



珈琲共和国

発行日 1972年11月1日
 発行所 (株)日本珈琲販売共同機構
 東京都世田谷区松原3-41-16 電 (325) 1142
 発行人 山内豊之
 編集人 西 一知
 編集所 東京都新宿区上落合1-5-5
 ハイイツ長谷川801
 みずほ企画社内

前月号で、コーヒーの輸入取引にはコーヒー協定というものが有り、わが国はその協定の中で新市場指定という優遇措置を受けていることを述べた。そしてその恩恵も最近のわが国を取り囲む国際状況やコーヒー協定自体の不条理から、来月10月には完全に失われることが必至となったことも述べた。

コーヒー党宣言

述べて。また、これに関連してわが国のコーヒー豆輸入価格が大幅に値上がりしつつあることも述べた。

さて、正直な話コーヒー豆の値段が上がろうがどうしようが、我々のコーヒー代さえ上がらなければ良いわけであるが、どうもこれを値上げの材料にしようという動きが、既にコーヒー豆卸価格の値上げが行われた北九州市の喫茶店あたりにはあるようである。

喫茶店のコーヒー代というものは、その材料原価の占める割合が、味を売物の店で18パーセント、インターネットやサービスを売物の店

では6パーセントなどというのものもある位だから、コーヒー豆の卸値が上がったからって大して影響はない。だから、コーヒー豆卸価格の値上げを理由にする値上げは単なる口実である。つまり何もコーヒー豆が上がらなくなるとか、公共料金が上がったとか人件費が高くなったとか、角さんの日本

品質改善のキツカケ？

劣等品相場の日本市場

が国ではすべてのコーヒー豆を安い価格で輸入できたのかという点、そうではない。コーヒー協定ができた。当時は世界的にコーヒーの生産が過剰であり、ブラジルなどはコーヒー相場の暴落でその国家経済に手痛い被害を被ったりした。だから、生産国側としても何となくコーヒーを消費してもら

である。従って、良質の値段の高いものなら何もワザワザ日本へ安い価格で売らなくてもヨーロッパ等伝統的市場へ売れるわけで、よほどの劣等品でない限り我々へ新市場制度適用の低価格では売らないわけである。つまりこの恩典に浴していたのは劣等品ばかりであり、わが国のコーヒー輸

ならぬ話なのである。だから、値上げといって実の話は品質相応の値段になるというだけの話であって、劣等品のコーヒーを混入することによって原価を安くし暴利を得ていた焙煎業者のウマミがなくなるだけの話なのである。

今回のコーヒー協定をめぐる問題は、見方によってはわが国のコーヒー豆輸入価格における良質品と劣等品の格差をなくし、その結果としてわが国の市場に良

列島改造論のおかげで地価が高騰し家賃が上がったとかいろいろな理由で値上げの必要があるわけなのである。

だから、コーヒー豆輸入価格の値上がりによって本当の影響を受けるのは、我らコーヒー党が家庭で飲むコーヒーなのである。

話は新市場の問題にもどるが、この恩典によってわ

わねば困るし、そういった建前から生まれたコーヒー協定であり新市場制度であったのである。ところが最近では、過去の苦い経験に懲りたブラジルの脱コーヒー化政策の推進や、それに加えての霜害によって生産量が大幅に減少しており、世界的に見てコーヒー市場

は、その主導権が消費国から生産国へ移りつつあるの

入価格が安かったのは、劣等品を安く輸入しそれを良質のものに混入していたからなのである。

世界的に舌がウルサイと自他共に認めてきた日本人が、コーヒーは日本のものが一番うまいとウヌボレていた日本人が、実は劣等品のコーヒーをタッグリと飲まされてトクトクと能書を語っていたとは全くサマに

質のコーヒー豆がどんどん輸入されて、我らコーヒー党にとっては朗報のキツカケとなるかも知れないのである。そのためには、我々は今後の焙煎業者の動きを二度と感わされぬよう注意深く見守る必要がある。



日珈販ニュース

フランチャイズのためのフラチャイズ 日珈販持株会を設立

日珈販全加盟店が参加

ばえむ・まごころ
チェーン加盟店は、
去る10月10日、日珈
販持株会の設立を決
め、全加盟店がこれ
に参加することになった。

日珈販持株会というのは
加盟店が一口5万円以上の
出資をなし、その資金を集
合して(株)日珈販の株式を
共同で取得しようというも
ので、これにより加盟店が
容易に(株)日珈販の株式を

取得することができる。さ
らに加盟店が集まって本部
を作るという日珈販独自の
フランチャイズ方式が形の
上でも整うことになった。

日珈販の全株式を所有して
いた山内企画は、その全部
を日珈販持株会に譲渡し、
今後は一加盟店としてその
運営に協力していくことと
なり、日珈販がその理想と
する加盟店による共和政治

へ大きく前進するか、従来
通り山内企画の独裁政権に
おんぶするかは加盟店各位
の自覚如何にかかわること
となった。

なおこれからは加盟店の
合議によって(株)日珈販の
運営が行なわれることとな
り、役員等は事実上日珈販
持株会で選ばれることとな
る。

☆ ☆ ☆

キャラバンコーヒー(株)

城南営業所社屋落成

高級珈琲豆まごころブレ
ンドの焙煎加工先であるキ
ャラバンコーヒー(株)の城
南営業所新社屋が完成し、
その落成式が10月21日盛大
に行なわれた。当日は取引
先・報道関係者など多数が
出席し、来賓祝辞、会長・
社長の挨拶に続いて日珈販
山内豊之社長が乾杯の音頭

をとった。
新社屋は鉄筋コンクリー
ト3階建のスマートな建物
で環状7号線に面し、珈琲
焙煎業界の一営業所として
は最大のものであり、キャ
ラバンコーヒー永田社長は
ビル完成により顧客へのサ
ービスがより万全なものとな
るだろうと語っている。

(社)日本フランチャイ ズチェーン協会 大阪で研究会開催

社団法人日本フランチャ
イズチェーン協会では10月
20日月例研究会を大阪で開
催した。席上(株)シローフ
ーズ志水システム開発室長
及び日珈販山内社長から業
務内容の紹介があり、両社
共ヤング志向のユニークな
企画だけに活発な意見交流
が行なわれた。

○新加盟店近況○

去る9月23日オースト
ンたまごころチェーン・びっ
ころ駅前店(写真右)は1
階が従来通りの洋菓子専門
店、2、3階が珈琲専門店
に改造されて誕生したわけ
だが、これまでの軽食喫茶
からのイメージチェンジに
お客様の評判もアレコレ絶え
ず、八王子のコーヒー党の
うわさの的とか。

こちらは10月10日開店ホ
ヤホヤのばえむ・たまブラ
ーザ店。これから発展する
新しい街でもあり、近くに
多数の団地が建ち並んでい
ることもあって、コーヒー
豆を買いにくる若い主婦が
多いとか。若い独身ママさ
んのまごころこめた接待ぶ
りが好評のようです。



豆のニュース

◎喫茶・スナック経営ゼミ
ナール日程決まる

柴田書店事業部ではこの
たび、時代の要求する店づ
くり、近代的な喫茶・スナ
ック店経営をめざす勉強会
—喫茶・スナック経営ゼミ
ナールを開催します。

■開催要項

期日 11月28(火)〜29(水)
場所 東京 ホテルダイエ
ー(813) 6271
費用 2万3千円(宿泊な
し)

■講師紹介

武川 淑一 日本リテイ
ンセンター、税理士、中小
企業診断員 小熊辰夫 小
熊経営研究所所長 岩堀安
三 岩堀会計事務所、公認
会計士 宮本隆司 ーギンピ
ス商事社長 赤土亮二 F
S企画ゼネラルマネジャー
山内豊之 日珈販社長
■お申し込み、お問い合わ
せは左記要領で
(株) 柴田書店
東京都文京区本郷3
—33—5

製造 台糖株式会社

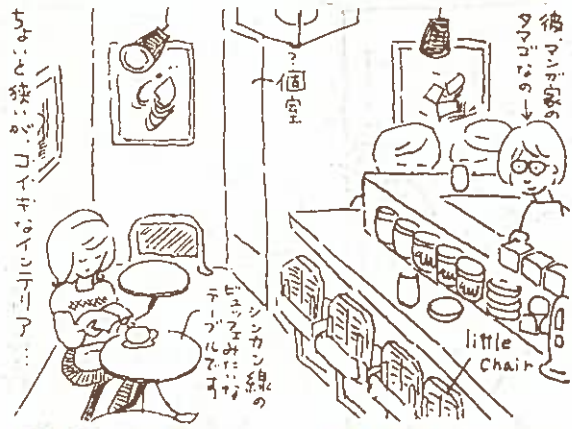


コーヒーシユガーは純度の高い砂
糖をこくわずキャラメル化させた
もので、その透明な甘味はコーヒ
ー本来の味を損わず、そのうえキャラ
メル成分がコーヒの味をいっそう
引き立てる役目をします。
これは、コーヒの生豆の中に含
まれる糖分が、焙煎によってキャラ
メル化し、コーヒのコクを形成す
る成分となることに着目したもので
す。(家庭用450g入り300円)

TEL(813) 603170

各店インテリア 見てある記

美味しいコーヒー・紅茶
 その他の飲食物を客に供する
 のは喫茶店の当然の使命
 ですが、なんと、いって
 もお客様は一杯のコーヒー・
 ラスアルファつまりムード
 を楽しみにいらっしゃるの
 では。ティー・タイムとい
 うのはもちろん休憩時間。
 となれば頭を休めるのにも
 恋人同士の待ち合わせ、考
 え事その他商談なども雰囲気
 の良いお店の方に足を向
 けるはず。さてムードづく
 りとなればまずインテリア
 デザイン。当日日珈販加盟
 店のインテリアを垣間見て
 ある記しました結果、次のよ
 うなイラスト紹介と相成り
 ました次第、あなたはどこ
 のお店のインテリアがお好
 みに召すでしょうか？



ぼえむ 阿佐谷本館
 ■国電阿佐谷駅北口高架線
 横
 ■TEL三三八一三三三五
 ■営業AM10~AM11・30
 ■定休日 毎週火曜日

オデオン座
 至立川
 至新宿
 国電あさかや駅



ぼえむ 阿佐谷東館
 ■国電阿佐谷駅北口西友ス
 トア裏
 ■TEL三三〇一五三七八
 ■営業AP9~PM11
 ■定休日 毎週月曜日(第
 二週のみ火曜日)

三菱BK
 至立川
 至新宿
 国電あさかや駅

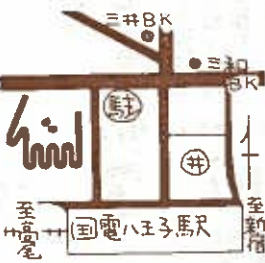
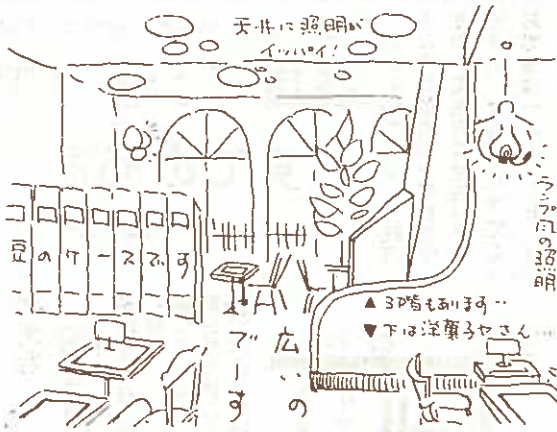
ぼえむ 下高井戸店
 ■京王線下高井戸駅前日大
 通
 ■TEL三三三一六三〇五
 ■営業AM9~AM10・30
 ■定休日 毎週火曜日

甲州新道
 至立川
 至新宿
 世田谷線
 京王線下高井戸駅
 住友BK

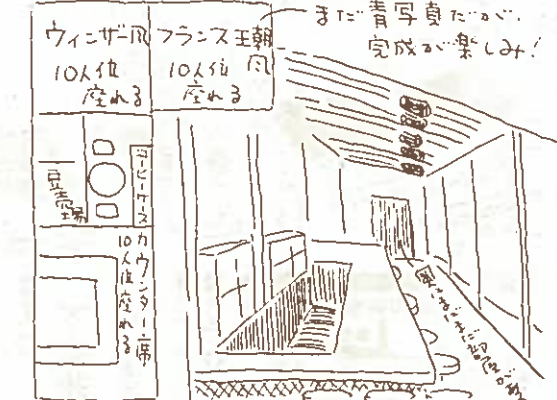


ぼえむ 永福町店
 ■井の頭線永福町駅前三井
 銀行裏
 ■TEL三三二一〇四三二
 ■営業AM10~PM11
 ■定休日 毎週火曜日

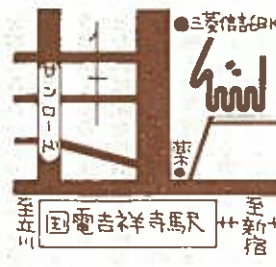
三井BK
 井原通り
 至立川
 至新宿
 井原線永福町駅



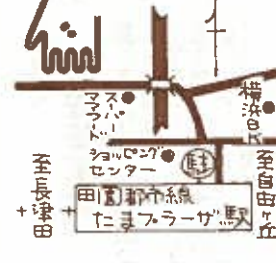
ぼえむ
 まごころの味・びっころ
八王子駅前店
 国電八王子駅下車一分
 TEL(0426)25(三三五五)
 営業 AM9~PM11
 日祭日 AM10~PM9
 年中無休



ぼえむ
 12月オープン！
赤坂見付店
 地下鉄赤坂見付駅下車
 TEL五八六三三九四



ぼえむ
吉祥寺店
 国電吉祥寺駅北口三菱信託銀行横
 TEL(0423)707040
 営業 AM10~30~PM10~30
 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
 TEL(0426)5616216
 営業 AM10~30~PM10
 定休日 毎週木曜日



●100種類のコーヒーがある珈琲専門店「ぼえむ」チエーン・まごころチエーンの加盟店を募集いたしております
 お問い合わせは
 ㈱日本珈琲販売共同機構
 東京都世田谷区松原3-41-16 電話11142

従業員募集
 日珈販及びぼえむ・まごころチエーンでは従業員を募集しています。
 ○経営指導員(日珈販)
 30歳以下男子・初給7万円・大卒・経験不問
 ○営業部長(びっころ)
 30歳前後男子・初給10万円・企画力を求む
 ○従業員(各加盟店)
 25歳以下・経験不問・初給5万~5万5千円
 将来珈琲専門店経営をめざす方優遇・のれん分け制度あり
 お問い合わせは左記へ
 ㈱日本珈琲販売共同機構
 TEL(33)3261

珈琲学入門講座

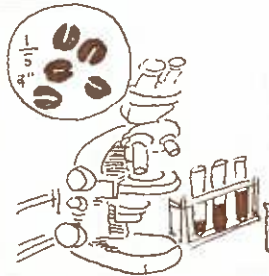
第一章 コーヒーの科学(序)

☆コーヒーを科学的に分析しよう

3、4年前まではよほどのコーヒーマニアでもない限り家庭でレギュラーコーヒーを淹れて飲むなどということはあまりやらなかったが、最近ではインスタントコーヒーにあきたらない人達が気軽に自分でコーヒーを淹れて飲むようになった。

レギュラーコーヒーの家庭への浸透については生活様式の欧風化などの理由もあるであろうが、最大の理由はなんといてもペーパーフィルターの普及であると思われる。

最近までインスタントコーヒーの爆発的な伸びに比べてレギュラーコーヒーの



家庭消費の伸びが遅れていた原因は、コーヒー抽出法に対する誤った信仰とそれを助長していた器具の煩わしさ・高価さであった。それがドイツで発明されたメリタやそれを真似て作った国産品のカリタの出現によってまず面倒臭さがなくなり、またサイホンなどに比

べて値段も安くしかも抽出されたコーヒーは美味しいということから、従来と比較にならないスピードで普及したのである。一方、コーヒーの味はその抽出の秘訣にあるという信仰も、メ

して根拠のないものであったのだから——その点について我々は冷静に科学的にコーヒーというものを分析し、結論を出してみたいと思うのである。

☆美味しさを科学的に追及しよう

通常我々がコーヒーを淹れるのに用いているコーヒーの粉が豆を粉砕してできたものであることを知らない人は少ないと思う。そしてその豆が褐色の半球型をしていることも大半の方がご存じである。では、その褐色の豆が元からそんな色をしているのではなく、褐色の豆が元からそんな色をしてい

るのではなく、褐色の豆が元からそんな色をしてい... (text continues) ... 我々はこのコーヒー豆の美味しさがどのような成分によって形成され、またどのようにして作り出され、どの抽出法が一番その成分を取り出すのに適しているかを追及していくことにより、コーヒーというものの本質を見きわめ、従来どちらかという或非科学的であったコーヒーの味の追及をなしとげたいと思っているのである。



とって美味しいコーヒーを飲むためには必ずしも必要な知識とはいえない。だが、コーヒーのあのコーヒーたる美味しさというものがもともとコーヒー豆の中にあつたものではなく、焙ることによつて生豆

世界で最も多く使われ、最も手軽に美味しいコーヒーをいれることができるメリタのコーヒーフィルター

ほえむのコーヒーの味の秘密は、 です

輸入元
日本珈琲貿易株式会社
東京支店 813-7056

☆ぼえむ珈琲友の会協賛店紹介 (第9回)

竹多屋文具店

阿佐谷の中心街パールセンター、そのまた中央という恵まれた場所に竹多屋文具店はある。日本法令様式販売所などといういかめしい看板を掲げてはいるが、一歩中へ入れば、改装したての店内は明るく、お子様用のノート・鉛筆から高級事務用品・専門デザイン用

器具・卓上電子計算機までと品種・品数の豊富さに目を見張るばかりである。さらに驚いたことは、創業来50年余というそれこそ墨と筆と硯の時代から築き上げたキャリアである。場所も現在地から変らず、阿佐谷の半世紀の歴史と共にあった古いベテランの文具店。



竹多屋文具店は阿佐谷南口パールセンター、駅より1分太陽銀行隣り。
西口政輝店長
電話(33)3715・0235

日珈販珈琲友の会へのお誘い

☆ その特典と応募要領 ☆ ☆

◎日珈販珈琲友の会は、コーヒーを愛するお客様を集まりです。

◎会員の方には、毎月機関紙「珈琲共和国」とコーヒー券をお送りするほか、レポ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、数々の特典が与えられています。

◎会費は年間200円(半年100

円)です。

◎スタンプは、コーヒー、紅茶を石上がった場合、またはコーヒー豆、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、下記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。

☆☆☆☆

日珈販友の会の集い

10月の友の会集いは、第2火曜日の17日(ため第3火曜日の17日)に開かれた。

プレゼント抽選は下高井戸の重森瑞緒さんに決定、豪華な「フランス製の電動ミル」と「1x2コーヒーマーカー」がプレゼントされた。オークションでは珍しいトルココーヒーマシナリを淹れる器具などが、ほとんどタダ同然の値段で売

りに出された。

詩の朗読は、前号では自作自演と紹介しましたが、その後劇団「風」のご好意で朗読して下さることにになり、若い小松智保子さんと岸波奈々子さんが谷川俊太郎、石川逸子の詩、それにプチぼえむ投稿の荻野充子さんと山中ふみさんの詩をすばらしいテクニクで聞かせてくださった。今後も続行の予定。さらに発展させるためにもあなたの詩を編集部まで送ってください。次回友の会の集いは次の通り。多数のご参加をお待ちしております。

とき 11月14日PM7~
ところ ぼえむ阿佐谷本館
ダブルプレゼント抽選・発表会
・オークション、そのほか
・詩の朗読出演劇団「風」
なお次回のダブルプレゼント景品は5,000円相当の珈琲券(2名様)です。

日珈販協賛店 御案内

商品券通用店
■洋菓子専門店びっころ駅前店0426-251335

5 中央店 34-8252

西八王子店 61-4337

■メンズショップカワムラ

阿佐谷店 11パールセンター

内(31)6844、成城店 11

成城学園通り(42)7089

下北沢店 11下北沢駅前(40)

8844

■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(40)1168

■キャンパスショップジャ

ック 下高井戸日大通り

(33)0070・2107

■文芸堂書店 阿佐谷ダイ

ヤ街内(33)4012

■婦人洋品のスマイル 阿佐

谷パールセンター中央(31)

3578

■オガワ画材店 阿佐谷オ

デオン座通り(33)3343

■竹多屋文具店 阿佐谷パ

ールセンター(31)3715

■ギャラリーデコール 銀

座小松ストリート(512)96

85

■レコード専門店オスカ

下高井戸日大通り2分(32)

6888

■キャラバンコーヒート

ップ八重洲店 東京駅八重

会員割引き店

■吉祥寺東宝劇場 吉祥寺

東口下車西荻窪方向へ2分

左側0422(22)4824

■吉祥寺スバル座 吉祥寺

南口井ノ頭公園入口042

2(43)4040

一協賛店募集ご案内

日珈販珈琲友の会ではた

だ今協賛店を募集致してお

ります。

○協賛金・広告料などは

一切頂きません。

○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

販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

連帯感が生れ、お互に顧

客の定着化がはかられて

います。

お問合せは左記へ

(株)日本珈琲販売共同機構

TEL(33)3261

日珈販友の会の商品券は

現在月間80枚(8万円)程

発行されており、書店・洋

品店・洋装店・レコード店

など多く使われているよう

です。