




シリーズ SERIES **マンスリーコーヒーインフォメーション vol.199** 

MONTHLY COFFEE INFORMATION

 Costa Rica  コスタリカ〜トレス・エルマナス(三姉妹農園)ワイニー〜中煎り〜

ミゲル・ガンボアが所有するトレス・エルマナス農園は5ヘクタールの小規模農園で、これまではチェリーを輸出業者に販売していました。2012年、自分たちが作るコーヒーの品質に自信を持ったミゲルとその家族は、自分達の育てたコーヒーを自分達のブランドとして栽培から精製、輸出に至るまで一貫して自分達の手で扱う事を決めました。

トレス・エルマナス農園の意味は日本語で三姉妹農園。由来はミゲルと妻ベニグナの間の子の娘、長女ヤニーシャ、次女ジョセリン、三女イェルリンから。

**焙煎士からのおすすめポイント!!**

- ・豊かな甘い香り
  - ・ストロベリー・ラズベリーなどベリー系の酸味
  - ・時間の経過とともにレッドグレースの酸味も
  - ・柔らかな口当たりと強い甘み
  - ・透明感のある液質
- が特徴のコーヒーです。

《コスタリカ〜トレス・エルマナス農園〜概要》  
 地域：サンホセ州アセリー地区  
 ラ・レグア・デ・ロス・ナランホス  
 標高：1,670~1,750m  
 格付：SHB、EP  
 精選/乾燥：ナチュラル/天日乾燥  
 品 種：カツーラ

【焙煎度合】  
 ■■■□□□□□  
 (ミディアムロースト 中煎り)

今月の TOPICS

●コロナ禍で注目！島根の新自動販売機とは？ コーヒーのドリップパックの自販機が登場

(2022/08/23 日本海テレビ)  
 長らくコロナ禍で人と人の接触を避けた自動販売機に注目が集まり、さまざまな商品が自動販売機で購入できるようになった。働き方や環境にも優しい、アイデア商品も生まれ、広がりを見せている。そのなかで空の玄関口、出雲空港に、8月23日に登場したボックス型の装置。山陰では初となるコーヒーのドリップパック専用の自動販売機。境港市に拠点を置く珈琲と紅茶の専門店「澤井珈琲」が、新型コロナの影響で打撃を受ける空港や観光地を盛り上げようと、7月から各所にこの自動販売機の設置をスタート。出雲空港は、鳥取空港や松江フォーゲルパークにつづき5か所目となる。出雲大社など、山陰の観光地が描かれた、ドリップパックが10種類、400円から800円で購入できる。

●久米島産コーヒー豆のブランド化目指す 生産組合が発足 (2022/08/21 琉球新報)

沖縄県久米島産コーヒー豆のブランド確立を目指すことを目的に、農事組合法人「久米島コーヒー生産組合」がこのほど発足。2012年からコーヒー栽培に取り組む。6人のメンバー構成で町での産地化や観光資源として観光農園等の6次産業を目指していく。現在は合わせて約4千本（農地面積7千坪）のコーヒーの木（ムンドノーボ種）を栽培しており、本年度の年収穫予定数量は約600キロを見込んでいる。

●少し砂糖を加えても、コーヒーには長生きの効果あり…7年間の調査で明らかに (2022/07/19 LIFE INSIDER)

毎日コーヒーを飲む習慣は、より健康でより長い人生を送るのに役立つかもしれない。たとえ砂糖を入れて飲んだとしても、効果が期待できる。このような研究結果が、学術誌「Annals of Internal Medicine」に2022年5月31日付けで発表された。中国、広州にある南方医科大学の研究チームは、研究開始時にがんや心臓病を患っていなかったイギリスの住民17万1000人余りを対象に、コーヒーの摂取習慣と健康に関するデータを7年間にわたって調査した。これまで、コーヒーを飲む人は長生きすることが示唆されてきた。中国の研究チームは、毎日飲むコーヒーに砂糖を加えても、同じ結果が得られるかどうかを検証した。その結果、無糖のコーヒーを定期的に飲む人は、コーヒーを飲まない人に比べて、研究期間中に死亡する確率が16~21%低かった。また、少量の砂糖を加えたコーヒーを1日1~4杯飲んでいる人は、死亡率が29~31%低かったという。

編集後記  
 最近国産の紅茶、増えてきましたね。全国各地でさまざまな銘柄ができていますが、個人的には一般的な輸入の紅茶に比べて、やさしい味のものが多く気になります。今月のトピックスでご紹介の国産コーヒー、どんなお味なんだろう？ まだまだ生産数も少なく高価な印象の国産コーヒーですが、機会があれば飲んでみたいですね。(S.H)

発行日/毎月1日発行  
 /2022年10月1日通常 第519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

# FUJI COFFEE NEWS



【営業日カレンダー 10月】

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
						1友引
2先負	3仏滅	4大安	5赤口	6先勝	7友引	8先負
9仏滅	10大安 スポーツの日	11赤口	12先勝	13友引	14先負	15仏滅
16大安	17赤口	18先勝	19友引	20先負	21仏滅	22大安
23赤口	24先勝	25 仏滅	26大安	27 赤口	28先勝	29友引
30先負	31仏滅					休業日

- ブラジル：農園風景(左) 農園遠景(中央) イエローブルボン(右)  
 コスタリカ：長女ヤニーシャ(左) 三姉妹(中央) 精選風景(右)
- 外食産業レポートNo.117 —2  
 白馬展示会・珈琲元年千音寺店オープンのお知らせ —3  
 レギュラーコーヒー賞味期限変更について —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!!



コーヒーごぼんじ  
 三遊亭園蔵

『厨房の恋』一〇二三話  
 厨房の中でワイングラスがコーヒーカップに声をかけてきた。  
 「おい、コーヒーカップよ」  
 「なんだい、ワイングラス…」  
 「近頃、元気がないな、お前らしくないぞ。口数も少なくなってきたし」  
 「……、わかるかい？」  
 「そりゃわかるさ。長年の厨房仲間じゃねえか。なにがあったのか？」  
 「やっぱ、わかるかい…？」  
 「わかるさ。原因は女だろう？」  
 「うん…。そのサラなんだ」  
 「この厨房のサラの数は多いが、サラの中のサラはあのサラしかいないと、俺も普段から思ってた」  
 「今さら褒めたって、もう遅いよ」  
 「なんだい？」  
 「実は…、あのサラに男が出来たようなんだ」  
 「なにを！ あのサラに男が！」  
 「うん…」  
 「それは本当か?!」  
 「うん。ちよいちよいカレー(彼え)が入るようになったんだ」

『気の荒いサラダ』一〇一四話  
 営業を終えて閉店したレストラン。夜中の静まり返った厨房の中。コーヒーカップがサラダボールに声をかけた。  
 「サラダボールよ。サラダと仲良くやってるのかい？」  
 「それが…」  
 「なんだい、そうじゃねえってことかい？」  
 「ええ…」  
 「どうしたんだい？ このコーヒーカップ、相談に乗るよ」  
 「ちよいちよい入ってくるサラダのことです」  
 「サラダは色とりどりで、いいね」  
 「それはそうですが…」  
 「また、色っぽいし」  
 「ええ…」  
 「文句の付けようがないだろう？」  
 「あのサラダさんの本心がよくわからないの…」  
 「表には多くは出さないけど、根はしっかりしてるもんさ。根性があるって、とてもいいじゃねえか」  
 「それが、ことどころ、気が荒くなってきて…」  
 「元気があっていいじゃないか」  
 「それが…。刃物(葉物)を振り回すようになってきたんです」

三遊亭園蔵師匠のホームページ <http://ensou-dakudaku.net/>



シリーズ  
SERIES

## 外食産業レポートNo.117

～「今、伝えるカフェ喫茶業界の『格言』」～

フードビジネスコンサルタント  
永嶋万州彦

格言1『新しい儲けの構造はFLRコスト70%』

住まいの熱海から名古屋に向かう新幹線が三島を過ぎて、右手に美しい富士山を見ていた時、ふと頭の中に浮かんだことがありました。そういえば筆者は22歳の時に、東京銀座の美人喫茶（美しい人がフロアサービスしてくれるオーセンティックな喫茶店！）のカウンターマン（バーテンダー）からスタートして、半世紀以上に亘り、カフェ、喫茶業界で働いてきました。この長い経験の中で得た、いくつもの成功事例、失敗事例から学んだ「格言」がいくつもあるという事がそれでした。成功、不成功は決してフロック（まぐれ）ではなく、必ずその理由と法則があると思います。その真髄を短い言葉にしたのが「格言」です。そう思うとノートを出して思い浮かぶ言葉を書き込んでみました。名古屋に着くまでに何と42ヶの「格言」をメモっていました。この格言を何かに役立てていただきたい。それが永くお世話になった方々への感謝のメッセージになれば、また今、コロナ禍で頑張っている経営者の皆様、カフェ、喫茶業界で夢を見て働いている方々への少しでもお役に立てればと思っています。「格言」などと高い所から偉そうに云うつもりは全くありません。格言はそうしたものではなく定説であり、真説、ノンフィクションの歴史の証言だと捉えていただければ幸いです。

格言1 「新しい儲けの構造はFLRコスト70%」

大阪の万国博覧会(万博)から本格的に発展を始めた日本の外食産業は、いままでの生業(なりわい)型の個人の飲食店を、企業として発展させる事になりました。その牽引した業種、業態はファミリーレストランとファストフードでした。500坪を超える敷地に100坪の立派な一戸建てのレストラン、都心の一等地に出店し、低価格で商品を提供する。多くの人がびびりました。これで経営が成り立つのか、そう思うのは当然でした。しかしこの二大勢力のチェーン店化した業種、業態はそれを可能にした「儲けの構造」があったのです。

1. 「FLコスト60%は儲けの構造の必須条件」

原材料費率をF（フードコスト）、人件費率L（レーバークスト）、この二つのプライムコスト（主要コスト）を加えて60%以内の業種と業態を創れば、営業利益率は15%以上確保出来、資金回収年度も早まり、さらに多店化を進められる。アメリカで定説化した、この理論は日本でも実証されました。原材料費率と人件費率が60%と云う法則ですので、その組み合わせは多様化が可能でした。たとえば、ファミリーレストランではFを28%Lを32%を標準としたり、ファストフードではFを35%Lを25%とする業態が多く生まれるなどして、自店（自社）のドメイン（生きていける領域）をしっかりと確保したのです。このFL60%を支えている要因と条件は特に人件費率の効率を高めないで達成出来ない事がすぐに分りました。そこで用いられたのが

- 1) 人時売上高・・・従業員一人一時間当りの売上、ファストフードは一日平均5000円/人/時を目指しました。
- 2) 人事接客数・・・従業員一人一時間当りの接客数

ファミリーレストランは上級のテーブルクロスレストランの2倍以上の効率を目指しました。この2つの指標によってFL60%は達成出来るようになりました。

2. 今、新しい儲けの構造はFLRコスト70%

前記のFL60%を儲けの構造とし、営業利益率を15%以上確保するには1つのクリアしなければならない条件がありました。それはプライムコストの家賃比率（R・レンタルコスト）を10%以下にしなければなりません。ファミリーレストランなら貸主、地主に支払う家賃、リース業がこれにあたります。坪当り家賃が高い所に出店するファストフードが家賃比率を10%以下にするには坪当りの売上を小売業並にする必要があります。家賃比率を売上賦率（売上に応じて賦率）を掛けて支払うデパート（20%）、ショッピングセンター（15%）への出店はかなり難しくなっていました。家賃比率10%がノーマルな業種、業態でした。このFL60%の常識をくつがえす新しい儲けの構造を持つ業態が生まれました。それは、

- 1) セルフサービスカフェ
- 2) ロードサイド喫茶店

でした。セルフサービスカフェは主力商品を低コストのコーヒー・ドリンク類とし、フード、デザートの販売構成比率を30%以下にする事で「交差原価＝販売構成比率×原材料費率」として構成します。例えば、コーヒー・ドリンク類のコストが15%×販売構成比率70%＝10.5%、フード、デザートのコストが40%×販売構成比率が30%とすると12%、全部で22.5%になります。これで既存のファストフードより10%以上の低コストになります。この低減されたコストを家賃費率に上乘せすれば、家賃は最大20%まで支払う事が出来ます。フード、デザートを30%以内にしてあえて低コストにしているのでは絶対売上が低くなり、儲からないのではないかと云う問題は、テイクアウトと云う販売方法を強化して目標の売上を確保しています。ショッピングセンターからファストフードが撤退し、セルフサービスカフェが入れ替わって出店を増したのには高い家賃費率に耐えられる業態だったからです。

そしてもう一つがロードサイド喫茶店です。生業型が主力の喫茶店を郊外の生活道路に面した80席以上の大型の喫茶店化した業態です。コーヒー、ドリンク類を主力とし、朝食（モーニングメニュー）で常連客を増やします。F（原材料費率）28%、L（人件費率）は34%、儲けの構造、FLRコスト70%とすると許容家賃費率は売上に対して8%と決して良い条件とはなりません。しかし月坪当り1000円以下の物件を条件に400坪の土地を借りると40万/月となります。売上高が500万を確保出来ればR（家賃費率）は8%になります。休耕地、倉庫等、利用度を高めたい物件は地方に多くあります、この様に新しい儲けの構造は家賃をいくらまで支払えるかで決まると云っても過言ではありません。「FLRコスト70%」は格言として残していけるようになりました。

フードビジネスコンサルタント。㈱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）

## 白馬食品展示商談会のお知らせ

新型コロナウイルス感染の影響もあり依然厳しい市況ではございますが、新商品のご紹介及びメニュー提案  
コーヒー器具のご紹介など、ウインターシーズン向けのご提案をさせていただきます。

日 2022年10月20日（木）

時 AM10：00～PM4：00

会場 白馬フォーティセブンスキー場内  
レストランアリス  
長野県北安曇郡白馬村神城24196-47

皆様のご来場を  
お待ちしております!!

会場マップは  
こちらのQRコードから



本年度は新型コロナ感染対策として、完全予約制とさせていただきます。  
弊社発行の招待状を必ずお持ちください。  
招待状が無い場合は入場をお断りする場合がございます。

●お問い合わせ先

富士コーヒー株式会社

松本営業所

TEL (0263) 27-8000

FAX (0263) 27-8787

※展示会に関するお問い合わせは  
こちらの番号へおかけ下さい。

展示会当日専用ダイヤル 080-4801-9248

### ◆レギュラーコーヒー賞味期限変更のお知らせ◆

この度、弊社製造のレギュラーコーヒーに関しまして、賞味期限の延長を行うこととなりましたのでお知らせいたします。

昨今社会的課題である「食品ロスの削減」に向けた取り組みとして、工場の設備を拡充して窒素充填に努めてまいりました。出荷製品の多数が窒素充填に切り替わったと判断し、新たに賞味期限を見直すための試験を実施し安全性、品質に問題が無い事を確認した結果、賞味期限の延長が可能となりました。

下記の内容にて変更を実施してまいりますので、何卒ご了承くださいますようお願い申し上げます。

■対象商品	レギュラーコーヒー製品
■変更日	2022年11月1日製造分より
■賞味期限延長の内容	製造日より365日間 (変更前：製造日より180日間)



～珈琲元年・新店舗オープンのお知らせ～

珈琲元年  
千音寺店

11月10日グランドオープン(予定)

名古屋市中川区富田町  
大字千音寺字猪ノ木583-1  
バロー千音寺店 駐車場内(テナント区画内)

全席禁煙 ●店内90席 TEL 052-431-2744



※新店舗イラストイメージ