



珈琲共和国

珈琲共和国

1月号

発行日 1973年1月1日
 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
 編集人 西 一知
 (株)みずほ企画
 編集所 東京都新宿区上落合1-5-5
 ハイツ長谷川801
 電 (368) 7709

美味しいコーヒーがあるよって誘う手だってあるよ。女の子だってそうだ。イカス彼に美味しいヤツを一杯ブチカマしてごらん。キッと毎朝美味しいコーヒーが飲みたくなるに決っているよ。

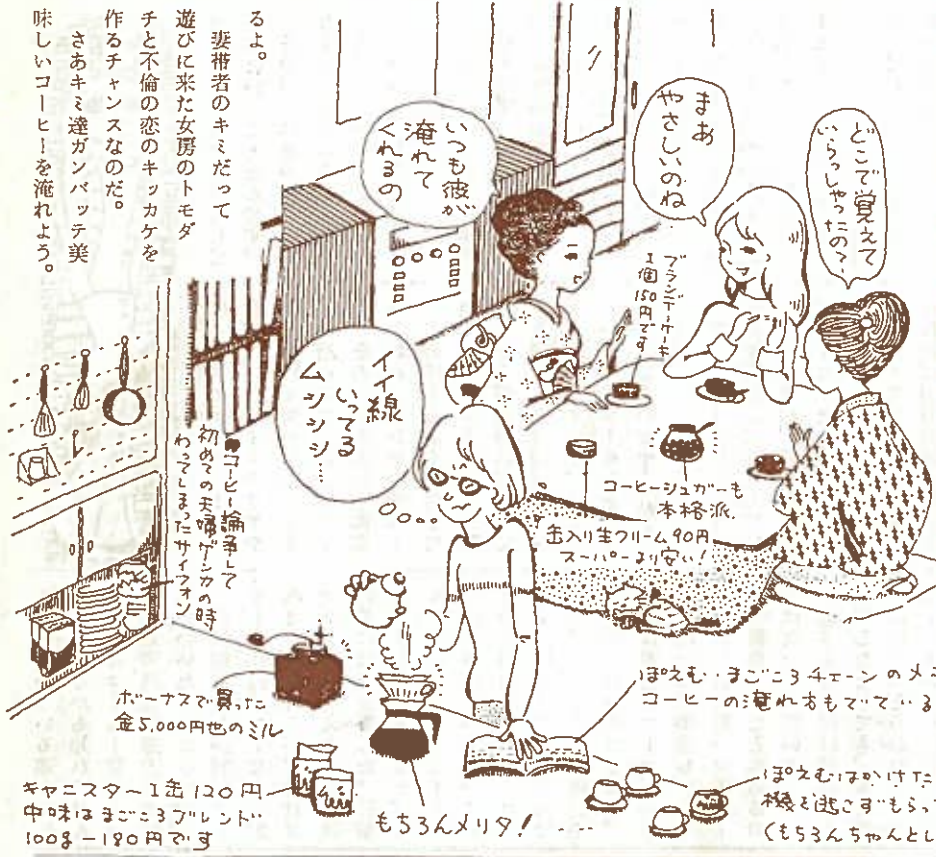
正月ともなれば暗着を着飾った可愛い女の子だって遊びにくるよ。そんな時美味しいコーヒーでも飲ましてやり給え。グッときてイチコロときたもんだ。

それほどモチネエ野郎はみんな自分でパツチリと美味しいコーヒーを淹れてるよ。

今時イカス野郎ってのはみんな自分でパツチリと美味しいコーヒーを淹れてるよ。

妻帯者のキミだって遊びに来た女房のトモダチと不倫の恋のキツカケを作るチャンスなのだ。さあキミ達ガンバッテ美味しいコーヒーを淹れよう。

お正月にはわがやで コーヒーバーを作ろう



ほえむ・まごころ34エーのメニュー
 コーヒーの淹れ方もマア... (950円?) 売、マア、マア

ほえむはかけた器具を使わは...
 淹れ方もマア... (もち3んちゃんとしたのも売ってます)

キャノスター1缶 120円
 中味ほえむ3フレンド
 100g - 180円です

もち3んメリタ!

- ①の作り方(1人前)
 コーヒーカップの上にメリタのコーヒーフィルターをのせ、ペーパーを敷き、コーヒーの粉12グラム(メジャー一杯)を入れます。
 - ②次に沸騰したお湯を静かに粉全体にお湯がゆき渡るように注ぎます。
 - ③お湯が粉全体にゆき渡ったら注ぐのを一度止めて粉が膨脹するのに注目してください。
 - ④粉の膨脹が止まったら、あとはドンドンお湯を注いで定量になったら上のフィルターを除いてそのまま召上ってください。
- ※コーヒーは金銀を嫌いますから必ずアルマイトかホーローのポットを使ってください。
- ※コーヒーは沸かし直すと味が変わりますから、コーヒーががさめないように食器類は温めておいてください。
- ※コーヒーは焙り方で組成成分が違ってきますからひきの粗さは専門店の店員におまかせください。

コーヒー野郎のコーヒー党宣言

本物の コーヒー飲みになろう!!

山内豊之



あけましておめでとござい
ます。

昨年中は御愛読をいた
だきましてありがとうございます。
今年も引き続きよろ
しくお願い申し上げます。

さて本号からこの欄はコーヒー野郎のコーヒー党宣言とタイトルを変え、私山内豊之がコーヒー愛好家の立場から歯に衣を着せないでズバリズバリと書かせていただくことになりましたが、口を開けば角が立ち、人の嫌がることをズケズケ言わぬと気の済まぬ私のことゆえ、イチイチひっかかると論法も多いかと存じます。その節はドシドシ編集部なり日珈販の本部なりに御意見をお寄せいただいたいと存じます。紙面の許す限り本紙に掲載し、チョウチョウハッシと大いに論議を戦わせたいと思っております。特に、焙煎業者やコーヒー専門店を経営なさっていらっしゃる方の御意見を歓迎いたします。

☆☆☆☆

昨年12月6日付の日経流通新聞に興味深い記事が載っていました。若田典介さん(トラベル・システムズ・インターナショナル)のレポートです。

コーヒー天国のアメリカで若者達のコーヒーの飲用が減り、ソフトドリンクに

とって代わられようとしているということなんです。その原因はまったくコーヒーそのものにあるのではなくパーコレターとインスタントコーヒーの普及にあるのだそうです。前者には美味しいコーヒーを淹れる能力がまったくないし、後者は本物の味にはほど遠い代物だということで、アメリカ人達はコーヒーの本当の美味しさを忘れてしまったということなんです。その結果ソフトドリンクの方へ移ってしまいつつあるのだということなんです。慌てたコーヒー会社では、学校やさまざまな集会に指導員を派遣して正しいコーヒーの淹れ方を教えたり、正しいコーヒーの淹れ方をしているレストランなどにゴールドデスカップの表彰を行なったりして、美味しいコーヒーのイメージを取戻すのに懸命だそうです。

最近日本のコーヒー専門



店も、サイホンでコーヒーを淹れたり、インテリアや食器に粹を凝らしたりして客を誘引しているようですが、そんなことばかりに気をとられてカンジンのコーヒーの味をおろそかにしている、アメリカのようにコーヒーが生活に定着している国でさえも前述の如きありさまでですから、日本人がすぐにコーヒーを飽きられてしまいます。しかし、考え方によれば、演出ばかりでコーヒー専門店のイメージを売込んで商売しているような店は、我々のようにコーヒーと心中しようとまで思い込んでいる珈琲野郎と違ってコーヒーが飽きられれば別の業種へ転向すればいいのですから気が楽です。そんな人達から見れば我々のようにコーヒーに

ムキになっている連中は馬鹿にみえるかも知れませんが、我々コーヒー党にとっては珈琲馬鹿野郎大いに結構といたいところなんです。先日銀座で今評判のコーヒー専門店でコーヒーを飲みましたところが、色付カップの底が見えるくらい薄いのに驚きました。砂糖とクリームを入れると、まるで駅売りのコーヒー牛乳の薄いのみたひになってしまつて閉口しました。コーヒー豆は売っていませんでしたが、恐らく豆で勝負する自信がないのでしょう。

私は本当のコーヒー専門店の使命は、美味しいコーヒーと品質の良いコーヒー豆を提供することにあるのではないかと思います。皆さんも演出は演出として楽しんでいても、本物の味は目先にとられることなくジツクリと自分の舌で味わってください。それが本物のコーヒー飲みというものです。

コーヒーの淹れ方に秘訣はありません

世界で最も多く使われ、最も手軽に美味しいコーヒーが淹れられる器具がメリタです。



輸入元
日本珈琲貿易株式会社
東京支店 813-7056

安達弘市さんは20数年間
院で電気機関車の運転を教
えているが、この3月後進
に道をゆずるの機会に第

このほどぼえむ・まごころ
るチェーンの新潟県進出が
正式に決定した。これはか
ねてから加盟の申出のあつ
た安達弘市さんと本部が話
し合った結果、4月を目標
に新潟市内にモデル店を開
き、その成果によっては年
内にも新潟地区のフランチ
ャイザーとして活動を開始
することになった。

ぼえむ新潟へも進出 地域フランチャイザー決まる

2の人生にチャレンジする
ことになった。

1月中旬には幹部が上京
してぼえむ下高井戸店で実
習を開始するが、本部から
も高橋透吉チーフインスト
ラクターなどが現地に向向
いて立地の選定などの指導
に当たる。また、モデル店の
場所が決まれば山内日珈販
社長・矢花清一デザイナー
などが新潟へ行き陣頭指揮
にあたるほか、開店後ある
期間本部のインストラクタ
ーを派遣する計画である。

このような地域フランチ

このほどぼえむ・まごころ
るチェーンの新潟県進出が
正式に決定した。これはか
ねてから加盟の申出のあつ
た安達弘市さんと本部が話
し合った結果、4月を目標
に新潟市内にモデル店を開
き、その成果によっては年
内にも新潟地区のフランチ
ャイザーとして活動を開始
することになった。

このほどぼえむ・まごころ
るチェーンの新潟県進出が
正式に決定した。これはか
ねてから加盟の申出のあつ
た安達弘市さんと本部が話
し合った結果、4月を目標
に新潟市内にモデル店を開
き、その成果によっては年
内にも新潟地区のフランチ
ャイザーとして活動を開始
することになった。

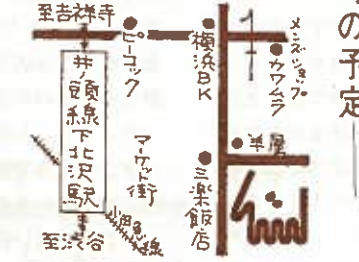
このほどぼえむ・まごころ
るチェーンの新潟県進出が
正式に決定した。これはか
ねてから加盟の申出のあつ
た安達弘市さんと本部が話
し合った結果、4月を目標
に新潟市内にモデル店を開
き、その成果によっては年
内にも新潟地区のフランチ
ャイザーとして活動を開始
することになった。

白珈販ニュース

9番目の日珈販加
盟店ぼえむ下北沢店
が2月中旬に開店す
る。経営者は田口益
弘さんという青年で
三代続いた食品店を
閉めコーヒー業界に
チャレンジすることになっ
た。店は8・5坪と小粒だ

ぼえむ・まごころチェーン9号店
ぼえむ下北沢店決まる!!
開店は2月中旬の予定

が、東京のファッションを
リードするという下北沢の
オシャレ通りの路地裏にあ
り、元米ぼえむの顧客から
店舗設置の要望の強かった
ところだけに好成績が見込
まれている。(28席とコー
ヒー豆・コーヒー器具売場)



このほどぼえむ・まごころ
るチェーンの新潟県進出が
正式に決定した。これはか
ねてから加盟の申出のあつ
た安達弘市さんと本部が話
し合った結果、4月を目標
に新潟市内にモデル店を開
き、その成果によっては年
内にも新潟地区のフランチ
ャイザーとして活動を開始
することになった。

このほどぼえむ・まごころ
るチェーンの新潟県進出が
正式に決定した。これはか
ねてから加盟の申出のあつ
た安達弘市さんと本部が話
し合った結果、4月を目標
に新潟市内にモデル店を開
き、その成果によっては年
内にも新潟地区のフランチ
ャイザーとして活動を開始
することになった。

このほどぼえむ・まごころ
るチェーンの新潟県進出が
正式に決定した。これはか
ねてから加盟の申出のあつ
た安達弘市さんと本部が話
し合った結果、4月を目標
に新潟市内にモデル店を開
き、その成果によっては年
内にも新潟地区のフランチ
ャイザーとして活動を開始
することになった。

ツクなインテリアや、ゆっ
たりしたコーヒー豆・コー
ヒー器具売場は、センスに
うるさいハマッ子にも大好
評である。このキャラバン
元町ショップの開店により
横浜地区のコーヒー専門店
ブームも本格化するものと
見られている。AM9時〜
PM8時。年中無休。
■ブレンドコーヒーの回数
券を発売
ブルーマウンテンコーヒ
ーの回数券(10杯分)2、
500円)に続き、ブレん
ドコーヒーの回数券(10杯
分)1、300円)が発売
される。この券はホット・
アイスいずれも飲めるよう
になっており、アイスコー
ヒーの割引率は23パーセン
トの高率となっている。

このほどぼえむ・まごころ
るチェーンの新潟県進出が
正式に決定した。これはか
ねてから加盟の申出のあつ
た安達弘市さんと本部が話
し合った結果、4月を目標
に新潟市内にモデル店を開
き、その成果によっては年
内にも新潟地区のフランチ
ャイザーとして活動を開始
することになった。

このほどぼえむ・まごころ
るチェーンの新潟県進出が
正式に決定した。これはか
ねてから加盟の申出のあつ
た安達弘市さんと本部が話
し合った結果、4月を目標
に新潟市内にモデル店を開
き、その成果によっては年
内にも新潟地区のフランチ
ャイザーとして活動を開始
することになった。

このほどぼえむ・まごころ
るチェーンの新潟県進出が
正式に決定した。これはか
ねてから加盟の申出のあつ
た安達弘市さんと本部が話
し合った結果、4月を目標
に新潟市内にモデル店を開
き、その成果によっては年
内にも新潟地区のフランチ
ャイザーとして活動を開始
することになった。

日東京晴海の東京国際貿易
センターで開かれる第2回
店舗システムショーで、新
しい厨房システムを発表す
る。発表するのは自動コー
ヒー抽出機を使ったレスト
ランなどの大型店向きと、
ペーパーフィルターを使う
コーヒー専門店向きの2種
類で、販売価格等は未定で
ある。
■日珈販コーヒー豆取扱
高月間1000キロ突破
ぼえむ・まごころチェー
ン各加盟店のコーヒー豆の
ひき売りは、家庭用コーヒ
ーの普及の波に乗り上昇を
続けてきたが、12月にはチ
ェーン全体の取扱量が月間
1000キロを超えた。ま
たひき売りをしたコーヒー
の量と調理に使用したコー
ヒー

製造 台糖株式会社

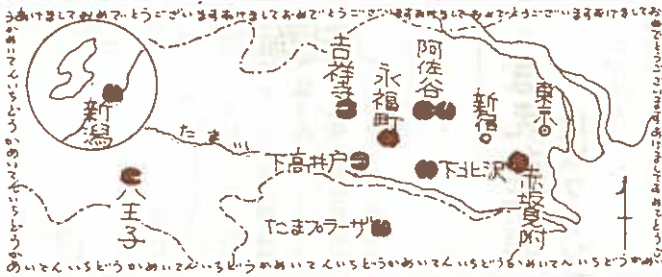


100種類のコーヒーがある珈琲専門店
ぼえむチェーン・まごころチェーン
加盟店を募集いたしております
お問い合わせは
(株)日本珈琲販売共同機構
東京都世田谷区松原3-41-16
TEL 03-325-1142

迎春

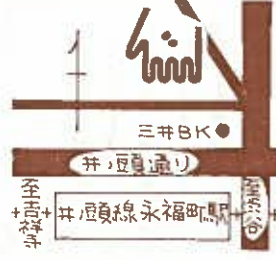
昨年はほえむ・まごころチェーンをご愛顧いただきましてありがとうございます。今年もよりいっそうのお引立てをお願い申し上げます。

1973年 元旦
ぼえむ・まごころチェーン
本部・加盟店一同



ぼえむ 永福町店

■井の頭線永福町駅前三井銀行裏
TEL三二一〇四三一
■営業 AM10~PM11
■定休日 毎週火曜日



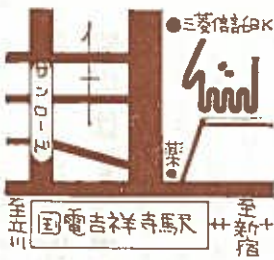
豆の売り上げも好調。おもしろいことに近隣の喫茶店から日珈販本部に豆の卸売りを依頼する電話が相次いでいる。もちろん味を第一とする日珈販ではチェーン店以外への卸売りはしていないが。(12月31日は休み/1月1~3日は12時~17時, 4~7日は11時~19時まで営業/8日より平常)

杉並区永福町は高級住宅の立ち並ぶ一等地、多数の著名人が家を持つという。場所的にはメインストリートより少々はずれた地理的条件にある永福町店ではあるが、こんな地元のお客様を常連としてガッチリとらえています。加盟店中最も落着きがあると申せましょう。そんな中でこのところ

ぼえむ

吉祥寺店

■国電吉祥寺駅北口三愛信託銀行横
TEL(三三)七〇四〇
■営業 AM11~PM11
■定休日 毎週火曜日



高く、店の選定(すなわちコーヒー)もうるさい。となれば、各店の競合も激しくなるのが当然といったところ。しかし、ムードよりも味で勝負してほしい...というのが最近のお客様の言い分、まさにその通りとは思いますがいかが?(珈琲共和国No12, P.1参照) (12月31日と元旦休み)

第2の新宿といわれ、日に日に変貌する吉祥寺の街。少々コケティッシュな性格を持つ新宿と違い、吉祥寺はよりヤングの意気を汲んでくれるという。そんな吉祥寺の街のあちこちに、珈琲専門店と称する店が増えてきたのも当然のニードと申せましょうか。しかし吉祥寺のお客は少々意識が

ぼえむ 阿佐谷本館

■国電阿佐谷駅北口高架線横
TEL三三八一三三五
■営業 AM10~AM1:30
■定休日 毎週火曜日



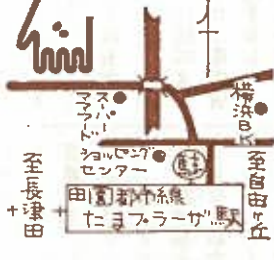
注文を抱えてこれまた悠悠と一杯一杯コーヒーを淹れているのはたった1人。淹れる側と待つ側の沈黙の信頼—これぞぼえむの味といったところでしょうか。豆の売り上げも多い本館では、専用豆売場の増設の声も聞かれます。ご期待ください。(12月は31日, 1月は元旦~3日まで休み)

相も変わらず混んでいるのは本館。ざっと見渡して5, 6席余すのみ、各自勝手に悠々と坐り、あまり話し声もなし。(俺は確か10分位前に注文したんだけどちょっと遅いな)などと心で思っても、このお客様は絶対口に出して言わない。それほど忙しいのかとカウンターをのぞいてみると

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(三三)六二二一六
■営業 AM10:30~PM10
■定休日 毎週木曜日



に行なわれたコーヒー無料試飲サービスも大好評だったようです。この3日間、ほんとに目がまわるようで...とうれしい悲鳴をあげたママさん店長も、郊外の街としての性格上地元のお客様をもっともっと大切にしていかなければと、ますますハッスルしておりました。(12月31日と元旦休み)

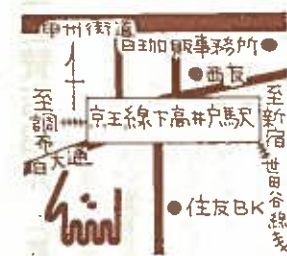
都心を離れたたまプラーザの丘の上では、年末も近い昨年12月の22日より24日の3日間を、ぼえむ第6号店開店謝恩セールとして、珈琲豆と器具のバザールを開催しました。もともと新興の住宅街として、地元主婦達に人気のあるたまプラーザ店、文字通り飛ぶような売れゆき。期間中同時



まごころの味・びっころ
八王子駅前店
 ■国電八王子駅前下車一分
 ■TEL(0266)33355
 ■営業 AM9~PM11
 ■日祭日 AM10~PM9
 ■年中無休

まごころの味・びっころ八王子駅前店ではただ今、年始用の紅茶セットを売り出し中、トワイニングその他の缶入りでお値段も手ごろ。どうぞご利用ください。また、紅茶とケーキの新メニューを加えるなど、新年の豊富な企画を皆様にお送りするべく検討中、ご期待ください。——店長謹言

最近、八王子駅前店は女性客が増えているとのこと、インテリアを兼ねて置いた、ロートレック・シャガール・ミロなどの一流版画家のアートポスターが人気を博しているらしい。(即売もしております1点3200円ぐらいより1・2Fで22点ほど)
 (12月31日と元旦は休ませていただきます。)

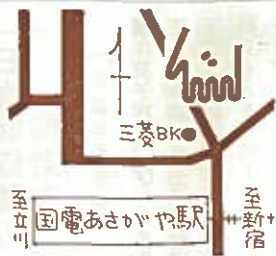


ぼえむ
下高井戸店
 ■京王線下高井戸駅前日大通
 ■TEL三三三三三〇五
 ■営業AM9~AM0・30
 ■定休日 毎週火曜日

珈琲は13世紀後半からアラビアを中心としたイスラム教の国々で、煎り豆を煮だして利用するようになった。禁酒の掟のもとにあったイスラム教徒は、酒に代わるものとして、カーファ(Qahwah)と呼んでこれを愛飲した。それから700年もの間珈琲は人々に愛されてきました。それ以前にも、一粒の珈琲豆が飲料となるまでには、長い長い年月がかかっているのをごさいます。今流れる一杯の珈琲がそんなにも長い歴史の中に生まれたと思うとそれだけで楽しくなりますね。

珈琲ってなんだろう？珈琲専門店って？—そんな興味をお持ちなら、私達と一緒に働きませんか？詳しくは一電 323-6305—そんなポスターが下高井戸店のトイレの中にありました。(つまり募集広告ではありません。)(年末・年始の休みは12月31日~1月3日まで)

☆新開店だより
 広がりゆくぼえむ・まごころチェーンの新規加盟店が相次いで2店オープンすることになった。1店は井ノ頭線沿線の下北沢で、2月中旬開店に向かってすでに工事を開始している。もう1店は、東北は新潟市の駅に近い繁華街に21坪の候補地が見つかり、立地調査のために本部より現地へ日珈坂山内社長が出張。立地条件がOKとなれば、新潟店開店の期日が早まる見込み。



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(第一週のみ火曜日)
 ■二週のみ火曜日)

おとどけします…

あなたのぼえむが、コーヒー豆と器具の配達をはじめました。どうぞご利用ください。
 ひと月ほど前、上記のようなチラシをご覧になった方があろうかと存じますが？—寒空にもめげず東館で始めた豆の配達、ところがなぜか新品の自

転車が走る機会が少ないという皆さん半信半疑なのでは？
 ●注文は200g以上
 ●配達にはPM4:00より(PM4:00以降の注文は翌日)
 ●毎週月曜日(第2週のみ火曜日)
 ●ぜひ一度ご利用くださいませ。
 (東館では元旦のみ休ませていただきます。)



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 AM8~PM9
 ■定休日 毎週日曜日

開店以来1カ月、予想通りの伸び率を示す赤坂見附のぼえむ。フランス王朝風のティールームといった小部屋が女性のグループ客に人気を博してか、連日女性客が増えますと店長さん思わずニコニコ。この奥の細長い敷地を非常にうまく生かしたインテリアデザインも、ユニークな魅力とし

てお客様に喜ばれております。さて、忙しいのは結構な話ですが、目下人手不足ということで、赤坂見附店では従業員募集中。コーヒーの好きな20歳前後の清潔感ある男性を求めています。心ある方、ぜひ応募くださいますようお願いいたします。詳細は当店へ。
 (12月31日と元旦休み)

▶ぼえむ赤坂見附店店内



ここはカウンター席だが、この奥にまだ3つの部屋があり、豆売場と10人ほどずつ入れられる小部屋が2つ続いている。



ばえむ・まごころチェ
ンの豆を一手に引き受ける
(株)キャラバンコーヒーが
コーヒー愛飲家の方に、本
当の美味しさを知っていた
だきたいと作ったのがこの

東京八重洲口のモデルショ
ップなのです。

「珈琲」という字を絵にし
たような喫茶室、その階上
にコーヒー教室が備えられ
ているのも大きな魅力。月
・水・金曜の5時半から7
時まで、定員12名、無料。
予約制ですのでお早めに。

キャラバンコーヒーショ
ップ八重洲店は東京八重洲
南口下車興銀前。
電話(281)46004
インスタラクター飛永昌之

☆日珈販コーヒー友の会協賛店紹介 (第10回)

キャラバンコーヒーショップ 八重洲店 メンズショップ クルーズ

原宿の表参道はイキな通
り。銀座のそれとはまた違
うシックなお洒落の若者が
行き交います。メンズショ
ップクルーズもそんな街の
演出家の一人。アメリカの
「トラディショナルナルル
ク」を基調としたフッショ
ンで統一している製品は
すべてオリジナル。帽子か
ら靴まですべてにくいセン
スの集めようです。場所柄
フッション関係のお客様
が多いとか。



メンズショップクルーズ
は原宿表参道より明治通り
交差点左角。
電話(488)1168
大谷洋社長(メンズショッ
プカワムラと同系会社)

☆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
連帯感が生まれ、お互い
に顧客の定着化がはから
れています。

☆新協賛店紹介

■書籍・文具・スポーツ用
品あすなろ

田園都市線たまプラーザ駅
下車緑区美ヶ丘

電話045-(911)8992
■洋菓子専門店エーデルワ
イス

田園都市線たまプラーザ駅
下車緑区美ヶ丘
電話045-(911)4578
☆その他、各加盟店でも通
用します。

お問い合わせは左記へ
御日本珈琲販売共同機構
TEL(323)3261

◎編集後記

「珈琲共和国」もアップチ
ぼえむ時代より通算する
とはや2歳2カ月、チェ
ン店の増加とともに成長し
てきた皆様の機関紙も、つ
いに今年には8ページ。いや
まだまだがんばります。
とにかく珈琲党の皆様、今
年もよろしく。

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 八王子駅北口
下車清水駐車場前

電話0426-25-3355

中央店 八王子駅北口下車
たつみ通り長崎屋向かい

電話0426-24-8252

西八王子店 西八王寺駅下
車踏切際

電話0426-61-4337

■メンズショップスタック
八王子支店 八王子駅北口

放射線通り
電話0426-42-2549

八王子西武店

電話0426-44-0011

■楽器・レコード千葉楽器
八王子駅北口放射線通り

電話0426-22-5234

■メンズショップカワムラ
阿佐谷店 パールセンター

電話 311-6844

成城店 成城学園通り

電話 482-7089

下北沢店 下北沢駅前

電話 460-8844

阿佐谷パールセンター中央
電話 311-3578

■竹多屋文具店

阿佐谷パールセンター

電話 311-3715

■文公堂書店

阿佐谷ダイヤ街内

電話 338-4012

■オガワ画材店

阿佐谷オデオン座通り

電話 330-3343

■キャンパスショップジャ
ック

下高井戸日大通り

電話 323-0070
323-2107

■レコード専門店オスカー
下高井戸日大通り

電話 322-6888

■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

電話 408-1168

■ギャラリイデコール

銀座小松ストア裏

電話 572-9685

■キャラバンコーヒーショ
ップ八重洲店

東京駅八重洲南口興銀前

電話 281-4604

日珈販コーヒー友の会の集い ☆☆☆

雨あがりの夕

満席で2時間余り

今年最後のコーヒー友の会の集いは例によって第2週の火曜日12月12日、久しぶりに本降りとなった雨もあがった午後7時頃より、阿佐谷本館で行なわれた。前回に引続きなかなかの盛況ぶり、ほとんど満席のまま2時間余りも行なわれた。

12日(火)乾いた東京に恵みの湿り気をもたらした雨もあがり、出足も好調で開

日珈販コーヒー友の会へのお誘い

☆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が集まりです。
- ◎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、かずかずの特典が与えられています。
- ◎会費は年間100円(半年)
- ◎お申込みは、各加盟店へどうぞ。

☆☆☆



開け。ばえむのモーニングカップ・メリタのポット・木製とスチール製の類縁・古式豊かな電気スタン

ド等がほとんど市価の半額以下で落札していった。



楽しいやりとりの続いたオークションのあと、連続

第3回目を迎えた詩の朗読がもの静かに会場を包み、券財気を盛り上げた。劇団A風Vの研究生岸波奈々子さんによる朗読は、立原えりか作「童謡」、西一知作「花東を持つ男」。同じく劇団A風V研究生である小松智保子さんは、茨木のり子の「根府川海」、プチばえむ投稿者富永隆一さんの「ビー玉をもとに戻して

あげた話」の2作を朗読。会場に折しも、西一知・富永隆一の両氏が出席しており、詩をめぐるさまざまな論議が続いた。

次回コーヒー友の会の集いは1月はお休みで、

☆2月13日(火)午後7時

☆阿佐谷本館において

☆オークション

☆詩の朗読会、その他

となっておりますが、本部

ではオークションの出品や

自作の詩など広くお客

様方より募

集しており

ます。どうぞ

ご参加く

ださい。

風Vの

うわさを

ご紹介

毎回、コーヒー友の会の

集いで流麗な詩の朗読を聞

かせてくださる若い二人の

女性には、劇団A風Vの研究

生。46年3月同時入団され

たお二人は研究熱心な若手

のホープ。最近二人揃って

NHKの連続番組「藍より

青く」のオーディションに

■コーヒー教室 開催のお知らせ

日珈販コーヒー友の会では、会員のための無料コーヒー教室(非会員は入会すれば参加できる)を開く計画で希望者を募っています。

講師は日珈販山内豊之社長。場所はお申込みの各店です。

なおこのほか、出張コーヒー教室のご相談にも応じますのでご希望の方は日珈販コーヒー友の会までお申出下さい。

合格、劇中の主人公真紀が

経営する中国料理店「蒼海

苑」の女店員一逸子と秀子

の役で今春よりブラウン管

を通じて皆様とお会いする

ことになっている。今回は

本欄を借りまして、そんな

二人のプロフィールを...

岸波奈々子



S28年3月東京に生まれる

S46年3月A風V入団。

昨年12月3・4日に行なわ

れた研究生の試演会におい

て、別役実作『黄色いバラ

ソルとコーヒー乗』で演出

を担当。ばえむのフレンチコーストがお好みの彼女は19歳の個性的なお嬢さんです。

小松智保子



S27年1月熊本に生まれる

S46年3月A風V入団。

昨年10月俳優座劇場で行な

われた劇団A風V15回公演

では椎名麟三作『無邪気な

犯罪』の中の大原江見子の

役を好演。

シナモンコーヒーの好き

な彼女は、ギターを片手に

さわやかな20歳を演出中。



香りはコーヒーの生命である

私達が珈琲を楽しむときなんといってもまず味わうのは、コーヒーのあのなんともいえない香りである。

街を歩いているとき、とある喫茶店からコーヒーの香りが漂ってきたりすると我々コーヒー党はその店に入っ行ってかざるを得ないような気分になってしまう。そしてその店内に入って、カウンターのうに今でき上がったコーヒーが香気を発しながら静かに湯気をたてていたりすると、もうそれだけでコーヒーの美味しさを満喫したような気分になってしまうものである。

しかし、我々の周囲の喫茶店では、あまりコーヒーの香気をたっぷり味わわせてくれるようなコーヒーにお目にかかることが少ない。それはコーヒーの香り

を発生させる成分の科学的な性質をよく理解せず、その方への配慮が足りないからなのである。

カフェオールは化学変化しやすい芳香物質である皆さんは既にご承知のように、コーヒーの実は最初からあのような香気を持ち合わせているのではなく、生豆の中含まれている成

ない国では、専門の研究機関があつてコーヒーの科学的研究が進められている。それらの一つであるコー

ヒープリューイングセンターなどの研究によると、この芳香物質が、コーヒーの生豆に含まれた脂肪分に関係のあることが判っているが、非常に不安定な物質で空気中ではすぐに化学変化を起こしてしまうので、そ

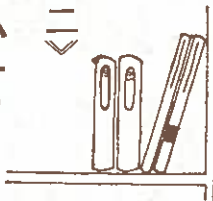
ロケットを打上げるほどの科学的発展をみた今日でも残念ながらコーヒーの香りの完全合成は遠い先のことと考えざるを得ない。

コーヒーの香りを楽しむにはドリップ式が最高コーヒーの香りの成分に對する詮索はさておき、我がコーヒーの香りを楽しむむためにどうすれば良い

珈琲学入門講座

第一章 コーヒーの科学(その二)

コーヒーの香りについて



分が熱で変化してカフェオールと呼ばれるある種の芳香物質に変わり、その物質がコーヒーの香を有しているということなのである。

日本ではコーヒーという

飲料が今まで大して重要視される商品ではなかったの

の正体を完全に捕えるまでには至っていない。現在までにクロロゲン酸やフラン

や、高級脂肪酸やアルコ

類等40数種類の成分が判明しているが、これらのほかに無数の極微量成分が含まれ、それが微妙に作用し

かしことはうまくいかなかった、この芳香物質を抽出するには、どうも低温では短時間に抽出することができない。そこで次善の策として考えられるのは、比較的高温の湯で短時間に抽出するという方法なのである。

最近よく見かける水だてのコーヒーが、宣伝のわりにうまくないのは、長時間にわたって浸出を必要とするためどうしてもカフェオールの分解を防ぐことができないのが原因である。

そういった理由から多く用いられるようになったのが、ネル布やペーパーフィルターを使ったドリップ式の抽出法なのである。

俗にドリップのコーヒーが一番うまいなどというがこの説にはこのようにチャ

ンと理由があるわけで、今人気のサイホン式などは少



- キャラバンの技術は、
- まごころブレンドで、
- 材料の品質の良さを、
- 最高に生かしました。



キャラバンコーヒー株式会社

本社工場—横浜市中区山下町160
TEL 045—681—5741(代)

東京城南営業所—東京都世田谷区下馬6—9—9
TEL 03—710—3571(代)