

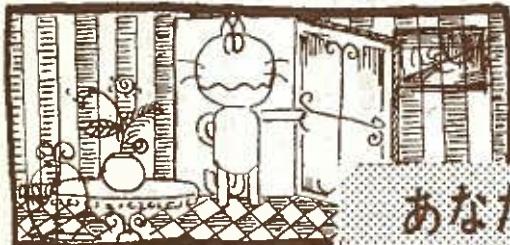
発行日 1974年4月1日  
 発行人 山内豊之  
 発行所 (株)日本珈琲販売共同機構  
 内 日珈販コーヒーの会  
 東京都世田谷区松原1-37  
 -23会田ビル 電(325)1142  
 編集人 西一知  
 編集所 (株)みづは企画  
 東京都新宿区上落合1-5  
 -5 ハイツ長谷川801  
 電(368)7709

# 珈琲共和国

4月号

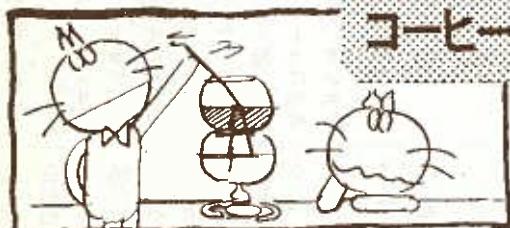
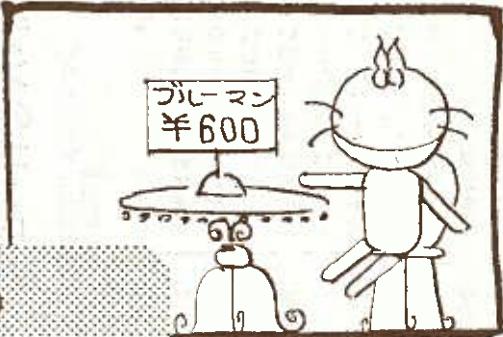
コーヒー通、我々日本人にとってなんとなく響きの良い言葉である。  
 「あなたは、コーヒー通なんですか？」などといわれると、何か自分が  
 ひとり高貴な人間にならったような気分になれるものである。そこで、今、  
 あなたたちに、即、コーヒー通になれる方法をお教えしよう。

① まず、コーヒー専門店と称したゴテゴテと立派な室内装飾の店でしかコーヒーを飲まないことがある。コーヒーは雰囲気が大切であるから、ムードのある店でなければコーヒー通はコーヒーを飲んではいけない。また、そのような店は必ずコーヒーのお値段をかなり高めにしているが、コーヒー通はそのようなことにコダワルようではいけないのである。



あなたも  
即！

② さて、店に入ったら、コーヒーはブルーマウンテンを指定しよう。ほとんどのコーヒー専門店では本場といえるようなものを置いているはずがないが、そんなことにかかわらずブルーマウンテンを指定するのが通の道である。



コーヒー通になれる

③ そして、抽出器具がサイホンであることを確かめ、もしメリタ式などという簡単な抽出器具を用いていることが判ったら、即座に店を出て他の店へ行かなければならない。

望み通りの店が見つかったら、今度はサイホンで抽出されているコーヒーをウットリとした目で眺めながら、フラスコの泡の出方がどうの、ロートの中のかきませ方が1回多いの少ないのと一席ブタねばならない。

やがてコーヒーがテーブルに運ばれてきたら、砂糖もクリームも入れずに飲まなければならぬ。少しぐらい飲みづらくても、美味そうに舌ツヅミを打って飲むのがコーヒー通のたしなみである。



④ そして、連れがあれば、バッハのコーヒーカンタータがどうのと、聞きかじりの知識をひれきしなければならない。

このようなセレモニーを、毎日4、5回ずつ繰り返すならば、あなたは即、コーヒー通になれるのである。

喫茶店のマスター、しみじみと曰く、「こんな者ばかりだつたらなあ……」（意味のほどは、皆様でお考えください）

コーヒー党宣言

最近、あちらこちらの雑誌に寄稿したり、座談会に引っ張りだされたり、ゼミの講師をやらされたりするやうなソリティになってしまった。

このところ、私もおつきあいがふえていろいろな方とお話をする機会が多いのですが、やはり職業柄飲食業の方が圧倒的に多い。

それらの方とお話をしている中で困るのは、『うちの店のコーヒーはどうですか？』と聞かされることである。

大方の店は、私にすれば

コーヒー・ショップとかで食事をしていくいつも思うのだが、どうして日本のレスランなどはデザートのコーヒーに無神経なのだろうか。せっかくいい気分になつて、美味しい食事をした余韻を味わっていると、ヒドイ味のコーヒーが出てきてその味を全部ブチ壊していく。だが、どうして日本のレスランなどはデザートのコーヒーに無神経なのだろうか。特に最近では、アメリカ式のコーヒー・ショップなどでもコーヒーのお代りサービスをやつているが、あのコーヒーなんかもたいてい自動抽出機で何杯か淹れておいてホットプレートに乗せっぱなしだから、タンニンが酸化してしまって飲めた

自分では単なるコーヒー好きの男が、自分達コーヒー党が好むコーヒーを自分達の手で作って供給しているのだから思つていいのだが、他からみると大変な仕事に見えるらしい。

コーヒーなんていふもの  
は毎度言つよううに单なる農  
産物の加工品にすぎないの  
だから、品質の良い原料を  
その原料の持ち味を殺さない  
いように加工しさえすれば  
良いのだから、全く難しい  
ことは少しもない。

コーヒーとは認めるものの  
出来ないような代物が多い  
のだが、まさかそうは言え  
ないので私共の店とは考え  
方が違いますので、いうよ  
うなことを言ってゴマカシ  
テしまうことにしている。

だから、私は絶対にデザートのコーヒーを飲まないことにしているのだが、知り合いのレストラン等へ行つたときなどは、いかにも自分の店のコーヒーしか飲まないようで嫌味なので我慢して飲までもうが、これでそのお店が私に美味しい食事を提供してくれることになる。だから、私は絶対にサービスをしたつもりが、せっかくの料理の味を台なしにしているだけのことと、骨折り損のくたびれ儲け以外何ものでもない。

なにも、我々はえむで提供しているように一杯ずつ注文の度にコーヒーを淹れろとは言わないし、事実を

# サービスにならないサービス

料理の美味さを壊す  
レストランのコーヒー

(株)日本珈琲販売共同機構  
代表取締役

山内豊之

役構 山内 豊之

ところで食事をする機会も多くなるだろう。

日珈販では、近い将来  
当社の幹部として活躍し  
てくださる晩年を募集し

ております。  
いよいよ大変革期を迎えたコーヒー業界で「ひとつやってやろう!!」と思う方は是非ご応募ください。

骨折り損の  
くたびれ儲け

慢して飲ましでもうが、  
これでそのお店が私に美味  
しい食事を提供してください  
供しているように一杯ずつ  
注文の度にコーヒーを淹  
ろとは言わないし、事実そ

得ないようである。

社長 山内豊之

社長 山内豊之

最適でに立派な

電  
32  
1142







連載

# 珈琲太平記 6

詩人・評論家 寺下辰夫

## 甲比丹ドウフのこと

2

甲比丹ドウフの人柄並び

に見識の高かった人物であ

つたことは、次の事柄でも

理解できる。彼が弱冠二十

七歳で甲比丹として長崎出

島に着任して以後、故国オ

ランダがイギリスに敗戦し

て、破局的運命になつて、

再び『ウイーン會議』で平

和が締結されるまでの十年

間を、幕府にも感ずかれた

よう、オランダ屋敷に翻

譯と国旗を翻らせていた智

略と勇氣は、相当の壯がな

くては出来ない芸当である

もつとも、長崎奉行所で

は薄々は知つていたが、ド

ウフに厚意をもつ遠山金四

郎はじめ役人たちは、そ知

らぬ顔で、見過していた

ともいえる。

彼は金払いもよく、それにハンサム・ボーキであつたので、丸山遊女たちからも頗る人気があつた。

これが、後年、遠山金四郎の奔走によつて十四歳で元服させて「道富丈吉」という軽輩ながら、士分に取り立てられたのである。

いかに甲比丹とはいえ、當時としては、元・遊女との仲に生まれた混血児を士分にするといふことは、仲出来ない事柄だった。

ドウフが、日本を去るに際して、イギリスと日本との調停によつて得た御礼の

ドウフは、自分の姓名を「頭地力認號和浮」という當て字を使つたり、また「道富法留満」という日本姓まで、名乗つた親日家振りで、彼の着手したオランダ和訳

辞典が、前記したテレビ

「勝海舟」の「ハルマ辞典」

「白砂糖三百俵」の代金の千六百両を、惜し気なく長崎会所に寄附することを奉られ、俸給に依頼した。

そして、代金の年利、十六両二分を、愛兒「丈吉」の「養育費」として下附下されば、俸これに過ぎないといった。

道富丈吉は、若くして他界したのは惜しまれるが、遠山とともに厚意的であつたようだ。

道富丈吉は、若くして他界したのは惜しまれるが、遠山とともに厚意的であつたようだ。

「道富院円覚良通居士」という立派な法名をつけられて、奉行はじめ、田山の遊女その他の関係者で、手あつく葬られた。

ドウフは寛永十一年（一七九五年）から文化十四年（一八一七）までの十九年間に、長崎に在留した。前期は、イギリス船の来襲などによって割腹した松平國書守、後期は、遠山金四郎というよき盟友によつて、オランダ辞典をはじめ、日本夜明け前の文明文化に多大の寄与をしてくれたのだ。

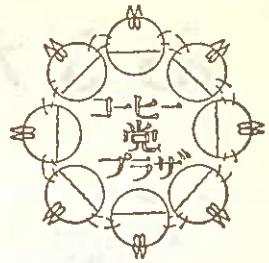
ヘンドリック・ドウフは、心残りと愛君の思いを胸に心残りと愛君の思いを胸にして、文化十四年十月二十一日、秋深みゆく長崎港を後に、フラウ・アハタ号でオランダに帰国した。

彼によつて、奉行遠山金四郎はじめ、遊女たちも、娘なり。家窮して娘を売ることである。

寺下辰夫の絵

## ぼえむファンの意見

一ぼえむ  
「目安箱」から  
第3回



きがしてあり、非常に良心的に思いました。

少し狭くなるとアライスが気になるけど、まあしかないのです。それに下北沢のなにげない所にカフェがあるってな感じで…ちょっとウエイターの掃りぎわ「ありがとうございます」という声が大きいます」っていう声が大きすぎた感じでした。

これでおしまいです。今度入るときは女の子と一緒に決めました。ですから券の方よろしくお願いします。今月ちょっと厳しいのです。

世田谷区代田 石坂修三

(ハイ、さっそくコーヒー券をお送りいたします。)

ぼえむの「ドリップコーヒー」は非常に美味しいと 思います。ぼくの友達で、 「サイフォンコーヒー」専門の人いますが、ぼえむのブレンドを飲んでドリップの美味しさがわかったと 言っています。

ぼえむの気に入っている点は、コーヒーの「味のみ」にはコーキーの飲み方って いうのか、それが100種類もあるとはまずもって客人としては選ぶ楽しみがあります。メニューにも説明書

3月17日日曜日、下北沢にあるぼえむにて黒砂糖入りのなんとかいう(名前は忘れました)コーヒーをいたしました。まず100種類もあるコーヒー、正式にはコーキーの飲み方って いうのか、それが100種類もあるとはまずもって客人としては選ぶ楽しみがあります。メニューにも説明書

のが店内のムードの良さです。とてもおちついている

し、各店とも統一した室内

について述べさせてもらいます。メリタ式を使用して

いるのはさすがと思つてお

ります。

しかしながら(どのように)練されています。

する場合の違いは、コーヒ

ー粉のロスのパーセンテー

ジの問題です。

ですから私達がコーヒー

を淹れる場合は、一杯目は

15%ほど、2杯目からは12%

タというようなばかり方を

します。

もしそれでも味が出ない

とおっしゃるのであれば、

それはあなたの舌がタンニ

ンの多い、本当はマズイコ

ーヒーの味に慣らされてい

るからです。コーヒーの抽出は、大量になればなるほど、タンニンのような余分な成分(味を害する成分)を抽出し、味は悪くなりま

す。

学生の頃に好きだった

「カフェ・カブチーノ」の正しい淹れ方も教えていた

だき、シナモンステイック

を買い求めて家で主人に、

日曜など淹れ、また先日寄

つてくれた友人にも淹れま

したら、とても好評でした。

青葉台のぼえむのお店、

もう少し音楽にバラエティ

ーをもたせたら一層良い雰

囲気になると思います。

横浜市緑区 瀬川 薫

——本号執筆者——

詩人寺下辰夫

珈琲研究家伊藤博

コンサルタント柄沢和雄

日珈販社長山内豊之

イストラ松本成正

ない

・向丘遊園駅前に作つて下

さい

川崎市多摩区 江森静子

「氣のきいたお店」初めて

ぼえむに入ったときの第一

印象でした。以後コーヒー

の好きな私は、子どもの幼

稚園のお迎えついでに、

お買い物の帰りに、ときに

はぼうやと一緒に訪れてお

ります。

もしそれでも味が出ない

とおっしゃるのであれば、

それはあなたの舌がタンニ

ンの多い、本当はマズイコ

ーヒーの味に慣らされてい

るからです。コーヒーの抽出は、大量になればなるほど、タンニンのような余分な成分(味を害する成分)を抽出し、味は悪くなりま

す。

学生の頃に好きだった

「カフェ・カブチーノ」の正しい淹れ方も教えていた

だき、シナモンステイック

を買い求めて家で主人に、

日曜など淹れ、また先日寄

つてくれた友人にも淹れま

したら、とても好評でした。

青葉台のぼえむのお店、

もう少し音楽にバラエティ

ーをもたせたら一層良い雰

囲気になると思います。

横浜市緑区 瀬川 薫

——本号執筆者——

詩人寺下辰夫

珈琲研究家伊藤博

コンサルタント柄沢和雄

日珈販社長山内豊之

イストラ松本成正

ない

・向丘遊園駅前に作つて下

さい

川崎市多摩区 江森静子

「氣のきいたお店」初めて

ぼえむに入ったときの第一

印象でした。以後コーヒー

の好きな私は、子どもの幼

稚園のお迎えついでに、

お買い物の帰りに、ときに

はぼうやと一緒に訪れてお

ります。

もしそれでも味が出ない

とおっしゃるのであれば、

それはあなたの舌がタンニ

ンの多い、本当はマズイコ

ーヒーの味に慣らされてい

るからです。コーヒーの抽出は、大量になればなるほど、タンニンのような余分な成分(味を害する成分)を抽出し、味は悪くなりま

す。

学生の頃に好きだった

「カフェ・カブチーノ」の正しい淹れ方も教えていた

だき、シナモンステイック

を買い求めて家で主人に、

日曜など淹れ、また先日寄

つてくれた友人にも淹れま

したら、とても好評でした。

青葉台のぼえむのお店、

もう少し音楽にバラエティ

ーをもたせたら一層良い雰

囲気になると思います。

横浜市緑区 瀬川 薫

——本号執筆者——

詩人寺下辰夫

珈琲研究家伊藤博

コンサルタント柄沢和雄

日珈販社長山内豊之

イストラ松本成正

ない

・向丘遊園駅前に作つて下

さい

川崎市多摩区 江森静子

「氣のきいたお店」初めて

ぼえむに入ったときの第一

印象でした。以後コーヒー

の好きな私は、子どもの幼

稚園のお迎えついでに、

お買い物の帰りに、ときに

はぼうやと一緒に訪れてお

ります。

もしそれでも味が出ない

とおっしゃるのであれば、

それはあなたの舌がタンニ

ンの多い、本当はマズイコ

ーヒーの味に慣らされてい

るからです。コーヒーの抽出は、大量になればなるほど、タンニンのような余分な成分(味を害する成分)を抽出し、味は悪くなりま

す。

学生の頃に好きだった

「カフェ・カブチーノ」の正しい淹れ方も教えていた

だき、シナモンステイック

を買い求めて家で主人に、

日曜など淹れ、また先日寄

つてくれた友人にも淹れま

したら、とても好評でした。

青葉台のぼえむのお店、

もう少し音楽にバラエティ

ーをもたせたら一層良い雰

囲気になると思います。

横浜市緑区 瀬川 薫

——本号執筆者——

詩人寺下辰夫

珈琲研究家伊藤博

コンサルタント柄沢和雄

日珈販社長山内豊之

イストラ松本成正

# あなたのお店の近くにも 出店します!!

※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あります。

**加盟店募集中!!**

- 100種類のコーヒーのあるコーヒーハウス—ぼえむ
- ミニコーヒー専門店—— プチぼえむ

■ ぼえむ ■

阿佐谷西店 電話338-3335

下高井戸店 電話323-6305

永福町店 電話325-1430

たまプラーザ店 電話045-901-6216

赤坂見附店 電話586-3794

新潟駅前店 電話0252-45-1781

下北沢店 電話469-4023

青葉台店 電話045-983-3400

小平南口店 電話0423-44-1327

所沢店 電話0429-22-4081

高円寺南口店 電話316-0294

新名古屋ビル店 電話052-586-2470

経堂南口店 電話425-0028

新潟万代シティ店 電話0252-41-5933

武蔵小杉店 電話044-433-9459

本八幡南口店 電話0473-33-4328

■ プチぼえむ ■

阿佐谷東店 電話330-5378

吉祥寺店 電話0422-22-7040

仙川南店 電話307-1074

祖師谷大蔵店 電話482-9383

国分寺北口店 電話0423-24-6603

■ パブぼえむ ■

阿佐谷店 電話338-0498



## 日珈販コーヒー友の会協賛加盟店一覧

- 流星堂書店 所沢市日吉町3番5号
- キノシタ楽器 所沢市日吉町2番4号
- おがわや 所沢市東町11番15号
- 喜美屋洋品店 所沢市東町12番3号
- 三上スポーツ 所沢市日吉町2番2号
- ミュージックプラザキノシタ 所沢市日吉町2番2号
- 洋服会館フルヤ 所沢市東1番街
- 婦人服のスマレ杉並区阿佐谷パールセンター中央
- 竹多屋文具店 杉並区阿佐谷パールセンター中央
- 文公堂書店 杉並区阿佐谷ダイヤ街内
- オガワ画材店 杉並区阿佐谷オデオン座通り
- レコードショップスマ商会 世田谷区祖師谷通り

- キャンパスショップジャック 世田谷区下高井戸日大通り
- レコード専門店 オスカー 世田谷区下高井戸日大通り
- ギャラリーデコール 中央区銀座 小松ストア一裏
- 書籍、文具、スポーツ用品 あすなろ 田園都市線多摩センター駅下車練馬区美ヶ丘
- 洋菓子専門店 エーデルワイズ " "
- ファミリーショップ ポピー " "
- 化粧品、ルームアクセサリー ふじや杉並区永福町駅北口商店街
- イセキ化粧品店 所沢市日吉町9番23号
- キリン堂書店 経堂店 世田谷区農大通り
- キリン堂書店 祖師谷店 世田谷区祖師谷3-1-10

◎ 日珈販コーヒー友の会発行の商品券は上記の店で通用いたします

■ お問い合わせ ■

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

東京都世田谷区松原1-37-20  
会田ビル 電話03-325-1142

配送センター

東京都世田谷区松原3-41-16  
電話03-323-3261