまつわるエピソード。とくに、遠山金四郎や太田蜀山人との関係、あるいは、ドウフの愛児たる「道富文吉」などについては、来月号に記することに、まず、オランダ語の珈琲に関する辞典の中から訳語をひろって、紹介してみよう。

Koffij — 煎り、ひき粉にして飲料にする豆。
Koffij huis — 湯にたきたるコーヒーを売る所。
(註)英語のコーヒー・ハウスのこと)
Koffij Water — コーヒーをたてるために、湯に

する水。
Koffij Kopie — コーヒー茶碗。
Koffij Pot — コーヒー壺。

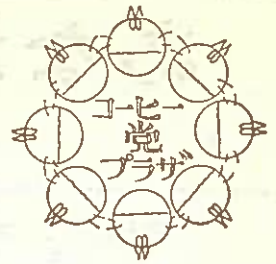


これらの横文字は、むしろオランダ語のスペルだがこれらのコーヒーに関する訳文も、現代と殆んど変わっていない。

珈琲を「コッヘイ」と和蘭辞典の訳文に替いてあるが、ドウフは「コーヒー」という発音で訳文している。

ドウフは、祖国が敗戦して、オランダ屋敷と杜絶した期間は、珈琲の豆が輸入できず、菜園に「チコリー」を植えたりしてハ代用豆珈琲Vで我慢していたことも伝えられている。

ドウフも、また、コーヒー・マニアの人物であったことがいろんな記録で窺知される。(つづく)



ぼえむファンの意見



—ぼえむ
「目安箱」から—
第 2 回

ボクは大のコーヒーと
うです。夜ふかしをすること
の多いボクは、夜ふけのひ
とときサイフォンで自分の
コーヒー店を開きます。店
主兼お客です。近くにぼえ
むがあるので、おこづかい
が入るたびに少しづつとい
いろな種類の豆を買い込み
自分で研究しています。
それでもなかなかお店で
飲むようにうまく入らない

ものです。。「コーヒーの
入れ方教室」なんてであると
楽しくていいですね。でも
みんながあまり上手に入れ
られるとお店は困るかも。
これからもどんどん美味
しいコーヒーをお願いしま
す。ぼえむ殿!!

杉並区永福 工藤葉之

■ああなげかわしいこと
です。ぼえむのお客さまにサ
イフォン党がいっぱいちゃっ
たとは。メリタを使えば店
と同じコーヒーが飲めます
し。コーヒー教室はすでに20
回以上やっています。次の
機会にどうぞー

■背葉台のお店へよく行き
ます。コーヒーはアイスコ
ーヒーが他店に比べていつも
大変美味しく飲ませていた
だいております。

ブランドケーキは、一
回目は美味しいのをいただ
きました。後はいつもパ
サパサしたのにあたり、最
近は食べるのを止めました
シットリとした所にあのケ
ーキの良さがあるように思
われますが、私だけの好み
でしょうか。あしからず。

横濱市緑区 早川康子

■甘味を少なくするために
砂糖を減らしてありますの
で、チロツトした加減でパ
サパサになることがあるの
です。気をつけてはいます
が、時にはパサパサのもの
が混じっていることもあり
ますのでご了承ください。

なほそのようなときは、
店の者に申しつけて取り換

日珈販コーヒー友の会への誘い

☆その特典と応募要領☆

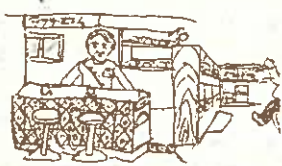
- ◎日珈販コーヒー友の会
は、コーヒーを愛するお
客様の集まりです。
- ◎会員の方には、レット
の高級スタンプや「コー
ヒー教室」へのお誘い、
会員割引など、かずかず
の特典が与えられていま
す。
- ◎会費は年間100円です。
- ◎スタンプは、コーヒー・
紅茶を召上がった場合、
またはコーヒー・豆・紅茶・
コーヒー器具をお買上げ
くださった場合に貼らせ
て頂き、加盟店・協賛店
で通用する商品券と交換
たしいております。
- ◎スタンプのレットは店
頭に表示してあります。
- ◎お申込みは、各加盟店
へどうぞ。

えてくださいー

私はコーヒーセリーが好
きです。しかしぼえむのそ
れは300円、ちと高い。
300円あればご飯が食べ
られると思ひ、いつもあき
らめず。最近浦田茶房に
おいて、200円でデラッ

クスかつ多量のゼリーを食
べました。もちっと安くな
りませんか。ぼえむの強煎
コーヒーはすばらしく美味
しい。アイスコーヒーは自
分の好みで甘さが加減でき
るようシロップを別にして
くれるとうれしい。

川崎市高津区 三田和代



▲国分寺プチぼえむにて
国分寺市東元町
寛 本生

近所で、しかも手ごろな
値段で飲めるためよく行っ
ています。コーヒーだけで
なく、軽い食事などもでき
ればよいと思います
横濱市緑区 松下光昭

■ぼえむのコーヒーはすべ
で、一杯一杯手造りですの
で時間がかかります。この
上食事を提供していくとな
ると、非常にお客さまを待
たせることとなりますので
現在本部でクイックサービ

■この種類のお問い合わせ
は多く、本紙で何度も取り
上げております。結論をい
いますと、コーヒーの味は
ミックスで決まるのではな
く、焙煎で決まるのです
(本紙1月号参照)ー

つい1、2年前は、コー
ヒーのうまい、まずいなど
わからなかったのに、最近
はまずい店でコーヒーを飲
むと、もういいと思いま
す。その点、ぼえむのコー
ヒーはいつもおいしくて、
もったいないと思つたこと
はありません。でも今度値
上がりするそうですね。
東村山市 橋本智明
阿佐谷、プチぼえむへ行
った。今日のサービス」と
して、紅茶・珈琲をサービ
して行くのは良いやり方で
通う側も楽しい。できるだ
け値上げしないしてほしい。
杉並区本天沼 美島恵子

====本号執筆====

■ 詩人寺下 辰夫

■ 珈琲研究家伊藤 博

■ 喫茶技術 柄沢 和雄

■ コンサルタント 日珈販社長山内 豊之

■ イラスト 松本 成正

