

# シリーズ マンスリーコーヒーインフォメーション vol.204

SERIES MONTHLY COFFEE INFORMATION  
Colombia Classic Huila コロンビア〜クラシック・ウイラ〜中深煎り〜

トリマ、カウカ等の著名な生産地と隣接するウイラ地方は、アンデス山系の南部、マグダレナ河が流れる谷合に位置し、コロンビアの中でも最高級品質のコーヒーを生み出すことで知られています。

この上なく素晴らしいフレーバーと芳醇なアシディティ（酸味）は、高い標高のテロワール(生育環境)、そして、小規模生産者たちが家族で丹念に育てることにより生み出されます。

マイルドな酸質、花の様な風味が香り、美しい余韻を残す、まさに古き良き時代を彷彿とさせるアロマティックなコーヒーをお楽しみください。

## 鑑定士からのおすすめポイント!!

- ・マンゴーのような酸味
- ・しっかりした重厚感
- ・ミルクチョコのような甘さと滑らかな質感
- ・フローラルな後味が特徴のコーヒーです。

### 《コロンビア〜クラシック・ウイラ〜概要》

地域：ウイラ県、南東部  
標高：1,600m~1,700m  
格付：エクセルソ  
精選/乾燥：フリーウォッシュド  
品種：カトゥーラ、カスティージョ他

### 【焙煎度合】

■■■■■□□□  
(シティロースト 中深煎り)

## 今月の TOPICS ブラックコーヒーの定義、9割以上が誤解していた？

個々人の趣味に合った種類や飲み方が揃っているのがコーヒーの魅力。中でも「ブラックコーヒー」は幅広い年代から支持を集める、いわばコーヒーを代表する存在である。

しかしじつは、9割以上もの人が「ブラックコーヒーの定義」を誤解していると判明したのだ…。



### ■ブラックコーヒーに「入っていない」ものは？

今回まず注目したいのは、Sirabee編集部が全国の10~60代の男女961名を対象として実施したアンケート調査の結果。「ブラックコーヒーに入っていないものはどれか？」という質問に際し、「砂糖」「ミルク」「砂糖とミルク」という3つの選択肢を用意した。

そして回答割合の内訳は「砂糖」が7.2%、「ミルク」が7.9%、大差をつけて「砂糖とミルク」が84.9%という結果に。砂糖もミルクも「ブラックコーヒー」という名前や、そのビターな味わいから程遠い存在に感じられるが、果たして…。

### ■9割以上が勘違い

続いては、大人気缶コーヒーブランド・BOSS（ボス）を展開する「サントリー食品インターナショナル株式会社」に、詳しい話を聞いてみることに。

すると、同社の担当者からは「ブラックコーヒーとは『ミルクやクリームを加えないコーヒー』を指します」という回答が得られたのだ。つまり前出のアンケート調査では「ミルク」を選択するのが正しく、じつに9割以上もの人々が「ブラックコーヒー」を誤解していたというワケである。

(2024年3月5日BIGLOBE NEWSより)

### 編集後記

桜も咲き、新年度が始まりますね。もうお花見にはいかれましたか？お花見に行くとき最近では色々なキッチンカーや屋台など出ているところがありますね。人気のお店はかなりの長蛇の列だったり…桜より食べ物の方が気になってしまいますが、気になる話として、AIの予測では温暖化の影響で、80年後は桜が咲かない地域も出てくるそうです。目先の楽しさばかりでなく、桜から少しサステナブルな生活のことも考えなければいけないと思います。(S.H)

## Vol.536

発行日/毎月1回1日発行  
/2024年4月1日通常 第536号  
発行所/富士コーヒー株式会社・営業販促課  
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

4 2024  
月号  
Vol.536



ケニア：アフリカンベット(左) 農園風景(中央)(右)  
コロンビア 農園風景(左・中央) 生産者の方々(右)

### 【営業日カレンダー 4月】

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

□ 休業日

### 珈琲元年・日進香久山店 NEW OPEN!!

- 3 外食産業レポートNo.126
- 2 おすすめの夏アイテムをご紹介します
- 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

☺ 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」タブが右のQRコードからご覧下さい!!



### 『ミルクよりコーヒー』

「コーヒーを飲もうとした男が、急にその手を下ろし、マスターに声をかけた。「君！いまコーヒーの中に蠅がとび込んだぞ」

「コーヒーの中に……？ 考えられないなア……」

「オイ、不思議そうな顔しないで、何とかしろ！」

「イェ、うちの蠅、いつもはミルクの中にとび込むんです。急にコーヒーがのみたくなつたのかなア……」



### コーヒーごぼなじ 三遊亭園窓

### 『半分づつ』

大好物を目の前にすると、ガツガツと口にする人と、少しづつ惜しむように口にする人がある。

喫茶店に入ってきた老人が面目なさそうにウエイトレスに言った。

「あのオ……コーヒーを半分、頂けませんか……」

「ハア？半分ですか……？少々お待ちください」

ウエイトレスは我が耳を疑いながら、奥のマスターのところへ相談に行った。

「やがて……コーヒーを半分運んできた。老人はそれをなめるように時間をかけて飲み終え、

「あのオ……恐れいります、もう半分下さいな……」

「……ハイ」

もう半分、もう半分と、老人は六度もお替りを出て行った。

「冗談じゃないわよ、もう半分、もう半分。手間ばかりかかってさ！」

ウエイトレスの愚痴を聞いたマスターが、笑いながら言った。

「ま、いいさ、この店も開店資金も半分づつ返したんだから……」

昭和五十六年十一月号掲載分より

お知らせ…三遊亭園窓師匠を偲んで、過去のコーヒー小話を掲載させていただきます。

三遊亭園窓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.126

～「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10『カフェ、喫茶店は四極化で生き残る(3)』

最近、テレビ番組で密かにヒットしている番組があります。BSテレ東で放送されている「飯尾和樹のずん喫茶」という番組です。タレントの飯尾和樹さんが、各地の「喫茶店」を巡り、お店の経営者さんや店の成り立ち、メニューの紹介をすると云った内容です。飯尾和樹さんは愛称「ずん飯尾」と云い、ずん喫茶＝純喫茶をかけ合わせたと思います。30年前から50年前の喫茶店が主体で、現役で頑張っている経営者さん、引き継いだ二代目さん、居抜きで買われた新しい経営者さん、様々です。共通しているのは家族経営「パパママストア」という業態である事です。喫茶店はその地に根付き、愛されしっかり生き延びていると云う現れを証明しています。しかし「喫茶店」と云う言葉は再び多くのところで呼ばれる様になりましたが、本当に喫茶店は復活をしたのでしょうか。

### 1. カフェと喫茶店の違い

21年前に上梓した本「繁盛するカフェ成功開店法」は、カフェを成功させる三つの極の事を中心にとらえて、衰退していた喫茶店と云う業態にはふれていませんでした。生業(なりわい)型の喫茶店はパパママストア型で生き延びても、多店化は難しいと思ったからでした。しかし20年がたって、喫茶店が復活したと云われています。そもそも、カフェと喫茶店は業態として明確な違いがあるのかを検証する必要があると思います。

#### (1) カフェと喫茶店のコンセプトの違い

10年前の業報誌のページで分かり易く、興味を引く文章とマトリックス(表)が掲載されておりました。この表によると、カフェと喫茶店のコンセプトは明快に分かれておりました。

#### 1. カフェのコンセプト

- 1) 非日常性の楽しみの利用
- 2) 創意あふれるフード、デザート
- 3) 明るく、開放的なインテリア
- 4) 主力客層は女性、若者層
- 5) カップル、友人、家族での利用
- 6) 若い経営者
- 7) 二毛作型で昼、夜の営業

#### 2. 喫茶店のコンセプト

- 1) 日常的な使い方、利用頻度が高い
- 2) コーヒーにこだわる、フードは限定的
- 3) 「居心地」を一番考えた雰囲気、内装
- 4) 老若男女が主力客層
- 5) 客席は多く、郊外型は駐車場が大きい
- 6) ビジネスユースにも使える
- 7) 改装期間を10年以上に長く出来る、内装家具

なるほど、利用動機が「業態」の違いになる事は証明されていますので、このカフェと喫茶店は業態として各々が独立したものとして考える事が出来ます。しかも喫茶店のコンセプトは他の外食産業に類似せず、かっこうの参入障壁となっています。

### 2. 生き延び、成功した喫茶店

前記のパパママストア型の喫茶店が30年以上頑張ってこれた要因を分析すると、1) 家族で経営して、人件費を低く抑えられた  
2) 自宅を改装して店舗にした、家賃がかからない 3) 内外装を当初からしっかり造り、改装費用が抑えられた  
カフェ・喫茶店をつぶさない三要素(自分で働く、自宅を利用、借金をしない)をクリアしています。実に賢い経営判断です。では、大都市の中心地にあった大型の喫茶はどうなったのでしょうか。大型の喫茶店は家賃の高騰、人件費の高騰、客単価の低迷の三重苦に苦しみ、次々と閉店に追い込まれました。マスコミから「喫茶店」と云う呼び名が消滅しました。しかし、その中で、東京と中京地区で、店舗数を伸ばし、株式を公開した企業があったのです。その喫茶店の名は「ルノアール」と、「コメダ珈琲店」でした。

#### ■儲けの構造をどう構築したか

大型の恐竜型の喫茶店は時代の流れに対応出来ず衰退したのですが、ルノアール、コメダ珈琲店は大型の喫茶店なのに成長し続けました。どこが他の喫茶店と違ったのでしょうか。その答えは「儲けの構造」の構築にあったのです。儲けの構造とは「原材料費率(F)+人件費率(L)+家賃費率(R)」の合計で70%以下を云います。いわゆる「FLRコスト70%」と云う公式です。ルノアールのFLRコストは、原材料費率が15%以下、人件費率は35%、家賃費率は10%、なんとFLRコストは60%台です。原材料費率が15%以下と云うのは、主力はコーヒーで、フード、デザートは限定的です。この儲けの構造で年商40億、経常利益4億の成績で見事、喫茶業界で始めて株式を公開しました。家賃費率10%を保持する為、大都市繁華街のメイン通りより一本はずれたサブロード、ビル2F、地下と云った物件をチョイスし100席前後の大型店を出店して来ました。近年はモーニングサービス、フード、デザートメニューの強化で、原材料費率は上がって儲けの構造を確保するのは厳しくなりましたが、その存在価値は衰えてはいません。

もう一方の雄、コメダ珈琲店の儲けの構造は抜群に低い家賃費率にあります。外食産業が標準として考えている家賃費率は対売上高比率で10%ですが、コメダ珈琲店はそれ以下の出店を目指して来ました。例えば、敷地500坪の店で坪当たり家賃500円/月額25万の土地で月商500万円の店の場合、家賃費率は5%ですみます。坪当たり家賃が高い中心のエリアは、自社所有の土地・建物を持つ出店者を優先します。原材料費率(F)+人件費率(L)が60%でも、儲けの構造は65%ですみます。こうしてコメダ珈琲店はフランチャイズチェーン方式で店舗数を拡げ、全国に拡大していきました。そうなのです、儲けの構造を持つ喫茶店はカフェ、喫茶店四極化の一翼を担う事が可能になりました。

### 3. まとめ

20年も前に提唱したカフェ三極化は、喫茶店の復活に向けて四極としてこの後を進む事になると思います。優勝劣敗のことわりの通り四極の各業態が自ら優位点をさらに磨き上げ、他の外食産業、CVSとの差別化を明確にしていく事が求められます。頑張れ!! カフェ、喫茶店。

フードビジネスコンサルタント。(株)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)

**おすすめ 夏アイテム4月下旬より販売開始!**  
4月下旬より取り扱い始めます

**中京サイン ドリンク かき氷蜜 各1リットル**

メロン イチゴ ミンソ ブルースカイ レモン

**タヌマ かき氷蜜 各1リットル**

粒々いちご蜜 特選抹茶蜜

いちごの粒々感を残し、自然な色合いに仕上げました。シロップとしてだけではなくソースとしても使えます

国産の茶葉を使用し風味豊かな濃厚タイプの蜜です。かき氷や菓子材料に最適

**テーブルマーク 流し麺 テリカラメン(ハード) 200g×5個**

流水解凍でものびにくく、時間が経過しても強く残るコシが特徴です。

¥605 (本体価格¥560)

**エバラ 冷やし中華スープ (2倍希釈) 1580g**

**筑波 コンデンスミルク 480g**

¥1,097 (本体価格¥1,015)

**4/12(金) AM 9:30 OPEN 珈琲元年 日進香久山店**

4月12日(金) 珈琲元年・日進香久山店 グランドオープン致します。ぜひ、お立ち寄りください

愛知県日進市梅森町新田136-21(平和堂内)

TEL:052-890-8337

URL : [http://www.fujicoffee.co.jp/02\\_gannen/](http://www.fujicoffee.co.jp/02_gannen/)

営業時間 年中無休  
7:00 ~ 21:00  
(モーニング13:00まで)(ラストオーダー20:30)  
全席禁煙 ●店内82席 P 共有250台以上