



COFFEE REPUBLIC

# 珈琲共和国

12月号

発行日 1972年12月1日  
 編集人 西 一知  
 編集所 東京都新宿区上落合1-5  
 -5 ハイツ長谷川801  
 (株)みずほ企画内  
 発行人 山内豊之  
 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

最近、コーヒー専門店と称する喫茶店が目立って増えている。日珈販の本部へも、毎日コーヒー専門店を新しく始めたいという方とか、コーヒー専門店に転職したいとかいう方の相談の電話や来訪がある。この調子だと今後もますますコーヒー専門店という店が増えていくであろう。

## コーヒー党宣言

我々コーヒー党にとつて、コーヒー専門店が増えること自体は歓迎すべきであるが、日珈販に相談にこられる方たちのお話を伺ったり、コーヒー専門店と称する店の実体を見たりしていると、果たして歓迎すべきものかと考え込まざるを得ない。

結論をいえば、コーヒー専門店と現在もてはやされている店の実体が、コーヒー専門店ではないからなのである。つまり、専門店なら専門店として、専門のノウハウを持たなければならぬのに、それを持ち合わ

せている店は皆無に近いと思う。

たとえば、コーヒー豆の品質に関していえば、一口飲めばアフリカ産のロブスター種という劣等品が多量に混入されているのがわかるもの、生豆の段階で腐りかけているために焙煎後も腐敗臭が鼻をつくもの、豆の芯まで火が通らず生の大

## コーヒーの味より 演出が売り物!!

### ブームを呼ぶコーヒー専門店

ルターやサイホンで抽出されたコーヒーは、変化がネル布のドリッップ法で抽出されたものより非常に早いという初歩的な常識すら無視して、ペーパーを使った自動抽出機で抽出したコーヒーをその保温プレートの上に放置したり、サイホンでまとめて抽出したものを、アルコールランブであぶり

かし直して提供されたことがある。このときなど同業者としてまさに顔から火の出る思いであった。また余談ではあるが、コーヒー専門店と称する店の中で、サイホンコーヒーを売り物にする店が非常に多い。ところが、これらの店の方たちが本当にサイホンというものを知っているのだろうか

スコに密閉された空気の圧力が上昇して湯を押し上げるのだというサイホンの原理すら知らないということである。

以上のように考えてみると、コーヒー専門店と称する店の本質がコーヒー専門店でなく、タダの喫茶店にすぎないということがわかってくるのだが、それでは最近のコーヒー専門店のハヤリ方はいったい何に起因するのだろうか。

それは一口に言って、コーヒー専門店の持つムードが客にうけているのである。

豆のような味のするもの、豆の古いもの、あるいは今どき手焙き等やっている業者なんか一軒もないのに焙煎業者の口車にのせられて手焙きだと宣伝(飲めば熱風焙煎とすぐわかる)するもの等、業者の言いなりで品質管理の能力に欠けるものが大半である。

またコーヒーの調理についていえば、ペーパーフイ

っ放しにしたりして平気である。これらのコーヒーは抽出後5分以内に提供すべきであること位、コーヒー専門店の看板をかかげる以上、絶対に知ってもらいたいと思う。筆者があるコーヒーの美味いことで高名なコーヒー専門店でコーヒーを注文したところ、目の前で自動抽出機で抽出した

と場合が多い。たとえサイホンで淹れたコーヒーが濁るのは何故か、とか、サイホンには生豆のときと配合して煎り上げたコーヒーの方が味が安定するのは何故か、とかいうことに専門的に答えられるのだろうか。ヒドイ店になると、フラスコに水を注いでいる

る。いかにもコーヒー屋らしいという色彩やインテリアが現代人の好みに合ったということなのである。コーヒーが美味いからそこへ行くのではなく、ムードに惹かれて店に行き、専門店のコーヒーだから美味しいと錯覚するだけのことなのである。それが現在のコーヒー専門店ブームの本質である。

# ぼえむ・まごころチェーン 業績好調の加盟店

## 年内にコーヒー豆月商一トンを達成

ぼえむ・まごころチェーンの業績がこの頃好調である。中でもぼえむ下高井戸店・阿佐谷店本館の売り上げの伸びが目立っており、下高井戸店(13坪・火曜日定休・従業

員5名)では、11月の実績では10月の15.9万円を超える16.7万円を記録した。その他永福町店・たまプラーザ店・阿佐谷店東館・吉祥寺店等も順調に伸びており、その要因として家庭用コーヒー需要の伸びが考え

られる。10月に開店したばかりのたまプラーザ店などは、新興住宅地という立地のせいもあって、店内での飲食よりも売店の売り上げが先行するという従来と逆のパターンを見せている。

### 日珈販ニュース

#### ☆ブランドケーキを発売、ぼえむ各店で好評



日珈販ではコーヒークッキーの味を害する傾向にあるのに対し、洋酒に充分漬けた木ノ実を入れたケーキに高級なブランドケーキをたっぷり浸み込ませたもので押えた甘味と共にコーヒによく調和している。

#### ☆ブルーマウンテン珈琲の回数券を発売

コーヒークッキーのダイアモンドといわれるブルーマウンテンNo.1の愛好者のために回数券が発売された。

価格は10杯分2,500円で、1杯につき50円と大

幅の割引きになっている。ぼえむ・まごころチェーンの加盟店ならどこでも使用できるので大変便利だと好評である。また、コーヒークッキーの人への気の利いたプレゼントとしても使われているようだ。お求めは各加盟店で。

ぼえむ各店で販売しているが予想外の売行きで各店で品切れが続出、製造元のジュエル洋菓子店でもうれしい悲鳴をあげている。製造後10日目位が洋酒が回って美味しく、放置しても3カ月に変質しない。ケース入りで一個150円

#### ☆プロフェッショナルブレンド発売

日珈販では米春、ペーパーフィルターを使った自動抽出機専用の業務用コーヒードロップ用フュッシュョナルブレンドを発売する予定で、加工先のキャラバンコーヒー㈱と共同で研究開発に着手した。

### コーヒー教室

#### 開催のお知らせ

会場は各加盟店

これに対して、まごころの味・びっころ駅前店は、従来の洋菓子喫茶のイメージから脱しきれないのと、近くにケント・朋松という演出豊かな競合店があるため多少伸び悩みの感があるが、演出効果の及ばない家庭用コーヒークッキーの売行きが伸びはじめているところから

最近家庭でコーヒークッキーを楽しむ人が急速に増え、各加盟店でのコーヒークッキーの売り上げも急上昇しているが、それにつれてコーヒークッキーの開催を求める声が多く、それに応えて日珈販では各加盟店を会場とした巡回コーヒークッキー教室を開催することになった。講師には山内豊之日珈販社長等があたり、費用は無料(友の会に入会すれば)で、日時は店によって違うが、今後定期的に開催していく。お申込みは各加盟店へどうぞ。

本格的な売り上げ上昇も間近いものと見られる。日珈販では、今後コーヒークッキー教室やコーヒークッキーの開催等積極的にキャンペーンに乗り出す考えであり、特に八王子地区のごとくコーヒークッキーに關して後進的な地域には重点的活動を行うなうことにしている。

### ぼえむ赤坂見附店開店

#### 日珈販初の都心進出

ぼえむ・まごころチェーンの第8番目の店として、ぼえむ赤坂見附店(店長佐藤健さん)が開店した。

この店は、日珈販としては初の都心進出であり、従来とは多少違った店舗構成となっている。

全体が4室に分かれ、最初の部屋はコーヒースタ

また、赤坂見附店の開店により一応年内にコーヒークッキーの月間扱い高1トンを達成できる見込みがついたとして、各店の経営指導をいっそう強化し、各店の業績向上をはかると共にパブリシティに力をいれ、側面からの援助を推進することになった。

ドといった感じで全部カウンター席、次の部屋はコーヒークッキー売場兼遊びのスペース、第3室は英国ウィンザー調、一番奥の部屋はフランス王朝風といった具合に楽しい店造りを指向している。広さは14坪・32席で従業員は6名、日商8万円を一応の目標としている。

### 製造 台糖株式会社



コーヒークッキ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ークッキ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クッキーの味をいっそう引き立てる役目をします。これは、コーヒークッキーの生豆の中含まれる糖分が、焙煎によってキャラメル化し、コーヒークッキーの成分となることに着目したものです。(家庭用450g入り300円)





**ぼえむ**  
**吉祥寺店**  
 ■国電吉祥寺駅北口三菱信託銀行横  
 TEL 03(22)七〇四〇  
 ■営業 AM 10・30 / PM 10・30  
 ■定休日 毎週火曜日



**ぼえむ**  
**下高井戸店**  
 ■京王線下高井戸駅南口大通  
 TEL 03(22)一六三〇五  
 ■営業 AM 9 / AM 10・30  
 ■定休日 毎週火曜日



**ぼえむ**  
**永福町店**  
 ■井の頭線永福町駅前三井銀行裏  
 TEL 03(22)一〇四三二  
 ■営業 AM 10 / PM 11  
 ■定休日 毎週火曜日

その1 吉祥寺村落書

当店備えつけのノートを紹介いたします。7月から開始したこのノートも2冊目となり、「ロマン・ぼえむ」一緑(ヘル版面)、「四登半(棟の下張り)」「E-31」など興味深い連載を始め、ユニークな文章が冴えるQさんなど豊富な執筆陣がペンを執っております。

また若干無視されている形ですが、テーマを設定して、より充実した内容を図っています。(現在のテーマは「冬に向かって一言」) 当店お立寄りの際はぜひご一読くださってあなたのペンを加えていただきたくお待ちしております。(ぼえむ吉祥寺店長阿部)

その2 本館は男の館?  
 ○月〇日雨、満席状態、空席1つ、ドアがあき、女

性2人、フロアをみて帰る。空席1つ、あとはすべて男性、外は雨——。

この日、男女客数の割合は4対1で、女性上位の傾向の中にあっても本館では依然として男性優位なようです(従業員は泣いて喜んでる?)。



**ぼえむ**  
**阿佐谷本館**  
 ■国電阿佐谷駅北口高架線横  
 TEL 03(33)八三三三五  
 ■営業 AM 10 / AM 1・30  
 ■定休日 毎週火曜日



「シャーマンコーヒーは必ずこう言っている。シャズが好きで、コーヒーを飲むようになって10数年、とにかく今、コーヒーがたまらなく好きであるという氏——当時のそれは色のついた水のような



**ぼえむ**  
**阿佐谷東館**  
 ■国電阿佐谷駅北口西友ストア裏  
 TEL 03(33)〇一五三七八  
 ■営業 AM 9 / PM 11  
 ■定休日 毎週月曜日(第一週のみ火曜日)

もの、当店のコーヒーは軽くて飲みやすいとの評判。毎日かかさずに来るお客様の中でも最も控え目な氏は、マイペースに歩いてきたであろう長髪と口ひげをもつてして、我々従業員に「さきまつてる。格調高い」と言わしめるのである。

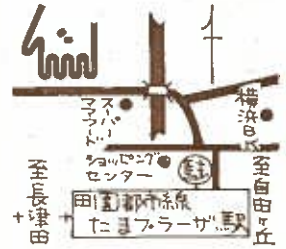
馬嶋謙友氏(35歳) 商業デザイナー  
 以上、下高井戸のミスタ―ぼえむ氏紹介ではありましたが。(下高井戸店T生) 利用ください。

掲示板

永福町店はただ今店長さんが孤軍奮闘中。どなたか珈琲好きの熱心なパートナーを紹介していただけませんか? 男女問わず、25歳以下、給与その他は相談の上で。

東館からはうれしーいニュース。今月から豆の配達が始まりました。阿佐谷村中心に高円寺/荻窪圏内あたりまで、電話注文OK。ただし20g以上の注文からという事です。どうぞご利用ください。

100種類のコーヒーを売る珈琲専門店  
 ぼえむチェーン・まごころチェーン  
 加盟店を募集いたしております  
 お問い合わせは (株)日本珈琲販売共同機構  
 東京都世田谷区松原3-41-16  
 TEL 03-325-1142



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 045-937-6216  
営業 AM 10:30 ~ PM 10  
定休日 毎週木曜日

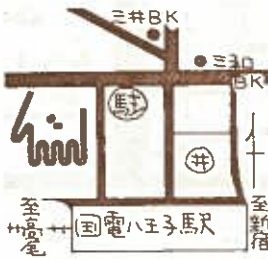
版画展案内

織田 広喜

今月、たまプラーザ店で織田広喜の版画を展示しております。内容は「コーヒーを飲む女」 「レストランの女」 「少女」など一連の「女シリーズ」です。即売もいたしております。

○織田広喜略歴

'14福岡に生まれる '39日本美術学校卒 '40二科展初入選 '46第31回二科会賞 '52会員努力賞 '61渡仏 '68第58回二科会展で総理大臣賞



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)33355  
営業 AM 9 ~ PM 11  
日祭日 AM 10 ~ PM 9  
年中無休



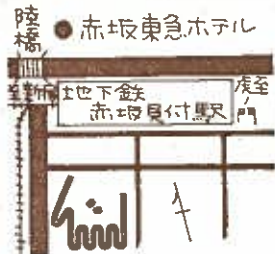
コーヒー専門店も落ち着いた飾りつけでムードを高めています。

日珈販友の会の集い

— なかなかの盛況ぶり —



11月14日(火)開かれた日珈販友の会の集いは、開始前にすでに満席に近い盛況ぶり。まず今回最後となったダブルプレゼントの抽選が行なわれた。景品は5千円相当の珈琲券。当選者は2名で加藤浩郎A-21と鈴木俊雄E-23の両氏。全員の自己紹介のあと引き続き行なわれたオークションではジャズシンガー



赤坂見附店

ぼえむ赤坂見附店が12月4日ついにオープン運びとなりました。赤坂見附周辺の珈琲党の皆様には大変長くお待ちいたしました。地理的條件もよく(駅から1分)、

ぼえむ

赤坂見附店

地下鉄赤坂見附駅下車  
TEL 五八六一三七九四  
営業 AM 8 ~ PM 9  
定休日 毎週日曜日

のフォトステレオ(東館に展示してあったもの)、珈琲器具等がきわどいせりにかけられ、大体が千円内で落札した。

前回好評であった詩の朗読は、今回も劇団A風Vの小松智保子さんと岸波奈々子さんの出演で行なわれ、小松さんは西 卓と関根弘の詩を、岸波さんは投稿者の村田洋子さんと関根弘の詩を朗読。途中飛び入りで本館従業員の小杉康伸さんによるアルチュール・ランボオの朗読があり、劇団のお二人もランボオの詩をそれぞれ一篇ずつ読んでくださった。



次回友の会の集いは次のとおり。多数のご参加をお待ちしております。

とき 12月12日PM 7 ~  
ところ ぼえむ阿佐谷本館  
・オークション  
・詩の朗読  
出演 劇団A風V  
会費は会員100円、会員外150円。

従業員募集!!

日珈販及びぼえむ・まごころチェーン各加盟店では左記要領で従業員を募集しています。

○日珈販

営業部員(30歳以下男子・初給7万円・運転免許要らず)  
秘書(30歳以下女子・初給4万5千円)

○びっころ

企画部員(30歳以下男子・初給7万円)

○山内企画

店長要員(30歳以下男子・初給7万円)

○各加盟店

ウェイター 20歳前  
ウェイトレス 後の男  
バーテン 女、永続きする場合はアルバイト可、条件は店によって違いますが、初給4万5千円~5万5千円、労災・失保あり、

お問い合わせは

㈱日本珈琲販売共同機構  
TEL (33) 3261



# 珈琲学入門講座

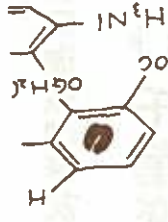
## 第一章 コーヒーの科学へその一

### コーヒーの味のメカニズム

#### 6 原則がある

我々は日常の会話の中で、あのこのコーヒーは美味いかまづいとか話し合っている。この場合の美味いかまづいは、あくまで話し手の主観であって、キチンとした基準に基づいているわけではない。日常の生活では、当のご本人が美味しいと思えば美味しいでよし、まづいと思えばまづいでよいのだが、味というものを少しでも科学的に追及しようとするならば、もう少し客観性のある基準を設ける必要があるわけである。

そこで我々はその基準として、ヘニングという学者が分類した味の4原則、甘味・苦味・辛味・酸味に、



渋味・香味を加えたものを仮にコーヒーの味の6原則と呼ぶことにしたいと思う。香味だとか渋味だとかいうものは、本来の味の生理由的メカニズムからいうと味とはいえないかも知れないが、実際にコーヒーを味わう上において、香りと渋味が味を支配する比重の大ききから見て、この両者を無視することはできない。

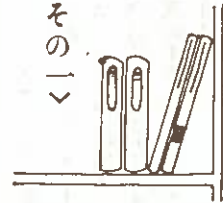
#### コーヒーの美味しさ

さて、コーヒーの味の6原則ができたところで、美味しいコーヒーとはいったいどのようなものを定義

したい。むろん、味という本来個人の好みに支配されるべきものを定義しようということ自体が無理であることは明白だが、普遍的な味覚の、科学的な追及手段として、その必要から次のように定義することにした。

まず香りが良く、適度の酸味があり、かすかな渋味、糖と調和した甘味と、砂糖と調和する甘味を持ち、舌を刺す辛味が全くないものを美味しいコーヒーと呼ぶのである。

次に美味しいコーヒーにおける味の6原則が、それぞれどのような成分によってもたらされるのであろう



か。そのひとつひとつについてくわしいことは稿を追うに従って明らかにすることとして、簡単に味の6原則とコーヒーの成分との関係を述べると次のようになる。

香味はカフェオールという芳香物質がその正体である。酸味は酢酸や蟻酸等の植物性の酸である。渋味はタンニン酸があるが、タンニン酸は同時に甘味の良化にも役目を果たしている。苦味は粗繊維の炭化したものとカフェインによってもたらされ、甘味は、コーヒー中に含まれる微量の糖分及び糖分の炭化によって生成されたカラメル質が、加えられる砂糖と調和して良質の甘味を作る。最後の辛味だが、これはコーヒーの味の形成には関係がない。ないのが美味しいコーヒーであり、あるものは粗悪品のコーヒー豆である証拠となる。

#### 含有比率で決まる

#### コーヒーの味

以上で我々は、美味しい

コーヒーを味の6原則に基づいて定義し、さらにその味がどのような成分に基づくかを知ることができた。そこでもう一步考えを進めれば、その成分の個々の性質を理解し、その成分が美味しいコーヒーを形成するのに必要な割合で含まれるようにコーヒー豆を配合し、加工し、抽出すれば、誰でも美味しいコーヒーを淹れて楽しむことができるのである。

$$\sum_{n=1}^{\infty} \frac{J_2(x)}{(x^2 - \beta_n^2)}$$

$$\cos(x \cosh z)$$

$$= -\frac{2}{\pi} \int_0^{\infty} \cos$$

つまり、美味しいコーヒーを形成物質から定義すると、カフェオールが多量に含まれ、少量の植物性の酸やタンニン酸や、炭素やカラメル質が含まれているものということになるのである。そこで次号からは、その個々についてくわしく述べることにし、美味しいコーヒーを科学的に追求したいと思う。

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 簡単です



輸入元  
日本珈琲貿易株式会社  
東京支店 813-7056



▲ 千 葉 楽 器

日本で初めてレコードが発売されたのが昭和2年。それと同時にレコード屋を開業したという千葉楽器はとにかく発売されたレコードならなんでもそろって

### ☆日珈販珈琲友の会協賛店2店紹介 (第10回)

## レコード 楽器 千葉楽器

といる。お客がレコードを選ぶ時はもちろん実際に聞かせてもらえるが、一度に何人ものお客がお互いに邪魔にならずに聞けるヘッド・ホーンの装置が6台備えられているのはマニアにとってもうれしい。また、楽器の種類も豊富で、和楽器を除く大体の楽器がそろっ

ている。千葉楽器は国電八王子北口下車放射線通り5分。千葉 豊社長

電話0426(22)5234

☆ ☆ ☆

こちらはヤングのファッションをリードするメンズショップスタッグ。スーツ・ブレザー・スポーツシャツ

ツ・セーター・ジーンズと若向きの品が勢揃いした店内はところ狭しと品物が積まれ、若い活気にあふれている。創業来8年と歴史も若い、それだけにファッションのセンスも抜群というところ。

メンズショップスタッグ 八王子支店は八王子北口下

### 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の集まりです。

◎会員の方には、毎月機関紙「珈琲共和国」とコーヒー割引券をお送りするほか、レイ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500円(半年300

円)です。

◎スタンプは、コーヒー、紅茶を石上った場合、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ております。

◎お申込みは、各加盟店へどうぞ。

### 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八王子駅前店0426-2513355 中央店24-8252 西八王子店61-4337

■メンズショップカワムラ阿佐谷店IIパールセンター内(311)6844、成城店II成城学園通り(482)7089 下北沢店II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(48)1168

■キャンパスショップジャック 下高井戸日大通り(333)0070・2107

■文公堂書店 阿佐谷ダイヤ街内(338)4012

■婦人洋品のスマイレ 阿佐谷パールセンター中央(311)3578

■オガワ画材店 阿佐谷オデオン座通り(330)3343

■竹多屋文具店 阿佐谷パールセンター(311)3715

■ギャラリーデコール 銀座小松ストアー裏(32)96

85

レコード専門店オスカ 下高井戸日大通り2分(332)6888

■キャラバンコーヒーショップ八重洲店 東京駅八重洲口興銀前(281)4604

○新協賛店紹介

■楽器・レコード千葉楽器 八王子駅北口放射線通り0426-2215234

■メンズショップスタッグ 八王子支店 八王子駅北口放射線通り0426-4212549 八王子西武店0

426144-0111

☆その他、各加盟店でも適用します。

○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

㈱日本珈琲販売共同機構 TEL(333)3261

426144-0111

■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0422(33)4040

☆友の会会員証を示すと、大人は学割並み、学生は50円の割引特典があります。

協賛店募集のご案内

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。

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。



▲スタッグ八王子支店

車放射線通り3分ロケット角。長沢秀夫店長 電話0426(42)2549 同じく八王子西武店 茂木四郎店長 電話0426(44)0111