

# シリーズ マンスリーコーヒーインフォメーション vol.185

MONTHLY COFFEE INFORMATION  
ペルー〜高橋スペシャル ハニー〜中煎り〜

「高橋スペシャル ハニー」の産地は、アンデス山脈を越え、アマゾンのジャングルに面したウアヤバンバ渓谷にあります。運がよければ首都リマより30時間かけてたどり着けるという様な秘境にあり、なかなか訪れる機会がない地域です。ここは小規模零細農家達が約90%で、コーヒー栽培で生計をたてております。

私(高橋克彦)は、妻の出身地であるこの渓谷に魅了され、当渓谷の自然環境保護及び現地のコーヒー生産者とその子供達の未来を考え、現地の習慣・伝統を生かしながら彼らと共にコーヒーを生産しております。

更に、お客様に満足していただけるより良い品質のコーヒーを生産できる様に努力し、そして、私達にコーヒーを恵んでくれる自然環境を維持することにより、サステナブル(持続可能)になり、子供達が笑顔で生活し続けられることを目指しております。

## 焙煎士からのおすすめポイント!!

- ・キレイな酸味
- ・滑らかな質感と甘味
- ・ハニー、ストロベリー、チェリー、りんご
- ・ロングアフターテイストが特徴のコーヒーです。



《ペルー〜高橋スペシャル ハニー〜概要》  
 地域：アマソナス州 ロドリゲスメンドウサ市  
 チリモト地区  
 標高：1700m  
 規格：E S  
 精選：ハニー  
 品種：ティピカ中心

【焙煎度合】  
 ■■■□□□□□  
 (ミディアムロースト 中煎り)

# FUJI COFFEE NEWS



4 2021  
 月号  
 Vol.501

## 【営業日カレンダー 4月】

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
				1先負	2仏滅	3大安
4赤口	5先勝	6友引	7先負	8仏滅	9大安	10赤口
11先勝	12先負	13仏滅	14大安	15赤口	16先勝	17友引
18先負	19仏滅	20大安	21赤口	22先勝	23友引	24先負
25仏滅	26大安	27赤口	28先勝	29友引 昭和の日	30先負	
						休業日

ドミニカ 野生状態の樹齢数十年の在来種(左)：農園風景(中央)(右)  
 ペルー 農園遠景(左)：農園スタッフ一同(中央)：高橋氏(右)

- 外食産業レポートNo.107 —2
- テイクアウトはじめませんか? —3
- 今月のTOPICS —4
- 珈琲小咄 —1
- マンスリーコーヒーインフォメーション —4

☺ ホームページ <http://www.fujicoffee.co.jp>  
 富士コーヒー社員の本音が垣間見える(?)社員ブログも随時更新中!  
 上記HP「お知らせ」タブか右のQRコードからご覧下さい!!

## 2021 南山園 抹茶菓子のご案内

日本の味である「抹茶」を使ったお菓子はいかがですか?



- 抹茶ぱぴろ 8本入**  
西尾抹茶「ぱぴろ」は、巻きせんべいにたっぷりの抹茶クリームを包み込みました。食べきりサイズのかわいらしい個包装が人気のヒミツです。  
540円 (税別価格 500円)
- 抹茶チョコアーモンド 16粒**  
ローストしたアーモンドを抹茶チョコチョコレートで包んだ、ピターな味わいの贅沢な逸品です。  
540円 (税別価格 500円)

編集後記  
 今年も外が気持ちいい季節がやってきましたね♪  
 まだまだコロナ禍の中、なかなか外で宴会とゆう訳にはいかない昨今の社会情勢ですが、せめてホットコーヒーをテイクアウトして、公園の散歩が出来たらいいなと思う今日この頃です。(S.H)

Vol.501  
 発行日/毎月1回1日発行  
 /2021年4月1日通常 第501号  
 発行所/富士コーヒー株式会社・総合企画室  
 HP/<http://www.fujicoffee.co.jp>  
 名古屋市中川区舟戸町6-18  
 TEL(052)362-1161 FAX(052)362-1801

『味はいかが?』九八〇話  
 ある街の古い喫茶店に新客が入ってきた。六十を超えたかという顔つきの男性である。店のマスターには頭に浮かんだことがある。「昨日、常連たちが噂していたのは、この人のことではなかったのかな?」と。口数は少ないのだが、世界中を回っていた商社の人で、定年後、この街を終わりの住み家とし、先月、やっと落ち着いて街を出歩くようになったらしい。「コーヒーを」。一言いつてから、客は窓際の席に腰を下ろした。「はい」。マスターは、早速、旨いコーヒーを味わってもらおうと、腕を振るいながら厨房に入った。「お待ちどおさま」。新客は無言で軽くうなずくと、一口飲んで、納得したような顔をした。「あれから、その新客は毎日毎日、この店に通った。今日で丁度ひと月になる。マスターは恐縮したような顔をして新客に言った。「世界中を回ってきたお方に、こちらにもいらると苦勞しました。毎日、味やら香りやらを変えたんですから」。と、新客はもつと恐縮したような顔をして言った。「いや、あたしはそんなつもりで毎日通ったわけじゃないんだよ」。と云いますと?」「最初に来た日にいただいたあのコーヒーの味が気に入ったもので、あのコーヒーを飲みたいなと思って、あれから毎日この店に通ってたんだけれね」。

『おいてけ』九八一話  
 この街の喫茶店の常連たちが「怖い話の会」を立ち上げた。もちろん、マスターも誘われてメンバーの一人になっている。月に一度、店の休みの日にそこに集まって、体験でもいい、創作でもいい、聞き伝えてもいい、とにかく恐怖を覚えた話をするのである。月一では物足りない人は普段でも面白がって恐怖感を口にしてみたい。そんなある日、メンバーの一人の遠藤さんがもう帰るのかレジへ来てマスターに話しかけている。「今、人との約束を思い出して席を立つとき、飲みかけのコーヒーを飲もうとしてカッパに手をかけたんだ」。「ええ」。遠藤さんが「おいてけ」と言う声が耳に入ってきた。「聞こえませんでしたよ、そんな声は」。あたしには聞こえたんだよ。江戸の本所の七不思議の一つ、おいてけ堀ってえのを知ってんたろう?」「ええ。でも、まさかこの店で」。本所は釣った魚を「おいてけ」。この店は飲んで「おいてけ」を「おいてけ」ってんだ。その化け物は「おいてけ」好きなんだよ。なんかの祟りがあるんじゃないか、この店には「そんな馬鹿な」。あたしは怖いから「おいてけ」を残して帰るからね。マスターは遠藤さんを見送ったあととテーブルの上を片付けようとして、びっくりした。カッパに「おいてけ」は残ってないのた。「...」。ガタガタ震えながら近くのテーブルに着いている常連に訊くと、「遠藤さんは、ちゃんと飲み干して席を立ちましたよ」。「えー!」。一杯食われたと気が付いたと同時に、コーヒー代をもらってないことに気が付いた。マスターはすぐに遠藤さんに携帯電話をかけた。「もしもし。勘定を「おいてけ!」」。



コーヒーごぼんじ  
 三遊亭園窓

シリーズ SERIES

# 外食産業レポートNo.107

～『その常識本当？間違いはどっち？』～

フードビジネスコンサルタント  
永嶋万州彦

## 『ミルク、生クリームを使ったコーヒー、あると女性客が増える』

あるエピソードです。スターバックスが日本に上陸して、50店あたりを超えた時の話です。会議の席で、アメリカから来た経営陣の一人が「日本のスターバックスは、アメリカのスターバックス本社から買うコーヒーの代金より、日本の乳業メーカーに支払う額の方が多い、なぜだ？」と発言しました。本来なら、コーヒーの挽き売りがメインのスターバックスで、ミルク、クリームを使う商品が圧倒的に売れて、コーヒーの仕入金額の方が少ない、日本の市場に疑問があったからです。その答えは極めて簡単でした。ミルク、生クリームを使ったカフェ・ラ・テ等の商品を購入したのは圧倒的に女性客だったからです。現にスターバックスやタリーズと云ったシアトル系のセルフサービスカフェのドリンク部門の売上75%近くが、こうしたミルク、生クリーム、フレーバー、フルーツを使ったコーヒーメニュー（スペシャルティコーヒードリンク）で占められています。男性客も当然こうしたメニューを好む比率も増え、来客数の80%以上が利用しているのです。カフェ、喫茶店の業界から見ると驚異的な数字ですし、当のシアトル系のカフェを展開する方も非常識とも云える数字なのです。

### 1. なぜ、ドリンク化したコーヒーが売れるのか。

では、なぜ女性客はこうした、ミルク、生クリーム、フレーバー、フルーツ等を使ったコーヒーを好むのでしょうか。

#### (1) 乳糖が、シュガーの代わりをする。

コーヒーにシュガーを使わない。いわゆる「ブラックコーヒー」の比率は増え、今やシュガーを堂々とカップに入れる人は「熟年層」だけと云われる様になりました。ペットシュガーは消え、スリムタイプのシュガーは1本3gまで少なくなっています。この日本のブラックコーヒーは海外、特にヨーロッパ系の人には奇異な事として受け止められており、「よくあんな苦いコーヒーが飲める」と感じているのです。

ある小さな調査をしました。本当に自分が好きなコーヒーを実際に飲んで選んで下さいと云う調査です。

- 1 ブラックコーヒー
- 2 少量のシュガー入りブラックコーヒー
- 3 ブラックコーヒーに良質の生クリームを浮かべる
- 4 少量のシュガーと生クリームをブラックコーヒーに入れる

さあ、皆様はどれを選ばれたでしょうか？答えは4の少量のシュガー生クリームを浮かべたコーヒーが40%で1位、他はほぼ20%ずつでした。疲れた身体と脳には、糖質が必要です。実はシュガーだけでなく、乳製品にも「乳糖」と云う糖質があり、この甘味は63℃～65℃の温度帯で一番甘味を感じます。カフェ・ラ・テやカプチーノに使われるミルクは乳糖がシュガーの代わりを務めているのです。

#### (2) 冷めても美味しい

働く女性が好んだカフェ・ラ・テやカフェ・オ・レ、テイクアウトした紙コップ入りのコーヒーはすぐ全部飲んではいけないのです。空調設備の良いオフィスルームは乾燥します。カフェ・ラ・テを少しづつ飲んで喉を潤すのです。ですから冷めても美味しいと云うのが条件です。雑味の少ないエスプレッソコーヒーと乳糖入りのミルクならこの条件を満たせます。

#### (3) 経済的

かつて、セルフサービスカフェの先駆者であるドトールコーヒーショップのカフェオレは150円、ブレンドコーヒーと同じ価格でした。ブレンドコーヒーの量は130ccかたやカフェオレは170ccでした。1cc当りにするとブレンドは1cc当り1.15円カフェオレは1cc当り0.88円、カフェオレの方が安かったのです。これを評価したのは女性客でした。売上の50%以上がミルク系の商品になりました。女性客を増やすには、ミルク、生クリーム、フレーバー、フルーツ等を使ったメニューを安く適正な価格で提供すれば効果があると云えます。

### 2. エスプレッソコーヒーマシンがなくともミルク系コーヒーは売れる。

こうしたドリンク化した商品を提案すると返ってくる多くの答えは (1) エスプレッソコーヒーマシンがない (2) 手間がかかるです。しかしこう回答する店は女性客が少なく、客単価も上がらないのです。ではどうしたら良いのでしょうか？

- 1) ローストの深いコーヒーで濃いコーヒーを作っておく
- この方法が良いのが「水出しコーヒー」又は「急冷式アイスコーヒー」です。これなら作り置きが出来ます。
- 2) 温めたミルク（75℃位、それ以上は苦味が出ます。）を別の容器に入れます。
- 3) 1)を85℃位まで温め、別の容器に入れます。
- 4) 2)、3)をトレーに乗せサヴします。これでフランス式カフェ・オ・レになります。冷やして提供するには(1)を冷やし、グラスに入れます。(氷は入れない)これに35%程度の生クリームを浮かべます。(甘味はガムシロップで)これでアイスウインナーコーヒーが提供できます。

女性客を増やしたいなら、ミルク系メニューを強化する「常識」です。

フードビジネスコンサルタント。(株)ドトールコーヒー入社後、FCチェーン本部長、同社常務取締役を歴任。  
1986年に永嶋事務所を設立。数多くの繁盛店・人気カフェを指導。著書に「繁盛するカフェ成功開店法」「人気のカフェをつくる本」(ともに旭屋出版)

販売期間：2021年4月～

いろいろ使えるランチ食材・  
テイクアウト用包材のご案内です!

# お勧め/ テイクアウトはじめませんか

※表示価格は税込価格です。  
<商品詳細につきましては弊社営業担当者までお気軽にお声掛けください。>

**「CTいろは」を使ったお弁当に、  
いががですが!**

- アジノモト・やわらか鶏もも唐揚げ
- ニレフーズ・サククリのミニメンチカツ
- JG・ハンバーグヴィアンド
- セーリングポート・アジフライ
- ケンコ・まるごと北海道ポテトサラダ
- 藤森 つぼ漬
- GS・竹印紅生姜千切 など

**街のお弁当容器シリーズの定番**

レンジOK

CTいろはは23-17 蓋 (50個)  
サイズ フタ 232×171×29  
1301135  
(税別価格 695円) **764円**

CTいろはは23-17 身 (50個)  
サイズ 本体 232×171×25  
1301134  
(税別価格 535円) **588円**

**ミックスフライ弁当**

作りやすくお届けしやすい  
弁当、テイクアウトに大活躍!  
中皿でできたてキープ

レンジOK

1301133 長角井・蓋 50個	サイズ 212×152×36	<b>1,276円</b> (税別価格 1,160円)
1301132 長角井・中皿 50個	サイズ 185×125×46	<b>1,226円</b> (税別価格 1,115円)
1301131 長角井・本体 50個	サイズ 212×152×69 (御飯容量250g)	<b>1,518円</b> (税別価格 1,380円)

**焼そば弁当**

※使用イメージ

**八宝菜弁当**

※使用イメージ

**牛丼弁当**

※使用イメージ

**「長角井」を使ったお弁当に!**

- ニレフーズ・QM8品目の中華丼の素
- JG・麻婆豆腐 200g
- バスト・旨だれ牛カルビ焼肉 (110)
- JG・豚バラ炙り焼き 115g
- JG・だし香るソース焼そば (レンジ)
- JG新牛丼DX 185g などなど!

**冷たい飲み物の  
テイクアウトに**

トーカン CP98-415無地袋入 50個  
1301191 (税別価格 525円) **577円**

トーカン CP98-F共通リッド 100P  
1301201 (税別価格 390円) **429円**

クイックストロー 400P  
1300050 (税別価格 525円) **577円**

**サンドイッチランチBOX**

※使用イメージ

**おにぎりランチBOX**

※使用イメージ

**ネオクラフト  
ランチBOX M(20枚)**

1300165

天面210×125  
底面190×105  
高さ80mm

**1,320円**  
(税別価格 1,200円)

**ネオクラフト  
バーガーBOX S(20枚)**

1300164

天面115×115  
底面95×95  
高さ90mm

(税別価格 715円) **786円**