

コーヒー党の機関誌



# 珈琲共和国

9 月 号

発行日 1974年9月1日  
 発行人 山内豊之  
 発行所 (株)日本珈琲販売共同機構  
 出版部  
 東京都世田谷区松原1-37  
 -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  
 -5 ハイツ長谷川801  
 電(368)7709

最近サイホンコーヒーの店という看板をよく見かけます。これは恐らく、自分の店はサイホンでコーヒーを淹れているから、他店に比べて美味しいぞ、という意志表示だと思えます。私もサイホンにとりつかれるキッカケとなったのが東京渋谷にあるサイホンコーヒーの店のコーヒーに入れたあげた結果なのです。サイホンコーヒーを馬鹿にした、粗末にするバチがあたります。ただ、あのサイホンという器械は私のように(?)馬鹿正直な器械で、コーヒー豆の性質を実に正直に出してしまいます。言い換えれば、良い点も悪い点もみんなさらけ出してしまおうという美点(?)があります。品質の良いコーヒー豆を使えば良質のコーヒーが抽出されるし、悪ければこの

珈琲共和国  
**ヤブコラミ**  
**珈琲学**

反対とハッキリと結果の出る器械です。

私が皆さんにサイホンを使わずペーパーフィルターを使えというのは、ペーパーフィルターであれば、良い面だけを引っ張りだして、悪い面はそのままそ

としておくという機能があ

るからです。良い面は美味しさの要素。カフェオール、カフェイン、カラメルなどは十分抽出させておいて、悪い面はまずさの要素(タンニン(ピロガロール酸)などは

>2<

抽出を押さえるようにすれば、少々コーヒー豆の質が悪くても美味しいコーヒーが得られる訳です。

その点サイホンですと、コーヒー豆の成分をほとんどみんな抽出してしま

すから、よほどコーヒー豆の質が良くなければ、美味しいコーヒーは得られません。ところで、世界のコーヒー事情は年々品質の低下の方向へ向かってい

## サイホンコーヒーについて

まづいいものは  
 まづいいのだ!



ブラジルではポンド・ヌーブという大量に採れる品種が作付面積の大半を占め、ブルボン種といったよ

うな本来のブラジルコーヒーはすたれていきます。

他の国でも同様で、品種が病虫害や霜害に強く、多収種であるというふうに変更良(?)された結果、味の方は低下する一方であるというのが現状です。

こうなると、我々コーヒー党の者でも対応策を考えなければならなくなる訳ですが、焙煎等でカバーできない点は、調理段階でサイホンのような馬鹿正直な器械は敬遠するといったふうな自衛策が必要になってくると思えます。

街角に立つサイホンコーヒーの看板、その善意と信頼を裏切る世界のコーヒー業界の動き。

こんなことをしているとコーヒーという飲み物そのものが大衆にソッポを向かれるぞ、という危機感。

私は一人のコーヒー愛好家として、十数年前に飲んだ渋谷のサイホンコーヒーの味を想い出しながら、複雑な感情が胸の中をよぎるのです。

(山内豊之)

# コ-ヒ-党宣言

私は8月よりある焙煎会社の顧問を引受けることになりました。

顧問の仕事というのは焙煎のアドバイスをするということになっていのですが、考えてみれば妙なことなのです。

焙煎では素人の私が、焙煎のプロフェッショナルである焙煎業者のアドバイスをするということなのです。から、頼む方の社長も社長なら、頼まれて引受ける私の方も私の方です。

## 顧問の仕事

そういったところで、要するに煎上ったコーヒー豆に対して焙煎に関しての素人である私が、コーヒー販売のプロフェッショナルとしての意見を述べる。そうして、よく売れるコーヒーを作るということだといふように勝手に解釈した上

で、私は顧問の仕事をする事になりました。

そこでその会社の工場の責任者の方といろいろ相談して、まず手初めに生豆の品質を揃えることからやろうということになりました。

なぜならば、煎豆の品質を揃えるためには生豆の乾燥度や粒の大きき固さ等

# コーヒー生豆の品質管理不在

## 責任を負うのは焙煎業者か？ 生豆問屋か？

（株）日本珈琲販売共同機構 代表取締役

山内豊之

が風味よく煎上ったし、深煎りのものは水分の多いニュークroppが上手く煎上る」という結果を得たのです。

## 生豆問屋の実体

その結果をもとに、我々はコーヒー生豆問屋さんに

れたコーヒー豆が1銘柄10袋だとすれば、10袋が10様に、みな違うという有様でした。

早速我々は文句をいいたところ「指定の銘柄をお届けいたしました」という、木で鼻をくくったような返事です。私は正直なところ驚きました。私は日

にあまり差異があり過ぎては、いくら焙煎の段階で焙煎温度や排気の具合や焙煎時間を調節しても、品質味のバラツキは避けられまいと考えたからなのです。事実、いろいろなテストを何回か繰り返した訳ですが、我々の腕が未熟なのか「浅煎りのコーヒーは枯豆

サンプルを持って来てもらいました。ところが幸いにも生豆問屋さんのサンプルの中に、我々の望む品質のコーヒー豆が見つかりましたので、我々は大喜びで必要量を注文したのです。ところがどうでしょう。納品された品物はサンプルと大違い。しかも、納品さ

本の生豆問屋の方ならば、喫茶店経営9月号の小室博昭氏（マルベニコロラド支配人）の文章を読まなくても、コロンビアのFNCであるとか、ブラジルサントスNO2であるとかいう呼称が、本質的な品質と無関係であるということを知らないはずはないと思ってい

たし、焙煎についても十分な知識をお持ちだと思っていました。

しかし、よくお話を伺ってみると、焙煎のことなどは全く無知といって良いくらいだということが判りました。

そこで我々はコーヒーの生豆の品質と煎上りの関係を説明したのですが、たとえその理由がわかったとしても、現実には生豆を保管してある倉庫の中にバラバラに積み上げてあり、この中から品質の揃ったものだけを選び出すことは不可能に近いということでした。

しかし、そんな言い分を認めていけば我々は仕事になりません。私も折角ありついた顧問の口をフイにして、乏しい財布がいっそう乏しいことになりましたので、必死に説明し要求した結果、その担当者自身が倉庫へ行って1袋ずつ調べるという献身的な努力によって解決することができました。

この事件はこれで終わった

のですが、でも考えてみればオカシナ話です。

## どつちが未熟？

そんな大まかなやり方で商売が成り立って来たとするならば、焙煎業者の方は今までどんな方法で自社のコーヒー豆の品質を管理されて来たのでしょうか。

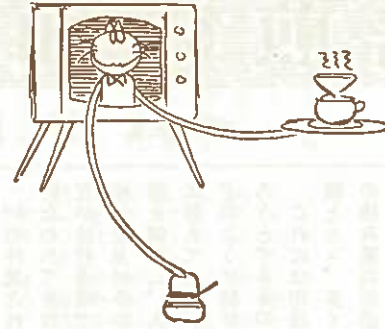
それともこんなことをいっている我々の方が技術が未熟で、他の焙煎業者の方たちは、どんなに青い生豆を浅く煎っても酸や渋味を押さえることのできる方法や、枯豆を強煎りにしても十分な酸が残っている焙煎方法をご存知なのでしょうか。

もしそのような技術があるとしたら、焙煎に素人の私にぜひ教えてもらいたいと思います。

なお、念のため申し添えておきますが、この話は生豆問屋数社とのやりとりを一つの話にまとめたもので

# 珈琲ジャーナル

## コーヒー業界をゆさぶるか メリタ ジャパン いよいよ動き出す



### 9月20日より テレビ等でPRを開始

による販売を進めるほか、直接家庭の主婦層を中心に一般消費者にアピールするなど、多様な販売戦略を立てているとのことである。

その第一弾として代理店特約店の整備が終り、次の手としてテレビ宣伝を含む一般消費者向けのPR活動が企画されている。

現在、コーヒー業界の注目を浴びている西ドイツのコーヒー器具メーカーの「〇〇パーセント外資会社、メリタジャパン社が、いよいよ9月より営業活動を開始することになった。メリタジャパン社の話によると、三菱商事等大手商社を代理店に、生豆問屋や焙煎業者を特約店にして、既存のコーヒー流通ルート

を求めることのできる環境作りのため、「良心的にコーヒーを取り扱って行こう」という意志のある業者が集まって、お互いに自主規制を行ない、良質のものには推奨マークをつけるなどして、ユーザーの保護につとめたいと考えている。今後、時間をかけて、販売店や焙煎業者、他のコーヒー関連業者に参加を呼びかけて行くつもりである。

## 日本珈琲小売商協議会設立へ

### 日珈販山内社長が提唱

最近、わが国のコーヒー業界は家庭用コーヒーの販売が業者の死命を制するもよってアイスコーヒーの需とみて、その具体策を模

索する様相をみせているが、その一方では、相変わらぬ業者のご都合でユーザーに迷惑をかけているよう

豆の中に大量に混入して売るなど、ユーザーの無知につけ込む商法が依然として横行しユーザーが安心して

ビックのテーマ音楽の作曲者であり、先頃行なわれた東京音楽祭のグランプリ作曲家である村井邦彦氏を起用。自ら歌わせるなど、その力の入れようは相当なものである。

## メリタの検定制大大幅後退

### メッシュのみの統制へ

メリタジャパン社では、家庭用コーヒー豆の検定制度を取り入れるもようであるが、このほどその大要が明らかになるに従って、その内容が大幅に後退していることが明らかになった。

当初メリタジャパン社の計画によると、品質からメッシュ（挽いたときの細かさ加減）までを検定することになっていたが、実施段階において「焙煎業者が検定時に良質なコーヒー豆を提出し、検定後粗悪品にすり替える場合が予想される」との意見が出て、結局メッシュのみを検定し、「メリタ推奨のファイングラインド」として、ワッペン等

とにかく、コーヒーシーンを迎えたコーヒー業界秋の話題は、メリタジャパン社の動向にからむことは衆目の一致するところである。この検定制度に対して、日珈販山内社長は「品質にしろメッシュにしろ、相当数の優秀なスーパーバイザーがいらない限り管理ができないこと。現在のメリタの商品力では検定基準に違反した場合でも強硬な措置がとれないこと」などから実施不可能との見解を示してきたが、メッシュのみの検定に関しては「業人商法の極みである。コーヒーは焙煎度合、品質等によってメッシュをかえるのが常識。もしメッシュのみを統一すれば、それこそ味がバラバラになってしまう」と批判している。

連載●珈琲の科学<10>

焙煎の知識

その2



珈琲研究家 伊藤博

焙煎を探る

二つの道

焙煎の過程で生豆がどのように変化していくかは、たいへん興味ある問題であり、そのプロセスの中に、コーヒーの味の秘密があるとは、だれでも考えつくことであろう。

その秘密にアプローチする方法は、大きく分けて次の二つがあると思う。

- (一) 外見的に判断する
- (二) 化学的に実証する

(一)の外見とは、従来から行なわれてきた方法で、生豆が焙煎過程でどのような変化を見せるかを、豆の状態を観察し、人間の感覚に訴えて捉え、それが味とどのように結びつくかを知らうとするものである。

これには年月をかけた経験とカン、多くの試行錯誤の積み重ねが必要である。

(二)の化学的な方法とは、いわゆる官能検査とは別に多くの科学検査機器を活用して、人間の感覚が及ばない分析資料から未知に挑もうとする立場である。

両者の関連

一言で表現すれば、この両者はまさにクルマの両輪であって、多少の手段の違いはあっても同じ目標(コーヒーの本質を探る)に近づこうとする以上、協調すべきものである。すなわちいずれか一つだけで焙煎のメカニズムが明らかになるものではない。

そこで、まずわれわれの感覚を通して豆の熱変化の一コマコマをつぶさに観察すること。そして一方、感覚だけでは識別できない微妙な変化を(一)と併用しながら(二)によって補充する。(一)と(二)の探求の結果得られたものをどのように関連づけるかが、今後の方向性になってくるだろう。

(二)については回を改めて書くことにし、ここでは(一)を中心に話をすすめたい。

豆煎り器から出発

火力を受けた生豆が変化する様子を詳しく探ることが、結局焙煎の意味を感覚的につかむことになる。

焙煎中の音と色

焙煎の原理を知るためには、原始的とも思えるあの豆煎り器がよい。金アミのフタのついたギンナンやアラレを煎る豆煎り器で、これこそ豆の煎られて行く過程の音も色も、直接観察できる唯一のものだ。大きな焙煎工場におけるオートメカされたマスプロダクションの煎豆も、一握りの金アミ煎り器の煎豆も、原理的には同じと理解してよい。

約二百度近い高温に熱せられたコーヒー豆は水分を失い、いったん縮み、次に組織の熱膨張で大きくふらみ、煙を出しながら灰色が褐色に、さらに茶褐色へと変化する。同時に高熱のため繊維は歪み、音とともにパチパチとはぜる。この一連の収縮→膨張→破裂に至る変化、色つき進み具合が、豆の状態、種類で違っているところに妙味がある。

煙とともにパチパチという破裂音(たとえばサントスのように長時間持続するもの)を、私は自称「温暖前線型」と名づけているが、

しとしとと降る長雨に似ているように思える。

また、モカは短時間一過性でいわば寒冷前線型。いっとき激しく降りカラリと暗れるように、一時的に激しくはぜるが、あとは静まりかえる。コロンビアはパリエイションタイプで、音にリズムがあり、強弱をつけた変化をみせる。

色つきについては、褐色から茶褐色、さらに黒褐色へと時間とともに規則的に変化する進出正比例型や、スタートは急ピッチでも、のちに伸びのないペーシングの豆、その逆にスロースタートから徐々に追いつけ、ラストスパートをかける豆などがある。長距離レースや水泳競技を見ているような錯覚におそわれるのが色の変化であり、音は人間の性格を暗示している。

煎度と味

専門的に煎度を分類するにはアメリカ方式の8グレードを用いる。

一、ライト・ロースト (Light roast) 最も浅煎りで、黄味が

った褐色。煎り不足で芳香に乏しい。

二、シナモン・ロースト (Cinnamon roast) 浅煎り。肉桂に近い色に

煎るのでコーヒー液もいわゆるコハク色に達しない。

三、メディアム・ロースト (Medium roast) 普通煎り。栗色といわれる濃さの焙煎。

四、ハイ・ロースト (High roast) 普通の強煎り。

五、シティ・ロースト (City roast) 中煎り。ニューヨーク・シティからきた呼び名。

六、フル・シティ・ロースト (Full city roast) やや強煎り。シティよりいく分強く煎る。

七、フレンチ・ロースト (French roast) 強煎り。フランス式焙煎。

ヨーロッパスタイル。カフェ・オ・レ、ウインナー・コーヒー用。

八、イタリアン・ロースト (Italian roast) イタリア式最強焙煎。エスプレッソ用。

# 珈琲調理学入門

## 第二章 コーヒーの器具とその抽出法

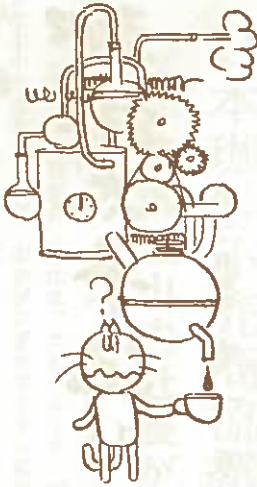
### へその十二へセミ・オートマチック

日本喫茶学院講師  
喫茶技術コンサルタント

柄沢 和雄



半自動抽出器である。電気式の抽出器に水を入れ、濾過器に粉を定取用意するだけで、自動的に湯が管を伝わって上昇し、孔から滴下されて抽出が行なわれる。従って便利である。しかし、便利であることと「やさしい」ということはやや異なる。コーヒーの抽出および味に対して便利であるということとは(都合が良い)経済的である、面倒でない)等々の作業を行なう一つの方法にしかない。やさ



しいということは、作業に入る前の必要な条件をのみ込めば自然に解決できる。もしそうならないときの責任は自分にあるのだと割り切れる。便利がよいということは、ややもすれば他の物(つまり器具)になすりつけてしまうことが多い。

#### 機械に

#### 強くなるう

セミ・オートマチックは比較的小型が多く、五人用から二十人用ぐらいのもの

が中心である。中型になればデカンタが二基あり、ウォーターが二台ついているものもある。

水が抽出器に入れて温度が上がるまでに二〜三分かかる。さらにスイッチを入れ、抽出から濾過まで四〜五分経過する。問題はこの抽出時間と滴下される量と温度である。

すなわち問題点となるものには、

- ①注水してからの上昇温度とその時間
- ②一回ごとの滴下量
- ③そのつどの間隔時間
- ④平均の温度の湯が滴下されるか。そのプラス、マイナスの差は

要は機械に対して詳しくなるにはどうしたらよいかということである。そこで

先述したように「やさしい」という言葉は当てはまらなくなる。コーヒーに興味や情熱をそそぐ人たちでも、機械に弱い人は不向きということになる。逆に機械に強い人ならば、それに頼ってしまうくらいがあり、コーヒーの知識はあと回しになってしまおう。

#### △コーヒーは やさしい▽

だが機械はコーヒーの性格を見抜いてはくれない。与えられた材料を正直に抽出するかどうか、性能によって決められるだけである。全面的に否定はしないが、なぜオートマチックを使うのだろうか、を知り先述した条件によって、さらに原料問題を知った上で取り組むのであればよいわけである。つまり、

- ローストは
- 粉砕状態は
- 品質配合は
- 不純物の影響は

などのテストを行なわなければならぬ。エスプレ

ッソ・パーコレーターとは違った条件になるし、メーカーによって注湯温度のプラス、マイナスの差があるものほど酸は濃くなる。粉砕も細かいと湯が溢れ出てしまおうし(待たなして次の湯が滴下されるから)荒ければ全体に湯がゆきわたらない。配合にのみ気を配っていても、その味が生かされないことにもなる。

残念ながら、現在までのわが国におけるオートマチックはオートメ化時代に便乗した手段の一つにすぎない。しかし、これらを真剣に考えて取り組めば、その機種による原料の持ち味は生かされてくる。そうすることにによってだれでも扱いやすく、コーヒーは「やさしい」ものだという考えに変わるに違いないしそうあるべきである。原料と味覚は真剣にコーヒーの抽出は「やさしく」という本質論になると思われる。

#### △諸条件の 克服▽

ただし、セミ・オートマチックのよさは注水量の増

減が若干調節できることにある。ことに中型になると、水の量と粉の量が多くなるので、どうしても抽出時間が長びくものがある。そのようなときはどテストを行なって増減してみるとよい。

また肝心なことは抽出された温度とウォーターの温度である。これには「ぬるい」という声を聞くので八十五度を確保できない時にはもう一度温度を上げる。砂糖と生クリームを加えると低温になってしまうからこの抽出器を選ぶのであれば、五人用〜十人用ぐらいの抽出時間の短いものを用意すると便利である。その便利さとは、諸条件を克服してこそいえることで、考えようによってはその過程に「めんどくささ」が入ってくる。

原料についてはローストを少し深くし(酸を消す)、ブレンドよりもストレートを取り扱ってみることをおすすめしたい。粉砕はメッシュ#22〜#24あたりを一人分12gで計算すればよいと思う。

連載

# 珈琲太平記 11

詩人・評論家 寺下辰夫



## 昔の焙煎と

### ムーラン 珈琲挽器のこと

長崎のオランダ屋敷あたりの珈琲の八焙煎Vについては、あまり筆にする人がいない。これについては、

現代のように進歩した八焙煎機械Vがない以上、彼等はフライパンや、これに類する鉄鍋式の器具をもって焙煎するか、もしくは土鍋のようなものに八生豆Vを入れて焙煎したようにいわれているが、時には「ホーロク」などを利用して大豆を炒るような簡単な方法も使われたらしい。

しかし、悠長な時代であったし、丹念にこうした方法によって焙煎すれば、それほど悪い状態で、豆が焙煎されていたとも言えない

とも考えられる。

また、そうした焙煎をした珈琲を、一方で挽いたかとなる、一つは漢法医薬を挽いた八薬研Vとか、トルコ式に珈琲を砕くような金属製の乳鉢に豆を入れ、細かく砕いた。

語はやや飛躍するが、フランスの美食家のブリア・サヴァランの言によると、珈琲は、やはりトルコ式に焙煎した豆を乳鉢に入れ木の杵で搗く。コツコツと自分の好みにあう程度に砕いた珈琲が、もっとも美味であると述べている。

サヴァランの説をもってすると、現在のような電気で粉末にする珈琲は、最高の味といえないということになる。

たしかに、ドイツ製やフランス製のミール器具は便

利だし、時間もかからないし、商売用には便利だが、

古くさくても手廻しのミール器で、ゆっくりと自分の好む程度の八粉末Vにした珈琲のほうが、うまいように私も思っている。



私も昔は「手廻し」のミール器を使って、毎朝、のんびりと珈琲をひいていたし、また時間をかけても、そうすることに、珈琲の香気をかいたり、豆の粒子などをつまんでみるこ

とが朝の楽しみとしていたが、年齢とともに、毎朝と

なると、ついに面倒になって、近年はドイツ製のミール器を使うように、無精になってしまった。

亡祖母が使った八薄茶Vをひく小さい八挽臼Vがあったので、これも一度使ってみたが、粉が細かくなりすぎて結果は失敗だった。

ところで、焙煎だが、昔のようにホーロクを使ってみたら、案外うまい具合に焙煎が出来た。

こうしたことを考えてみると、現代のように器具が発達し、また、時間的にも

ないかも知れない。こう考えてみると、珈琲のミール器にかぎらないが、便利になった八機械Vというものと、古くさい昔のやり方とは、

格別進歩したとはいえない。語は、さらに変わるが、長崎の名物の「胡麻豆腐」などは、いまのオートメーションの機械でつくった、

デパートあたりで売っている八胡麻豆腐Vなどは、比較にならぬウマサである。

普通の豆腐でも、昔の豆腐屋さんが石臼で大豆をひいて作った時代の豆腐のほうが、はるかに美味だった。和菓子だって、あるいは駄菓子だって、昔の「手づくり」のものがおいしかった。してみると、新しい時代になり、新しい器具が発達したからといって「味」というものは、進歩どころか、逆に退化することも多いことは見逃せない。

八珈琲Vなども、半世紀から飲んできたコーヒー・マニアの私だが、あの一杯五銭のカフェー・パウリスタのブラジル・コーヒーも、

値段といい、いまだきの下手な商魂ばかりで商売している喫茶店の珈琲などよりも、むしろ本格的で頂ける珈琲だったといえる。

こんなことを思いめぐらしてみると、寛政年間以後の長崎の珈琲の味が、そんなに小馬鹿に出来ない「味」だったように考えられる。

たとえ、その焙煎器具や八薬研Vで挽いた幼稚なものであったにしろ、珈琲の味はそれほど格差がないのではないかと思考する。

私の十八番の「珈琲の味は、まごころの味なり」で、珈琲を愛しむ人が珈琲をたてれば、どんな豆の種類でも、それなりのウマサがあると私は思っている。

一日も珈琲を口にしないと、暮せないようなコーヒー・マニアの私だが、あまり、珈琲に固執し理屈をつけるいわゆる八珈琲通Vなどという人々には、私は親近感がもてない。

ただ、自分の好む味の珈琲を飲めば、それで満足しているのである。

# 世界のコーヒーのみ歩き

## ② 南ア共和国・ダーバンの巻

ジャーナリスト 山下規嘉



が私を見ながらブツブツいっている。そのうち、インド人風の男が英語でこう教えてくれた。

「あなたはニッポン人、ヨーロッパです。このリフトは非ヨーロッパ人専用、あちらの方に乗って下さい。」

私はそのとき、日本人がこの国では「白人待遇」を



「極東の色つき人種も近頃はエラクなつたもんだ！」同乗者中でアジア人は私

しかない。対象は明らかだ。私は怒った。屋上に着

ヒーを注文した。ウェイターは全てインド系、お客だけが白人だった。香り高いコーヒーが運ばれた。飲もうとしたそのとき、私は周囲に異様な雰囲気を感じた。驚いたことに、ここの客の大半の視線が私ひとり集中しているのではない。それは好奇心の目ではなく、刺すような悪意のものだった。

他人をジッと見たり指したりするのは失礼である。これは人類の、特に欧州系の連中のマナーであったはずだ。

私はその無数の刺すような視線の一つ一つに挑戦して行った。すると相手は目をそらしてしまうではないか。

目の戦いは10分以上続いた。何しろ一対多数。一通り終了したとき、コーヒーは冷くなっていた。その味は……全く覚えていない。ただ苦みだけが挑戦に疲れ私の肺にしみたのだった。

いつか南米への船旅の途中、人種差別で有名なアフリカの白人国「南ア共和国」最大の都市、ダーバンに寄ったときのコーヒーの味をお伝えしようと思う。

私の乗ったオランダの貨客船R号が入港すると、立派な白亜のポートビルが私の注意をひいた。土曜日の朝、ビルの屋上にはシャレたラウンジがあり、若い男女や家族連れが、お茶を飲みながら入港風景を見物しているのではない。

長いインド洋の航海の疲れを、あの素適なラウンジでコーヒーでも飲んでいやそう、そう思うと上陸を待つ私は落ちつかなかった。

☆ ☆ ☆

久しぶりの半ソデ姿からセビロ、ネクタイ姿へと変身した私は、憧れのラウンジへと向うためエレベーターに乗った。ところが同乗している連中(黒人はかり)

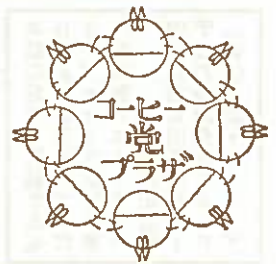
そのエレベーターは白人の紳士淑女で、すぐ一杯になった。上昇をはじめたとき、赤ら顔の高級船員服の男が誰へともなしに、こう英語で呟いた。

☆ ☆ ☆

憧れのラウンジに着いた。「ホワイト・オンリー」と札が掲げている。怒りを抱いたまま入った私はコー

### コーヒー ショップ ホワイト・オンリー

### コーヒー店 合席



コーヒーの愛好家なら、だれでも経験があることだと思うが、美味しいコーヒーを飲ませてくれて、雰囲気も悪くないという店があれば、その店の喫茶室に少しでもゆっくり腰を降し、美味しいコーヒーやその余韻を、できるだけ長く楽しみたいと思うものである。ところが、店の経営ということを考えれば、少しでも多くの客をこなさなければ、売上げを維持し、店の営業を続けていくということができないので、少しでも客回転をよくしようと考

(次頁へ)

(前頁より)

もし客数を少なくして売上げをあげようとするれば、当然お客様ひとりから沢山のお金をいただくということになり、安く美味しいコーヒーを提供しようと考えれば考えるほど、客数の増加に客回転をあげるといふ方向へ動いていってしまうのである。

そうすると結果として、コーヒーをゆっくり飲むということが、なかなかその店のムードとして客の方で要求しにくくなり、飲み終るとそそくさと立ち去るといふ結果になってしまうのである。

そこでなんとか、店の経済的な要求をみたし、かつ客の側としてもコーヒーを飲み干すなり、追い立てられるように席を立つという味気なさを味わわなくてよい方法はないだろうか。

たとえば4人掛けの席に客が1人ずつ坐ったとする。するとこの4人掛けの席を1時間で一回転させる場合は、1人当たり25分間で席を立つてもらう必要が起きてくる。ところが、4

人掛けの席に4人の人が坐ってくれば、4人の人が1時間ずつ坐っていても、1時間にその席は一回転したということ、現実的な数字の上では両者は全く同じ結果を生むことになる。ところで2人席、4人席とある中で、その各席がうまくびつたりと2人連れ、4人連れの客でふさがるといふことはまず不可能である。そんなに都合のよいように客は来てくれない。

そこで一つの考えだが、店の中で4人連れを作り、4人連れは4人席、2人連れは2人席というふうにしたらどうか。つまり即席のコンビネーションを作るのである。そうすれば、店の方は予定の客数を達成できるし、客の方も少しでも長い時間粘っておれるという訳である。この作業、それがすなわち合席する、ということである。

合席によって、店の要求と客の欲求に折り合いがつかなければ、私は大いに合席を活用すればよいと思う。その方が結局、双方とも得なのではなからうか?

**共和国案内**

本欄1行500円、お問合せは

日珈販、みずほ企画 (03)368-7709

東弘通信社・三浦 (03)572-6501



コーヒー

高級コーヒー豆「ばえむ」は、選り抜かれた高品質のコーヒー生豆を、熟練した職人が手造りで煎りあげたもので、コーヒーの本当の美味しさを味わいたい人にはぴったりです。

また、西ドイツのコーヒー器具メリタにぴったりと合うように焙煎されていますので、淹れ方も手軽で、多くの人々にご愛飲いただいております。

ばえむチェーンで発売中



添加物

台糖のコーヒーシユガ

は、純度の高い砂糖をごくわずか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なわず、そのうえ、キャラメル成分がコーヒ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、コーヒーのコクを形成する成分となることに着目したものです。

デパート、スーパー、食品店及び珈琲専門店が発売中。製造・台糖株式会社。

高級コーヒー豆「ばえむ」は、選り抜かれた高品質のコーヒー生豆を、熟練した職人が手造りで煎りあげたもので、コーヒーの本当の美味しさを味わいたい人にはぴったりです。

コーヒーカップ



コーヒーカップも、コーヒーの雰囲気造りには欠かせない大事な小道具です。高級食器「マグナ」は、いまコーヒー愛好家から最も好まれているコーヒーカップです。

ばえむチェーンで発売中。



コーヒー器具

世界で最も手軽に、最も美味しいコーヒーが淹れら

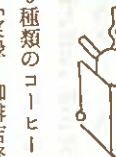
れる西ドイツ製のコーヒー器具「メリタ」。

「メリタ」は、西ドイツはもちろんヨーロッパでもアメリカでもブラジルでも、そして日本でも最も機能的に秀れたコーヒー器具として猛烈な勢いで普及しています。

美味しいコーヒーをお飲みになりたい方はぜひ「メリタ」をお使いください。「メリタ」はばえむチェーンで発売中。

100種類のコーヒーを売

コーヒーの本



る男の「実録・珈琲店経営」日珈販社長山内豊之著 永島慎二装丁・さし絵 明日香出版社刊 定価980円、送料110円

この本は、東京阿佐谷に7坪半の小さなコーヒー店を開いてから7年で、年商3億円のコーヒー専門店チェーン「ばえむ」を作り上げた日珈販山内社長の体験に基づいて書かれたもので、いま珈琲店を経営して

いる方、これから新しく店を始めようとする方、必読の書です。

有名書店及びばえむチェーン、日珈販で発売中。

◆本紙はコーヒー党のための機関紙として、幅広い記事を掲載していきたいと思っておりますので、どしどしニュースを提供してください。

編集部 355・1142 303・7709

◆前号第7頁「世界のコーヒーのみ歩き①ギリシアの巻」の筆者は山下規嘉氏です。筆者名脱落を深くお詫びいたします。編集部

~~~~~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
- 日珈販社長山内 豊之
- ジャーナリスト山下 規嘉
- 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。

日珈販出版部  
156東京都世田谷区松原1  
千の37の20会田ビル3F  
(電話) 03・355・1142





8月11日  
 ぼえむ経営堂  
 北口店  
 オープン!!

小田急線経堂駅北口すぐ  
 らん通り商店街奥、理想堂  
 薬局左入る。

# ぼえむチェーン28店舗に 年内に相次いでオープン



9月号  
 発行所  
 (株)日本珈琲販売株式会社  
 東京都世田谷区松原1-37-20  
 東京1-37-03-325  
 電話 03-325-1142

## 名古屋柳橋ガーデンビル、 駒込東口、中野南口の各店

本格的なコーヒーシーズ  
 ンを迎えて、日珈版に加盟  
 相談に来るコーヒー専門店  
 開店希望者は急増している  
 が、このほど次の3店の開  
 店が決定した。

名古屋柳橋ガーデンビル  
 店は、中京本部エリア内第  
 3号店で、中京地区のサブ  
 フランチャイザーである鶴  
 ロンシャンが、同系の珈琲  
 磨が経営する喫茶店を部分  
 改造し、ぼえむとするもの  
 で、9月中旬に開店予定。  
 開店後は、中京地区におけ  
 る実習店の使命を果たすこ  
 とになっている。

中京本部では、柳橋ガー

デンビル店が軌道に乗り次  
 第、中京地区におけるチェ  
 ーン展開を積極的に進める  
 方針を固めている。

次に駒込東口店は経営者  
 の徳山明秀さんのお父さん  
 泰司さんが、西荻北口店の  
 前身、洋菓子喫茶フラン  
 スの経営者で、西荻北口店  
 の好成绩を見て、ぜひ令息  
 の明秀さんにもぼえむをや  
 らせたいということで、急  
 遽話がまとまったものであ  
 る。

店舗は駒込駅東口駅前の  
 ラーメン屋の横を線路沿い  
 に5、6軒入ったところで、  
 周囲には喫茶人口も多く、  
 背後に住宅地も控え、好成  
 績が期待されている。開店  
 は9月下旬の予定。

3番目の中野南口店は、  
 国電中野駅から歩いて5  
 分。丸井本社の正面に位置  
 しており、経営者はプチぼ  
 えむ吉祥寺店の店長として  
 一年間実績をあげて来た山  
 下光浩さんである。この  
 店の立地条件としては、

恵まれているとはいえず、  
 ぼえむお得意の要立地克服  
 作戦が期待される。

この店は特に山下夫人の  
 芳子さんの希望で、吉祥寺、  
 下高井戸スタイルのグラフ  
 イックな店舗構成になる。  
 場所がナウな商売で評判の  
 丸井本社の前だけに、デザ  
 インを担当する矢花清一氏  
 も、メックなことはできな  
 いとプランを練りあげてい  
 る。開店は10月1日の予定。

## 日珈版 地方進出は 地域の焙煎業者の協力で

日珈版では、最近地方か  
 らの加盟申し込みが急増し  
 ているが、現在のように東  
 京から原材料、資料を供給  
 している状態では加盟を受  
 け付けることができないの  
 で、今後、その打開策とし

て、各地方の焙煎業者の協  
 力を求め、日珈版の検定基  
 準に合うコーヒー豆の供給  
 や、日珈版の要求する商品  
 資料等を供給することが可  
 能な焙煎業者が存在するエ  
 リアでは、積極的なチェー

まず岡崎店手島店主を皮  
 切りに、荻窪北口店武本店

## 企画 山内 従業員 相次ぐ 独立で 嬉しい悲鳴

日珈版の加盟店5店を経  
 営する山内企画では、店  
 長主任クラスの相次ぐ独立  
 に嬉しい悲鳴をあげてい  
 る。

上、近くオープンする中野  
 南口店山下店主と相次いで  
 独立する上に、高橋通吉営  
 業部長も8月をもって退社  
 舞里新潟で開店するとの予  
 定になっており、いずれも  
 重要スタッフだけに、従業  
 員の独立とぼえむ開店を喜  
 ぶ反面、これからの人手不  
 足には頭が痛いというところ  
 である。

### ◎従業員募集◎

日珈版・ぼえむ各店では  
 従業員を募集しておりま  
 す。

将来コーヒー専門店を開  
 業したい人や、今後もっ  
 とも急成長する業界とし  
 て期待されているコーヒ  
 ー業界で活躍したい人は  
 ぜひご応募ください。

また、日珈版では、一年  
 以上日珈版・ぼえむ・プ  
 チぼえむ各店に在席した  
 人には加盟金を2分の1

に減額したり、資本があ  
 っても人材がなくて困っ  
 ている人に優秀な社員を  
 店長としてあつ旋し、店  
 の経営をまかせてもらっ  
 たりしています。

なお、給与その他につい  
 ては、日珈版・各加盟店  
 によって条件が違いますが  
 ので、詳しくは日珈版に  
 お問合せください。

電 03・325・1142  
 久保

### ◆コーヒー教室 開催について

ぼえむチェーンの創業  
 者山内豊之日珈版社長を  
 講師とする出張コーヒー  
 教室を行っています。

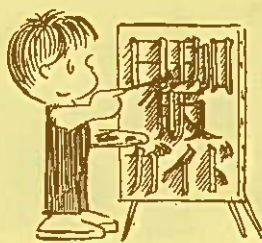
20名以上のグループが  
 集まりますと開きますの  
 で、ご希望の方は日珈版  
 指導課高橋までお問合せ  
 ください。

電 03・325・3261

ン展開を行なうことになっ  
 た。

現在、日珈版には2、3  
 の地域焙煎業者から原材料  
 供給の申し込みがあり、慎  
 重な検討を重ねている。

加盟店募集



◎100種類のコーヒーのある珈琲専門店「ばえむ」

◎ミニ珈琲専門店「プチばえむ」

◎手造りの高級コーヒー豆やコーヒー器具を売る店「まごころ」

各チェーン共、加盟店募集中。
コーヒー業界は、コーヒー原料豆の品薄とそれに伴う産地国の売惜しみ、そして価格の上昇と厳しい状況を迎えています。

その環境を切り抜けるには強力なチェーンに加盟して組織力を利用するのが一番です。

ぜひとも、チェーンにご加盟ください。
お問合せは

日珈販・ばえむチェーン・まごころチェーン本部
加盟案内書・送料共 400円

加盟店



加盟店一覧(ばえむ各店にあり、無料)をご覧ください。加盟店はスタンプを貼ってくれる店です。もちろん、商品券も使えます。

協賛店



商品券の使える店です。

東京・杉並地区

文公堂書店阿佐谷ダイヤ街

オガワ画材店オデオン座通り

メンズショップカワムラ

阿佐谷パールセンター中央

婦人服のスマイレ

竹多屋文具店

ぱえむ阿佐谷店

ばえむ阿佐谷西店2階

ジーンズ三並(ミナミ)

高円寺北2-3-6

文具の店不二屋

南3-58-22

杉山正美容室

南4-28-11

化粧品、ルームアクセサリ
一ふじや永福町駅北口商店街

世田谷地区

キャンパスショップジャック

ク下高井戸日大通り

レコード専門店オスカ

パンピーハウス洋品店

経堂1-12-5

日本堂文具店経堂1-21-18

キリン堂書店経堂店農大通り

キリン堂書店祖師谷店

祖師谷3-1-10

レコードショップスミ商会

祖師谷通り

アヤ子洋服店北沢2-24-9

洋品羊屋北沢2-31-2

板橋地区

家庭用品百貨の店たかはし

中板橋21

柄カメラの東光堂21-2

中板書店 21-3

小平地区

寝具のエンドー小平駅南口

ショッピングセンター

1階

幸花園(生花)

寿司、中華 清乃

当麻屋酒店

靴の鈴屋

当麻文具店

小平薬局

フルーツ、野菜 栗原食品

オモチャのピエロ
和風レストラン ノザキ

2階

ビューティイサロン西武

檜島陶器店

喫茶シンザン小平駅北口直前

村野書店小平駅南口一番街

野崎米店

国分寺地区

メンズ泉屋本町2-3-6

大学通り

スタミナ料理直実(なごさね)本町4-7-1

埼玉県・所沢地区

洋服会館フルヤ東一番街

英文堂画材店寿町29-10

くるみ玩具店御幸町1-23

カメラの山口御幸町6-2

ヤマハ所沢店東町10-17

おがわや 東町11-15

喜美屋洋品店東町12-3

三上スポーツ日吉町2-2

ヤングファッション街マコトヤ

日吉町10-18

キノシタ楽器

ミュージックプラザキノシタ

流星堂書店

イセキ化粧品店

美容室サロン・ド・ペール

洋菓子不二家所沢店

神奈川県・横浜地区
ファミリーストックポピー
緑区多摩プラザ駅下車

美ヶ丘

書籍、文具、スポーツ用品

あすなろ

洋菓子専門店エーデルワイス

バンピーハウス戸塚

戸塚区吉田町45

千葉県・市川地区

トスカナ靴店

ばえむ本八幡店となり

コーヒーが安く飲めます!!

今すぐ日珈販コーヒー友の会へお入りください

◎日珈販コーヒー友の会は日珈販加盟店のお客様へのサービス機関です。

◎会員のお客様に「友の会スタンプ」のご利用や、「コーヒー教室」

へのお誘いなど、会員の皆様へのサービス事業に参加なさる権利ができます。

◎スタンプは、コーヒーまたは紅茶を召し上がったときは100円につき

20円、コーヒー豆をお

求人



日珈販では営業部員を求めています。25歳前後の男子で、新規加盟店の開拓や商品の販売促進などの仕事を志す意欲的な青年を求めています。寮有。社会保険完備。交通費全額支給。その他給与等詳しくは係までお問合せ下さい。(係)325・1142 黒沢

買い上げのときは調円につき20円、コーヒー器具や紅茶をお買い上げのときは1000円につき20円のスタンプを差し上げます。

◎スタンプは50枚たまる

と1000円の商品券と交換でき、その商品券は、加盟店はもちろん、協賛店でも通用します。

◎会費は年間100円です。

◎お申込みは、各加盟店へどうぞ。