



# 珈琲共和国

5月号

発行日 1974年5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 日珈販コーヒー友の会  
 東京都世田谷区松原1-37  
 一20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  
 一5 ハイツ長谷川801  
 電(368)7709

## 君はコーヒ一通?



① 最近では、コーヒー専門店というところ、やたらとゴテゴテと飾りたて、ムードをかきたてる店があります。コーヒーはそのようにムードを盛り上げなければおもしろくない飲み物ではありません。日常、家庭で気軽に飲まれるべき飲み物で、コーヒーにやたらとモッタイをつけるのは、そういう飲み方を人間の脳ミソが大分オクレしている証拠です。日本人は、水質が悪くて飲めたものでないコーヒーを提供しているフランスやイタリアのコーヒーがおもしろかった、などという味音痴の文化人のエッセイを真に受けたりするものですから、一層オクレルのです。もう少し国際的なセンスを身につけて、せめてコーヒーだけぐらいにはオクれないようにしてもらいたいです。今は鎖国の世の中ではないのですから。

## 再び コーヒ一通にアヒ

② コーヒーは嗜好品ですから、自分の好きなコーヒーを選ぶことです。

③ サイホンでコーヒを淹れるというのも大間違いです。サイホンはどうしても抽出時間が長くなったり、湯とコーヒ粉との接触温度の時間的な変動がうまくいかなかったりするため、成分が抽出しきれなかったり、抽出されすぎたりして、おいしいコーヒが抽出できません。ただ、見た目がさもおもしろいように見えるのでごまかされるだけです。

④ パツハの娘と親父さんのかけ合いの歌で、コーヒがどうである、というようなことは出て来ません。コーヒと音楽は無関係です。

⑤ 以上、コーヒ一通なんて、実にくだらんことだとお

先月号のこのページで、私は「コーヒ一通」というコーヒのことは何も知らないくせに、コーヒの事に通じているかと思いきや、さんざん喫茶店のオヤジ共が喰いたにされてる人種のことを、ジョークでさんざん茶化しました。ところが驚いたことに、東京スポーツ新聞という立派なマスコミをはじめとして、私のジョークが判らない方が大勢多く、また、東京スポーツの記事においては、私の断りもなく明白に記事の内容を書きかえて正反対の意味の記事をのせたため、私の意図したことと正反対の考えを肯定する結果となりました。

そこで止むを得ず、私は今月号においては、ジョークを混えることなく、おおまじめに「コーヒ一通」のしらせさせていただきます。

(山内豊之)

判りかと思えますが、コーヒ一通とかいわれていい気分になってる人種がいなくて、コーヒ屋はうまい汁を吸うことができせんので、是非コーヒ一通の方は改心なさらぬよう、お願いします。

最近ストリートコーヒを好む人が増えましたが、あれも馬鹿な話で、コーヒ産出国同志の交流が多くなり、品種の改善等や他品種との交配がドンドン行なわれるようになったので、どこのコーヒも味があまり変わらなくなりました。だから、その店自慢のミックスを飲むのが一番おいしいはずですよ。

③ サイホンでコーヒを淹れるというのも大間違いです。サイホンはどうしても抽出時間が長くなったり、湯とコーヒ粉との接触温度の時間的な変動がうまくいかなかったりするため、成分が抽出しきれなかったり、抽出されすぎたりして、おいしいコーヒが抽出できません。ただ、見た目がさもおもしろいように見えるのでごまかされるだけです。

④ パツハの娘と親父さんのかけ合いの歌で、コーヒがどうである、というようなことは出て来ません。コーヒと音楽は無関係です。

⑤ 以上、コーヒ一通なんて、実にくだらんことだとお

# コーヒー党宣言

きました。

## 不明朗な☆ プライスカード

ところが、このポビュラ  
ーな飲み物となったコーヒ  
ーの販売方法について、私  
は非常に合点のいかない点  
があります。

それは、家庭用のコーヒ  
ーの最大の供給源であるデ  
パートの売場などで、コー  
ヒーの種類と値段を提示し  
てあるプライスカードに、  
そのコーヒーの品質に関す  
る表示が正当にされていない  
ということなのです。

率直に言って、私自身も  
ついでの間までそのことに  
気がつかなかったのです。

従来喫茶店など  
で飲まれる特殊な  
飲み物であると考  
えられてきたコー  
ヒーも、最近では  
一般の家庭にどん  
どん普及し、日本  
茶のようにとはい  
かないまでも、き  
わめてポピュラー  
な飲み物となって

私の主宰しているばえむ  
チエーンでは今年の2月か  
らメニューを改訂しました  
が、それを行なうについて  
コーヒー以外のメニューと  
して生ジュースを加えよう  
と考えました。

そこでメニューに対応す  
るメニューを作ることに  
なつて、いろいろ指定材料  
を調べたところが、ジュエ

そこで、ばえむのメニュ  
ーでは天然果汁という表現  
をとった次第です。  
それに比べて、コーヒー  
豆の小売に関してはJAS  
規格のような制約はありま  
せん。ですから、40パーセ  
ント以上ウガンダやアイボ  
リーコーストなどの粗悪品  
を混入して、申し訳程度の  
コロンビアを混ぜてコロン

# コーヒー豆にもJAS規格を 業界の改造は ます 正当なルールの確立から

（株）日本珈琲販売共同機構  
代表取締役

山内豊之

スの分野にはJAS規格に  
より100パーセント天然果汁  
でなければジュースと呼べ  
ないという規定があり、グ  
アバのように水を加えて浸  
出しなければならぬという  
ものは、100パーセント果  
汁を原料としてもネクター  
と呼ばれるはならないな  
どという厳しい規制のある  
ことを知りました。

ビアマックスとして売って  
も何らの規制を受けないわ  
けなのです。  
私共のように、年中コー  
ヒー豆を見て暮らしている  
者にとっては、デパートや  
スーパーのコーヒー豆売場  
でチョット見れば、プライ  
スカードの表示と中味の違  
いなどはすぐわかります。  
ブルーマウンテンと称して

メキシコ産のアラビカ種を  
売ったり、サルバドルが安  
いとなるとコロンビアのケ  
ーイスの中にペルーが入って  
いたりすることは、この業  
界では珍しくありません。  
私は、いつもこのように  
コーヒー業界の内部のこと  
をあからさまにするので、  
コーヒー業界の人たちから  
は憎まれて意地悪をされた

り、悪いデマを飛ばされた  
り、コーヒー商工組合には  
加入させてもらえそうにな  
かったり、年中村八分にさ  
れています。  
しかし、いくら村八分に  
したところで、所詮はコー  
ヒーを選ぶのは消費者です  
から、消費者をあざむくよ  
うな商売が永續するわけ  
がありません。

## コーヒー豆の☆ 正しい表示を

このことは、必ずしもコ  
ーヒー業界の人間が全部い  
いかけたというのではな  
くて、親しくしているキャ  
ラバンコーヒーの人たちや  
ドトールコーヒーの鳥羽社  
長、第一コーヒーの高橋専  
務、京都ワールドコーヒー  
の西村社長、それにユニカ  
フェの大武重役など、みん  
なコーヒー業界をりっぱな  
ものにすべく真剣に考え  
ています。

レンドに配合されているコ  
ーヒー豆の品種を表示する  
ように指示いたします。  
もっとも配合比率につい  
ては、コーヒー豆の荷口に  
よって味に差があるため一  
定には表示できませんが、  
JAS規格に則つて配合率  
の高いものから記入するこ  
とにしたいと思います。

私は、もしこの表示が業  
界へも広がり、JAS規格  
の適用までいけば、コーヒ  
ー業界はより健全なもの  
となり、よりいっそう発展す  
ると思うのです。

### ◎社員募集◎

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

社長 山内豊之  
電話(株)1142





# 西独メリタ社 日本に100%資本進出

## コーヒー器具など販売 大手商社・特約問屋通じて

世界最大のコーヒー用パーパーフィルターメーカー、西独メリタ社(本社ミンデン市)は来週、一〇〇%出資の日本法人「メリタ・ジャパン」を設立、パーパーフィルターのほか、コーヒー器具などの販売に乗り出すことになった。パーパーフィルターは家庭で飲まれるレギュラーコーヒーに使用されるもので、日本でも最近、インスタントコーヒーに代わってレギュラーコーヒーが普及してきたことから、レギュラーコーヒー用具の対日売り込みに本腰を入れることになったものである。特に、メリタ社は日本の複雑な流通事情を考慮して、大手商社の協力を得て、代理店と特約問屋を指定し、このルートを通して百貨店、スーパーやコーヒー店に商品を流す計画。

### 来週中に 法人設立

メリタ社は西独でコーヒー用パーパーフィルター市場の九九%近くを握っており、「メリタ」の商品名はパーパーフィルターの名詞になっていくほど。総資産は三百億円で、年間売り上げは約一千億円。そのうち

二五%は十七カ国にある現地法人を通して世界各圏に販売している。

「メリタ・ジャパン」は先週、政府認可を受けており、来週中には日本法人としての登記を終える。メリタは現地人を現地法人の社長に据える方針をとっており、近い将来は日本法人もこの方針に従うが、とりあえず新社長には元ドイツ農

### 社内「実録・珈琲店経営」 永島慎二氏が装丁を担当

ばえむチェーンの主宰者で日珈販の社長である山内豊之氏が執筆し、5月下旬明日香出版社から発行される「100種類のコーヒーを売る男の実録・珈琲店経営

」の装丁を、わが国人生漫画界の第一人者永島慎二氏が担当することになった。永島氏はご承知のとおりその著「若者たち」でばえむや山内社長をモデルにす

るなど、ばえむとは切っても切れない人で、いわばばえむの今日を築いた最大の功労者の一人でもある。山内社長は、装丁のほかさし絵まで担当してもらえたとの話を聞いて、永島先生の絵だけでも木が売れると大喜び、その執筆にいつそう熱がこもっている。

### 中京本部活動を開始

歌麿チェーン内に本部をおく中京本部では、今度、エリア内のフランチャイズ1号店が岡崎市に出来ることを契機に、積極的なチェーン展開にのりだすことになり、名古屋地区の新聞に加盟店募集の広告を出すなど活動を開始した。

これは、昨年11月に閉店した新名古屋ビル店が、当初の予想をはるかに上回り月商200万円以上を売上

当社はパーパーフィルターのほか、ポット類を中心とし、九月から十二月までで十億円の販売高を見込んでいます。

パーパーフィルター部門は中間流通に代表される日本的な流通業のあり方を考えて、代理店として大手商社三社を選び、さらにその下に十社程度の特約問屋を指定し、百貨店、スーパーなど大型店中心に市場の開発を進める。

メリタのパーパーフィルターはこれまで多少輸入販売されていたが、ここへきて消費生活の高度化に伴い、家庭でのレギュラーコーヒーの需要が伸びているため、一〇〇%資本進出の形で販売活動を強化することになったもの。わが国の

けるため、ばえむのチェーン展開に自信をもったためである。

日珈販本部としては、当初見通しはチェーン展開に関して懸念をいっていたが、再三、如意中京本部長、鬼頭スーパーバイザー等が非常に本部の理念を理解していることを確認したので、今後は積極的に応援することに。

コーヒー用パーパーフィルター、ろ過器の業界はまだ零細企業が多く、世界的に高品質で知られたメリタの日本進出によって、深刻な打撃を受けることは免れないとみられる。

### 日珈販には 有利に展開

(日本経済新聞4・17より)  
日珈販ではすでに数年前より、メリタをその調理マニュアルに採用するほか、メリタに適合するコーヒー豆の開発や抽出法のノウハウを確立しており、さらに店頭で販売する器具もメリタ一本に絞っているため、今後メリタ・ジャパンの活動が活発化するにつれて、業績の急激な伸びが期待できると見通しをたてている。

### ◆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(☎)1142

連載●珈琲の科学<6>

コーヒーさび病

東京教育大学熱帯植物学会会員 伊藤 博



さび病発生史

最近、世界の各コーヒー生産国にとって、さび病とその対策が、大きくクローズアップされ、深刻な問題を投げかけている。

世界各地のさび病発生を、年次を追って調べてみると、アラビカ種の発生地と推定されるエチオピア、ロブスタ種の発生地ウガンダから始まって、

- セイロン 一八六八年
インド 一八六九年
スマトラ、ジャワ 一八七六年
ナタール 一八七八年
フィジー 一八七九年
モリシアス 一八八〇年
レ・ユニオン島 一八八二年
フィリピン 一八八三年
マダガスカル 一八八六年
マラヤ、ボルネオ 一八八八年
サモア、タンザニア 一八九四年
ケニア 一九一三年
トランスバール 一九一四年
中央アフリカ 一九一八年
台湾 一九二二年
モザンビーク 一九四〇年
海南島 一九四七年

カメルーン 一九五一年
アイボリーコースト 一九五二年

スーダン 一九五三年
トーゴランド 一九五四年

ナイジェリア 一九六二年
アンゴラ 一九六六年

ブラジル 一九七〇年
と発表されている。

(熱帯農業学会さび病研究部会より)

アフリカに発生したさび病が、インドから南アジア、インドネシア、フィリピンなど東南アジアへとまん延し、太平洋、さらに、東西アフリカにまで拡大し、余勢をかって、ついに、ブラジルにも及んだ。

バイア州に端を発したさび病は、今や、ブラジルのほとんど全地域に広がろうとしている。

わずかに一〇〇年間のさび病による汚染地域の推移拡大を考えると、その猛威には驚くほかない。

I・B・C(ブラジルコーヒー学院)は、各試験場や大学を動員して、その調査と対策に、五四〇万クルゼイロ(約三億八千万円)を投じたと聞く。

さび病とは何か

コーヒーのさび病品種は二六種も発見されているが主なものは、次の二種である。

- 1. Hemileia coffeicola
Mabl et Rog
2. Hemileia vastatrix
Berkeley et Bronge

多くは、葉に被害を受ける。葉の表面に、直径一〜二ミリの、まるいうす黄色の斑点を生じ、だんだん大きさを増しながら、黄褐色に変化する。これが、葉の何十カ所にもでき、やがて、それらがいくつもくっついて、葉面をおおうようになる。病斑が褐色に変わるころは、葉の緑は、すっかり色あせ、しおれ、ついに枯れ落ちる。

菌糸は、葉肉の内部深く伸び、葉の裏側に、粉状のものをつくるが、これが「夏胞子」と呼ばれるものである。

一つの斑点から、十万個もの胞子ができるといわれる。この胞子の適温は二十五度、適温適湿では、二十四時間で発芽すると報告されている。

さび病対策

各国がそれぞれ研究と対策に乗り出しているが、いまだ、根本的な解決には至らず、今後の研究にまたねばならない現状である。

現在、考えられている方法は、

一、農薬による方法

多くの薬剤が試用されたなかで、効果が認められているのはホルドウ液で、インド、ケニア、タンザニアでも使用され、効果と経済性の両面から支持されている。

抗生物質その他多くの農薬があるが、効力は大きくても高価であったり、葉害があったりして、実用的でないものが多い。

いずれにしても、それらが根本的な対策になり得るものではなく、薬効と経済性と薬害のないことなどの点で、より優れた農薬開発の余地が将来に残されている。

二、耐病品種

すべてのさび病の品種に対し、抵抗性をもつ品種の開発は容易でないであろうし、特に、中南米

産のコーヒーはいずれもこれら全部のさび病に対して、耐病性が弱い。

比較的抵抗性の強いコーヒー品種として

- Hibrido, Timor,
Congensis, Canephora,
Excelsa, Liberia,
Stenophylla

などが知られている。

世界のさび病研究所

- 一、コーヒーさび病研究所 センター(ポルトガル)
二、中央コーヒー研究所 (インド)
三、米州農業科学研究所 (コスタリカ)
四、アメリカ植物導入試験場 (アメリカ)
五、ベスキ試験場 (インドネシア)
六、カンピナス農業研究所 (ブラジル)
七、エルサルバドルコーヒー研究所
八、ケニアコーヒー試験場
九、アメリカコーヒー協

会有名

資料・熱帯農業四九・三・

Wellman : Coffee

より



# 珈琲調理学入門

## 第二章 コーヒーの器具とその抽出法

### その八 イブリック

日本喫茶学院講師  
喫茶技術コンサルタント

柄沢 和雄



#### すすめるコーヒー

##### トルコ風

銅製の小型杓子である。トルコ式コーヒーには欠かせられない器具で、現在でも行われているし、ヨーロッパや中南米でも見受けられる。

正式名は「シエズヴェ」で、トルコ人は家庭において名称づけている。中南米においてはイブリックの名称で通用しており、我が国はむしろこの影響が強い。

イブリックは大型（五ノ六人分）と小型（一人分）とあり、大型はフタ付きでフタの上にはいろいろな飾りものがついていて、さながら年代ものを感じさせる。これは来客用で、お盆に小さな卵型のカップをのせてイブリックとともに客に供するのだが、トルコ式コーヒ

ーとは「飲む」のではなく「すすめるコーヒー」として有名である。

いわゆる泡と香りを味わうコーヒーであって、その中には客に対するもてなしや礼儀、作法が加えられるといわれている。コーヒーの歴史には、トルコ式コーヒ

ーは欠かせることのできないものであるし、古く十七世紀から十八世紀におけるヨーロッパのコーヒ

ーが欠かすことのできない要素になっている。東洋における茶と菓子の供し方とよく似ていて、その作法にも共通したところが見受けられる。

をさしている。

そして、もてなしの中には、菓子とタバコとコーヒ

ーが欠かすことのできない要素になっている。東洋における茶と菓子の供し方とよく似ていて、その作法にも共通したところが見受けられる。

#### ポイントを押えて

##### 礼儀を知る

イブリックは微粉を用いる

ところがポイントである。そして、炒りたてと挽きた

ての粉を使うとさかれている。なぜならば新鮮な粉は

ど泡の出方がよいからである。すなわちイブリックに粉

をいれ、湯を上からそそぐと泡立つ。それを火にかけ

て沸とうしないように静かにかきまぜ（一説には沸と

うしないように三回に分けて火にかけるといふ）、泡だ

っているうちに、カップに粉ごとそそぐわけである。カップは卵型で薄手のものが多く、量はせいぜい50CCか60CC位である。泡だったコーヒーを飲むよりもすすめるようにして口に含む。ドロツとして、濃厚な中にもピリツとした苦みを感ずる。

飲み終わったあとはカップに粉が入っているのので、皿の上にカップを伏せておくのも礼儀とされている。

一応お代りをいわれるが、それは味に対する言葉で、ことわることも礼儀とされる。お代りを請求すること

は二度の手をわすらわすことになると、失礼に当るといふ。

したがって、泡だったコーヒ

ーを作ることが家庭の主婦にとって、コーヒ

ーを上手にいられるというこ

とで、料理上手とされている。その風習はやがてヨー

ロッパの各地に伝わって、コーヒ

ーの改革につながるわけだが、イブリックはコー

ヒー抽出器具の歴史上欠かせられないものである。

アラビヤ地方では、タバ

コの廻し飲みとコーヒの廻し飲みも社交の中にとり入れられている。映画「アラビアのロレンス」では、アラビアンコーヒのさまざまがよく出ている。アラビアンコーヒはイブリックを用いたり、鍋や釜を用いて煮込む方法をとる。その中にカルダモンやにくずくの実やシナモンを加えて、粉ごとカップにそそぎ、独特の風味を楽しむ。

#### 装飾品にも使える

##### イブリック

このように食生活や生活習慣のちがいで、我が国では、飲みやすさを求めた濾過方式や、砂糖や生クリームを加えたヨーロッパスタイルのコーヒが生

イブリックを用いたトルコ式コーヒ

コーヒシネガーは純度の高い砂糖をこくわずにキャラメル化させたもので、その透明な甘味はコーヒ本来の味を損わず、そのうえキャラメル成分がコーヒの味をいっそう引き立てる役目をします。

#### 製造 台糖株式会社



連 載

# 珈 琲 太 平 記 7

詩 人 ・ 評 論 家 寺 下 辰 夫



## 「咸臨丸」日記の 珈 琲 の 事

嘉永、安政、万延年間にさしかかる時代までには、本稿に記すべき挿話が沢山あるが、丁度、いまテレビでの「勝海舟」が、「海軍伝習所」所長に登用されて、そろそろ抬頭する時代になっている。この所長に任じられたことから、後日、万延年の「遣米使節」の総長という重任を命じられる前提条件となったのだ。



日本武士  
カウ・ヘイ

丁度、さき頃物故した親友の故・服部逸郎君（作曲家・レイモンド・服部）の奥様から彼の労作「百人の侍アメリカへ行く——万延年遣米使節の記録」（講談社文庫）を送って頂いたので、その好著を紹介するとともに、当時のサムライたちが、コーヒーという飲物にたいして、どんな気持ちで受けとめたか？という記録も記してみよう。

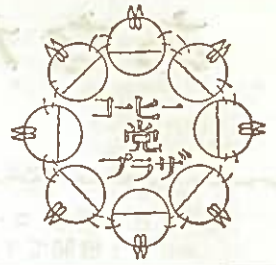
とここで、服部君が、この著書を上梓する理由と、正確克明な実録が書かれたことから記してみる。

咸臨丸の使節正使が、新見豊前守、副使が村垣淡路守、ともに外国奉行兼神奈川奉行であった。副使に川奉行であった。副使に川奉行であった。副使に川奉行であった。副使に川奉行であった。

作曲して声名をあげた。村垣淡路守の子孫だけに淡路守の「遣米使節」の日記や貴重な資料を所持されていたので、この著作が、あらゆる点で正確な記録である。いまや『海舟ブーム』といってもよいので、ややもすると、若い頃から大人物として記されがちだが、むろん頭脳も明敏、かつ、説得力のある雄弁家だっただけで、他面においては、権勢欲が旺盛すぎ、しかも、自己主張が強すぎるので、仲間からは頗る不人気だったと伝えられる。つまり、アクの強い人物で、それほど大人物ではないということが一般の下馬評だった。しかし、低い地位から家門や家柄を尊んでいた当時の風潮から見ると、いわば、強引な態度、同僚から非難されても、マイペースで生きなげれば、出世の糸口もつかめなかった点も、理解してやるべきかも知れない。とにかく下級な武士階級から身を起して、徳川幕府の終焉する時代には、朝廷の総大将ともいえる西郷隆盛などと、江戸城の無血入城をなしとげるまでの人物になったのだから、テレビ映画その他にクローズ・アップされるだけの多彩な人生ともいえる。明治になってからも、参議・海軍卿、元老院議員、樞密顧問官、伯爵にまで累進して明治三十二年に没している。

さて淡路守は、船中でのアメリカ式食事には、ほとほと閉口したらしく、日記の一節に『「オニオンス」(Onions) というにらの大さいものを出した。ゆで卵も出したから、これはおおいしく食べたが、終ってから出すカウ・ヘイ(Coffee)というものは、苦くて煎じ薬のようなものだ。しかし、『赤い茶』に砂糖を入れたものはうまい。(注：赤い茶とは「紅茶」のことだろう)』と記している。また、新見豊前守の従臣の柳川当磨の日記にも、サンプランシスコで、珈琲やアイスクリームをご馳走になったことを細々と記録している。『茶の代りに、カウ・ヘイ(珈琲のこと)と云うものをを出す、その味は至って苦くして砂糖を入れざれば呑むことあたわず……』と、コーヒーの苦いことを訴えて記録されている。長崎のオランダ屋敷に出入した蘭通詞とか、蘭学者あるいは、出島に通った丸山遊女あたりならば、珈琲の味も、どうやら味うだけの味覚に慣れたが、臍の緒きいて、生れてはじめて飲む、武骨一辺倒のサムライたちにとり、珈琲が苦いという感じ方も、無理からぬことといえよう。





# ぼえむファンの意見



—ぼえむ  
「目安箱」から—  
第4回

私はぼえむの下北沢店によく行きます。とっても調和のとれた感じのよいお店だと思います。店長ならびにお店の方とってもまじめで、感じの良い人ばかりなので気に入っています。  
下北沢には今、コーヒーマ専門店がたくさんあるので、一番落ち着くお店だと思います。

そんなわけで、ともだちに会うと、ぼえむにばかり行くようになりました。  
先日、新潟に行ったんです。ぼえむの新潟店に行こうと思ったんですが、場所、TELしがわからず、行くことができませんでした。  
そこで、お願いがあります。定期入れに入る大きさの各店の地図とTEL案内を作ってほしいのです。  
ぼえむに行きつけてからもう一年以上になります。これからは貴店の発展を心から祈っております。  
世田谷区北沢 石川一雄

清潔、安心して飲める。それが第二印象。  
要するに、あらゆる人達に気軽においしいコーヒを楽しむ為のお店です。  
コーヒはぼえむがいいですね。  
狭山市富士見平野真利子

軽い食事でもできると、な

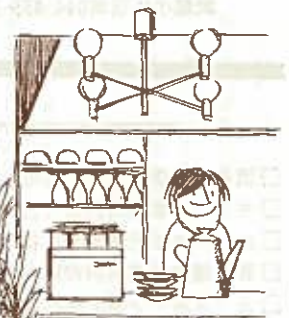
## 日珈販コーヒ友の会へのお誘い

☆その特典と応募要領☆

- ◎日珈販コーヒ友の会は、コーヒ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「コーヒ教室」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、コーヒへおさら良いと思っております。

一週に1〜2回、いつも青葉台店でお世話になっています。  
横浜市緑区 松下久子

たまたま赤坂にでむき食事をした後、通りがかりに



志木市志幸町吉田邦幸  
青葉台店でいつも買っていますが、お店の雰囲気はよく、店員の方も感じのいい方々です。  
①お願ひですが夜の閉店時間が早いので、外出した帰りに寄りたいたいと思っても、いつもしまっておきますので、もう少し遅くまでであると良いと思います。  
②コーヒのいれ方の講習会を開いてほしいと思います。  
横浜市緑区 木本輝子

●コーヒの種類が豊富でよい。  
●テーブルのデザインが奇抜で楽しい。  
●ウェイターだけでなくウェイトレスも置いてほしい(若くて美しい人)。  
●閉店時間がはやすぎる。  
●狛江市岩戸 宮原規夫

珈琲共和国の編集をはじめ、コーヒ教室、コーヒ友の会の集い等の企画から、会員の管理まで、日珈販コーヒ友の会の仕事をしてくださる方を求めています。  
やっあってあげようとお考えの方は、日珈販本部長保まで(03(325)1142) 本号執筆者

■ 時人寺下 辰夫  
珈琲研究家伊藤 博  
喫茶技術柄沢 和雄  
コンサルタント山内 豊之  
日珈販社長山内 豊之  
イラスト松本 成正

本紙の記事を転載する場合は必ず許可を得てください。ニュース以外の著作権は個人にあります

# 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 ☎338-3335
- 下高井戸店 ☎323-6305
- 永福町店 ☎325-1430
- たまプラーザ店 ☎045-901-6216
- 赤坂見附店 ☎586-3794
- 新潟駅前店 ☎0252-45-1781
- 下北沢店 ☎469-4023
- 青葉台店 ☎045-983-3400
- 小平南口店 ☎0423-44-1327
- 所沢店 ☎0429-22-4081
- 高円寺南口店 ☎316-0294
- 新名古屋ビル店 ☎052-586-2470
- 経堂南口店 ☎425-0028
- 新潟万代シティ店 ☎0252-41-5933
- 武蔵小杉店 ☎044-433-9459



- 本八幡南口店 ☎0473-33-4328
- 岡崎店 (開店予定)
- 中板橋店 (開店予定)
- 前橋店 (開店予定)

### ■ プチぼえむ ■

- 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 ☎0423-24-6603

### ■ パブぼえむ ■

- 阿佐谷店 ☎338-0498

## 日珈販コーヒー友の会協賛加盟店一覧

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> 流星堂書店 所沢市日吉町 3 番 5 号           | <input type="checkbox"/> 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              |
| <input type="checkbox"/> キノシタ楽器 所沢市日吉町 2 番 4 号          | <input type="checkbox"/> レコード専門店オスカー 世田谷区下高井戸日大通り                |
| <input type="checkbox"/> おがわや 所沢市東町 11 番 15 号           | <input type="checkbox"/> ギャラリーデコール 中央区銀座小松ストアー裏                  |
| <input type="checkbox"/> 喜美屋洋品店 所沢市東町 12 番 3 号          | <input type="checkbox"/> 書籍, 文具, スポーツ用品 あすなろ 田園都市線多摩プラーザ駅下車緑区美ヶ丘 |
| <input type="checkbox"/> 三上スポーツ 所沢市日吉町 2 番 2 号          | <input type="checkbox"/> 洋菓子専門店エーデルワイス " "                       |
| <input type="checkbox"/> ミュージックプラザキノシタ 所沢市日吉町 2 番 2 号   | <input type="checkbox"/> ファミリーショップポピー " "                        |
| <input type="checkbox"/> 洋服会館フルヤ 所沢市東 1 番街              | <input type="checkbox"/> 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         |
| <input type="checkbox"/> 婦人服のスマレ 杉並区阿佐谷パルセンター中央         | <input type="checkbox"/> イセキ化粧品店 所沢市日吉町 9 番 23 号                 |
| <input type="checkbox"/> 竹多屋文具店 杉並区阿佐谷パルセンター中央          | <input type="checkbox"/> キリン堂書店 経堂店 世田谷区農大通り                     |
| <input type="checkbox"/> 文公堂書店 杉並区阿佐谷ダイヤ街内              | <input type="checkbox"/> キリン堂書店 祖師谷店 世田谷区祖師谷 3-1-10              |
| <input type="checkbox"/> オガワ画材店 杉並区阿佐谷オデオン座通り           | <input type="checkbox"/> 日本堂文具店 世田谷区経堂 1-21-18                   |
| <input type="checkbox"/> レコードショップスマ商会 世田谷区祖師谷通り         |  |
| <input type="checkbox"/> メンズショップカワムラ 阿佐谷店 杉並区阿佐谷パルセンター内 |  |

☉ 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 東京都世田谷区松原 1-37-20  
 金田ビル ☎ 03-325-1142  
 配送センター 東京都世田谷区松原 3-41-16  
 ☎ 03-323-3261