HOSHIZAKI

セール期間：2024年
7月1日(月)～9月30日(月)まで

厨房機器期間限定セール

NATURAL REFRIGERANTS

2024年　7月～9月末日まで3か月限定
特別価格でご提供いたします。

富士コーヒー株式会社はホシザキの代理店です。
買い替え・修理など、ホシザキ製厨房機器に関しましては当社へ、ぜひこの機会にご相談ください。
取り扱い商品・仕様・価格などは弊社営業担当者までお気軽にお尋ね下さい。

取り扱い商品例

●テーブル形自然冷媒冷凍冷蔵庫

●自然冷媒製氷機キューブアイスメーカー　アンダーカウンタータイプ

※取り扱い商品例以外の商品も多数取り扱っております。詳しくは弊社営業担当者までお問い合わせください。

編集後記

6月号より紙面を刷新致しました。
新しくなった富士コーヒーニュースで、今後もお客様に様々な情報をお届けできたらと思っております。
今後とも変わらぬご愛顧を宜しくお願い致します。(S.H)

Vol.538
発行日/毎月1回1日発行
/2024年6月1日通常　第538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
ホームページ/　https://www.fujicoffee.co.jp/

JUNE
6月号
2024
Vol.538

FUJI COFFEE NEWS

コロンビア　農園風景(左・中央)　生産者(右)

【営業日カレンダー　6月】

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

休業日

～目　次～

マンスリーコーヒーインフォメーション —1
外食産業レポート　No.127 —2
この夏のいちおしアイテム!!のご紹介 —3
ホシザキ製品　厨房機器・期間限定セールのお知らせ —4

シリーズ
SERIES
Colombia

MONTHLY　COFFEE　INFORMATION

マンスリーコーヒーインフォメーション　vol.206

コロンビア～ピコ シエラネバダ～中深煎り～

ピコクリストバルコロン山*の周辺エリアにて栽培されており、栽培地域はセサール県とマグダレナ県にまたがります。(*ピコ・クリストバル・コロン山は南米大陸の発見者のクリストファー・コロンブスに由来します。)

セサール県の土壌や気候が生み出すコーヒーの特徴であるバランスのとれた柔らかな酸味と、マグダレナ県の風土が生み出すしっかりとした酸味やボディー感、加えてチョコレートのような甘みが融合し、酸味と甘みのバランスが調和した優しい味わいです。

古くからの生産地域(Pueblo BelloとAtanques)では、"GUAMO"と呼ばれる豆科(コーヒーの樹には最適な天然の肥料と成る)植物のシェードツリーの下で、収穫した完熟チェリーを豊富な山水で洗い、各農家で精選を実施。丹精込めた丁寧な味作りが特徴です。

【焙煎度合】
■■■■■□□□
(シティロースト　中深煎り)

今月のコーヒー、味の特徴は？

・滑らかで、
　とても透き通った液質
・グレープフルーツのような
　ほろ苦さをともなった甘み
・アセロラ、ウエハース
　が特徴のコーヒーです。

《コロンビア～ピコ シエラネバダ～概要》
地　　域：マグダレナ県/セサール県
　　シエラ・ネバダ・デ・サンタマルタ山地
標　　高：1,200m～1,800m
格　　付：スプレモ
精選/乾燥：水洗式/天日乾燥、機械乾燥

シリーズ SERIES

外食産業レポートNo.127

～「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11『ブレンドコーヒーの価格改定は、20円30円の階段を昇る』

常識は時に→非常識と云う暴君によって打ち破られると云います。非常識は非見識とは根本から異なります。この非常識のエネルギーこそが改革の根源になります。最近、永く常識と思われてきたことが、見事に覆る事に会いました。それはカフェ、喫茶店の主力商品であるブレンドコーヒーの価格改定の事です。端的に云えば、永らく大きな壁と云われた「500円」の壁を一気に乗り越えてしまった事です。480円のブレンドコーヒーの価格が520円にまで価格を改訂した店が出現したからです。

1　コーヒー価格の歴史

筆者が、喫茶店で働き始めた時は、昭和40年代前半の時です。立地の良い繁華街の喫茶店「美人喫茶」のブレンドコーヒーの価格は250円、野口五郎の「私鉄沿線」の喫茶店のブレンドコーヒーの価格は80円でした。コーヒーの価格は当時から、1，タクシー初乗り運賃　　2，かけそばの価格　3，パート・アルバイトの時給と同じでした。しかし、タクシーは業界と国の交渉で、そば・うどんは協業組合の力で、パート・アルバイトの時給は、経済の発展で急上昇しました。一人取り残されたのが、コーヒーの1杯の価格でした。多店化の波が押し寄せ、競合店の出方を見合う事で安易に価格が上げられなかったのです。

2　価格改定の理由深化

人件費の高騰、家賃の大幅なアップ、喫茶店の経営は苦しさを増しました。何とかコーヒーの価格を改訂したい、しかし価格を上げれば客離れを招く、何とかお客様に理解をいただき認めてもらうための大義が必要でした。その理由づけに最も用いられたのが、コーヒー生豆の国際相場の高騰でした。特にブラジルの霜害は何度もこの大義名分に使われました。オイルショック、リーマンショック、円の相場の変動も使われました。ここには自店の都合や経営状態の都合はほとんどありませんでした。さらに、低価格のセルフサービスカフェの出店で価格改定が簡単に出来なくなっていたのです。

3　価格改定はどの様に進んだのか

こうした大義名分があっても、価格改定の上昇分は20円30円の小さな規模で行われて来ました。80円のコーヒーは100円、130円、150円、180円、200円と何と、100円の価格改定に4回もその理由を探さなければなりませんでした。しかも上がるタイミングも他の競合店が上げるのを待って実行する店が多く、益々経営状態は厳しくなってしまいました。筆者が知る限り、ブレンドコーヒーの価格を一気に50円以上改訂した機会は今日までありません。お客様が納得してくれて、来店回数も減らない様に慎重に考え価格改定を行って来ました。

4　価格の壁

最近の古いカフェ・喫茶店の最大の悩みは社会情勢の価格によるコストの急騰です。想定を超える経費のアップを吸収する事は難しくなりました。当然、店のメニュー価格の改定は急いでやらなければならなくなりました。しかし、ここで多くの経営者は大きな壁にぶち当たるのです。「500円の壁」です。この100円単位の壁は過去にも多くありました。200円、300円、400円。この時は経済の成長と競合店の減少と云うフォローの風が吹いていました。しかし今回の500円の壁はかつてない程の高い壁でした。最近開業した店はもうとっくに500円の壁を意識せず始めから500円オーバーの価格で開業しています。物価の高騰はお客様は理解している。しかし常連のお客様の事を考えると簡単には上げられない。480円と云う価格までこの一年上げさせてもらったが、どうしたら良いか、500円の壁はとても高い壁でした。

5　480円から一気に520円へ！！

そんな矢先、びっくりするような価格改定をした店（チェーン店）が現れたのです。480円のブレンドコーヒーを520円。一気に40円も上げ、500円の壁を乗り越えたのです。

どうしてこの様な事が出来たか、経営者の気持ちになって考えてみる事にしましょう。

1）経営を全う出来るには、今のお客さまの人数で最低550円のブレンドコーヒーの価格が欲しい
2）しかし550円に到着するにはまず500円、次に530円、そして550円と都合３回必要になる。
3）550円に到達するのは一体いつまでかかるのか。それまで経営が持つか。
4）ならば、今、一番お客様の理解が得られる時期なら一気に500円の壁を乗り越えるのも一つの判断ではないか。
　550円の安全地帯が見える。

こうした考えが根底にあって、そう遠くない時に「600円コーヒー時代」が来ると考えたのだと推察されるのです。

6　価格は四格で決める

前に述べた格言で「価格は四格で決める」を思い出してください。四格とは
1）商品格　　2）サービス格　　3）店格　　4）人格（理念）　　のあるべき姿をバランス良く考えて決めていく事でした。競合店と比べるのではなく、自店のポリシーを最も大切にして堂々と価格を決めていただきたいのです。

フードビジネスコンサルタント。㈱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）

●寿高原
信州産
白桃ジュース千曲の滴　1L　**648円**（税別価格600円）

水はけのよい土壌と昼夜の温度差が大きい信州善光寺平の気候がこの地を全国屈指の美味しい桃の産地に育てました。千曲川流域で丁寧に育てられた完熟の川中島白桃（糖度10 度以上）を風味豊かに搾り、100%ストレートジュースに仕上げました。　310031

●アイスライン

3531021　冷凍　●雪氷　いちご果肉入り　100g×15　**2,289円**（税別価格2,120円）

3531022　冷凍　●雪氷　マンゴー果肉入り　100g×15　**2,289円**（税別価格2,120円）

3531026　冷凍　●フラペリッチショコラチョコチップ入り　100g×15　**2,289円**（税別価格2,120円）

3531027　冷凍　●フラペリッチ抹茶小豆入り　100g×15　**2,289円**（税別価格2,120円）

雪氷
細かく削った氷に、いちご果肉、又はマンゴー果肉を混ぜ合わせた商品です。そのままかき氷としても提供できます。

フラペリッチ
フラペリッチは、味の付いた氷塊を細かく削ったフローズンドリンク用の氷です。個包装しているので、ブレンダー無しで牛乳を入れて混ぜるだけで簡単に美味しいフローズンドリンクが作れます。

1104650　冷凍　●氷カフェ　コーヒー　60g×20　**1,863円**（税別価格1,725円）

1104660　冷凍　●氷カフェ　いちご　60g×20　**1,863円**（税別価格1,725円）

1104670　冷凍　●氷カフェ　抹　茶　60g×20　**1,863円**（税別価格1,725円）

氷カフェ
抽出液や濃縮果汁を凍らせチップアイス状に砕き、1人前ずつ個包装にしたカンタン・ベンリ・ムダがない氷カフェです。
氷粒をミルクで溶かしながらお飲みください。

～夏のおすすめ商品を使ったデザート&ドリンクレシピ～

いちごミルクスムージー

※イメージです。

いちご果肉も味わえるいちごスムージー

材料（1人分）
・雪氷/いちご果肉入り　1袋
・牛乳　140ｃｃ

作り方
① 容器に雪氷/いちご果肉入りを入れて牛乳とよくかき混ぜる。
② グラスに注ぐ。

抹茶あんみつ

※イメージです。

材料（1人分）
・氷カフェ/抹茶　1袋
・ゆであずき　30ｇ
・バニラアイスクリーム　30ｇ
・白玉　2個
・栗の甘露煮　1/2個

作り方
① 氷カフェ/抹茶を器に入れる
② ゆであずき・バニラアイス・白玉・栗の順でバランスよく飾る

ダルメシアンアイスクリーム

※イメージです。

材料（1人分）
・氷カフェ/コーヒー　1袋
・バニラアイスクリーム　100cc
・生クリーム　20cc
・クッキー又はビスケット　1枚
・ミント　1葉

作り方
① 氷カフェ/コーヒー・バニラアイスを混ぜ合わせる
② 器に①・生クリーム・クッキー又はビスケットを盛り付け、生クリームの上にミントを飾る

※表示価格は税込価格です。※消費税の端数処理により合計金額が変わることがあります。