

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

~今年の夏は色々なアレンジかき氷をメニューに取り入れてみませんか?~

中京サイン 氷トリング かき氷蜜 各1リットル

筑波 コンテンスミルク 480g

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 粒々いちご蜜

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

タヌマ かき氷蜜 特選抹茶蜜

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



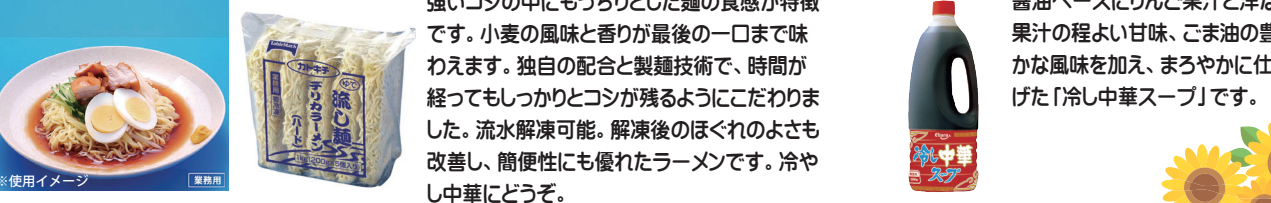
~暑い季節になってきたら、やっぱり冷やし中華!~

テーブルマーク 流し麺 テリカラメン(ハード) 200g×5個

強いコシの中にもっちりとした麺の食感が特徴です。小麦の風味と香りが最後の一口まで味わえます。独自の配合と製麺技術で、時間が経ってもしっかりとコシが残るようにこだわりました。流水解凍可能。解凍後のほぐれのよさも改善し、簡便性にも優れたラーメンです。冷やし中華にどうぞ。

エバラ 冷やし中華スープ (2倍希釈) 1580g

醤油ベースにりんご果汁と洋なし果汁の程よい甘味、ごま油の豊かな風味を加え、まろやかに仕上げた「冷し中華スープ」です。



~手間いらずで美味しい辛子めんたいご料理を~

かねふく 辛子明太子(ばらこ) 500g

薄皮を丁寧にすし、つぶだけを取り出しました。明太子スパゲティーや明太子トースト以外にも、かけだれ・和え物など用途は沢山。おひたしに、だしと一緒に明太子チューブを少し加えるだけでご飯が進む一品に♪

※詳しいレシピはかねふく公式HP <https://www.kanefuku.co.jp/ec/recipe/> 又は、明太子のかねふく公式 (@kanefuku_mentaiko) ・Instagram 写真と動画

明太子アレンジレシピ:

- 明太ダレの冷やし中華
- 野菜とモツアラの旨だれサラダ
- 明太子バケット



編集後記

今年は格別に厳しく感じた冬の季節から、桜の季節がやってきましたね。だんだんと暖かくなるのは嬉しいですが、過ぎやすい季節はあっという間に過ぎて、また今年も酷暑がすぐによってくるのでしょうか?! (S.H)

Vol.548

発行日/毎月1回1日発行 /2025年4月1日通常 第548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/>

APRIL 2025 4月号 Vol.548

FUJI COFFEE NEWS



ケニア 農園夜景 (左・右) カッピング風景 (中央)

【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仏滅	29大安	30赤口			

☐ 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.132 -2
 - 春・夏ケーキのご紹介 -3
 - 夏アイテム販売について -4

シリーズ MONTHLY COFFEE INFORMATION

MANSLY COFFEE INFORMATION vol.217

Republic of Kenya ケニア~AB-TOP ケグア・ファクトリー~中煎り~

ケグア・コーヒーファクトリーはケニアコーヒー名産地の一つ、キリニャガ地区にある「ングリアンブ(Ngiriambu)生産者組合」傘下のコーヒー水洗処理・乾燥場です。

このコーヒーは高い標高で栽培され、人の手により一つ一つ丁寧に収穫されたコーヒーチェリーで、この工場においてパルピング・水洗処理・乾燥されています。

生産処理は、ニヤミンディ川(Nyamindi)からの水を貯蔵しておき、パルピングに利用しています。

パルピング後は一晩の発酵工程、水洗、ソーキングと伝統的なケニア式の生産処理が行われています。

この地域は赤い火山灰土壌、気温は13-25度、標高1500m、年間降水量1200mmで、この豊かな土壌がコーヒー生産に寄与しています。

トップグレードのケニアが持つ、素晴らしいフレッシュな果物のような香りと甘さをぜひご賞味ください。

今日のコーヒー、味の特徴は?

- ・蜂蜜のような甘い香り
- ・滑らかで透明感のある液質
- ・リンゴ、シュガーコーン、あんず
- ・力強い飲みごたえ

が特徴のコーヒーです。

《ケニア~ケグア AB~概要》

地域: キリニャガ地区

標高: 約1,504m

格付: AB

精選方法: 水洗式

栽培品種: Ruiru11, SL28, SL34, Batian

【焙煎度合】

■■■■□□□□

(メディアムロースト 中煎り)

シリーズ
SERIES

外食産業レポートNo.132

～「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16『不況に強い2イン1メニュー』

最近のテレビの隠れたヒット番組に、BSテレ東(171)の飯尾和樹の「ずん喫茶」があります。タレントの飯尾和樹さんが、全国の古い喫茶店を巡ると云うもので、30分番組の内でのその地域の店を2店舗訪問し、店内の雰囲気、経営者の人柄、人気メニューを紹介すると云う番組です。カフェと云うより喫茶店、それも創業して30年以上の店を中心としています。創業30年以上、中には50年と云う店もあり、カフェ・喫茶店全盛時代の生き残り(失礼!勝ち残り)の店ばかりです。番組の内では選んだドリンクメニューとフードメニューを紹介するシーンがあるのですが、一番登場するのはナポリタン、自家製カレー、サンドイッチ、ハンバーグです。文字通りカフェ、喫茶店最強フードメニューが堂々と登場します。

1、カフェ、喫茶店最強フードメニュー

ファストフード、ファミリーレストランが強化出来ないフードメニューがあります。それがカフェ、喫茶店が得意とする六大フードメニューです。

- 1) パスタ料理(パスタ・グラタン)
- 2) カレーメニュー
- 3) サンドイッチメニュー
- 4) ピザ(ピッツアではない)メニュー
- 5) 挽肉料理メニュー
- 6) 米飯料理メニュー(ピラフ・ドリア)

この6つです。小さなキッチン、充分ではない火力で、早く、簡単にパート・アルバイトでも調理出来る、優れたフードメニューです。ずん喫茶に登場する店はこの六大メニューを大切に育て独自の味づくりとドレス(盛り付け)とドリンクメニュー、デザートメニューとの組み合わせ差別化を図っています。しかしその反面、意外な共通点もあります。それは

(1) いづれのメニューも単品メニューである事 (2) ドリンクメニューとセットとして提供される為商品単価が低く設定されていると云う事でした。その為、イートカフェの様な専門店な業態になっていません。

2、不況下から生まれた「2イン1メニュー」

今年令和で云うと100年に当たるそうです。今から50年もの昔、東京銀座に大繁盛していたレストランがありました。当時の東京の人が銀座に行ったら必ず行きたいと云う程のレストランでした。しかしあの第一次オイルショックのお陰で来客数は激減し、高い家賃、経費の高騰で経営が厳しくなりました。新しいメニューを開発し、沢山投入しましたが効果はありません。そんな矢先、新しいキッチン担当のクックさんからハンバーグとビーフカツを頼んだ家族が、お互いのメニューを途中で交換して食べていました。テーブルクロスをきちんとかけた高級店ではマナー違反とされていた事です。さらにこのクックさんは「始めから2つのメニューを半分づつして一緒に盛り付けて提供したら喜んでくれるのではないのでしょうか」と発言したのです。それを聞いたチーフクックの先輩は「そんなメニューはナンセンスだ・アイドルタイムに注文されたら2品の商品を同時に調理しなければならない。半人前作るにはコツが必要だし、原価も複雑になる。出来ない!」と完全に否定しました。しかしそれを聞いていた経営者のトップは「良いアイデアだと思う。お客様は量より美味しいものを二つ同時に価格もそう変わらないのなら満足してくれると思う。二つの商品を同時に調理しなければならないと云うが、一つは揚げ物、オープン調理、煮込み調理メニューなら、同時に提供する事は可能なはず。ハンバーグとエビフライが同時に食べられる素晴らしいではないか。何としてもこのメニューは実現させよう。」と云ったのです。キッチンの都合もあるので、当初はハンバーグをメインとし、揚げ物のエビ・ポークを組み合わせたもの、保温のきくチキンのシチューを組み合わせた3種類のメニューから始めました。メイン料理になる主役の食材が二つ以上食べられると云う事を知ったお客様は次々とこのメニューを注文する様になりました。さらにこの「2イン1メニュー(ツーインワンメニュー)」はその幅を拡げ、この店はかつての繁盛を取り戻したのです。

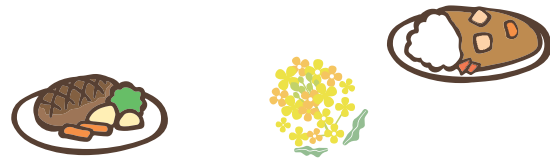
3、自店で出来る「2イン1メニュー」

ランチではこの2イン1メニューを導入している店も多いと思います。本来主役の食材を使ったメニューに添え物(ガロニ)を少し主役に格上げしてボリュームと内容を良くして提供されているケースです。そのトップに立つのは「松花堂弁当(幕の内弁当)」でしょう。仕切りのついたこのお弁当は芝居の幕間に食べるお弁当として発展してきました。いくつかの主役の食べ物おかずそして米飯と一緒に付いているこの弁当はまさしく「2イン1メニュー」の和食の代表です。二つの調理を1つにして保温のきく

- 1) 煮込み調理(煮込みハンバーグ、カレー、シチュー等)
- 2) 調理時間をコントロール出来るフライ物
- 3) 調理済商品を保温出来るもの、再加熱が容易なもの(グラタン、ドリア)

ハンバーグ、パスタ、サンドイッチにこれらの商品を組み合わせればばな「2イン1メニュー」になります。飯尾和樹さんに教えてあげたいですね。

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)



Fuji Coffee Dessert Catalog

春の新作ケーキ Spring Collection

五洋食品 **黒ゴマモンブラン**

New **01**

モンブランクリームとスポンジに黒ゴマペーストをふんだんに使用しました。黒ゴマの素材本来の美味しさと風味が引き立つ濃厚感のある味わいです。

3504536 **1箱4P入**

※画像は盛り付けイメージです。

五洋食品 **レモンショートケーキ**

New **02**

レモンの爽やかな酸味とカスタードのkokを味わえるショートケーキです。トッピングにセミドライのレモンライスのをせ、おしゃれで色鮮やかな一品に。

3504537 **1箱6P入**

定番人気ケーキ Popular Cake

五洋食品 **和栗モンブラン**

国産の和栗を使用したこだわりのモンブラン。和栗のほっくりとした風味と優しい甘さ。

3504516 **1箱4P入**

スカーフード **ズコット モンブラン**

ふんわり柔らかなスポンジにマロンダイス入りクリームをサンドしマロンあんをたっぷり仕上げました。

3500483 **1箱5P入**

五洋食品 **苺たっぷりショートケーキ**

甘酸っぱい苺の果肉がいっぱいつまった王道のショートケーキ

3504524 **1箱6P入**

五洋食品 **日向夏のレアチーズケーキ**

プレーンスポンジに宮崎県産日向夏を使用したレアチーズ生地を重ね、天面には日向夏の果肉が入ったソースを流しました。

3504504 **1箱6P入**

五洋食品 **ベイクドチーズケーキ6号**

クリームチーズをたっぷり使用し、じっくり焼き上げた最高の一品です。

3504509 **1箱8P入**

五洋食品 **クラシックプリン**

練乳とバニラビーンズを配合した濃厚で風味豊かなプリンムース。

3504532 **1箱6P入**

五洋食品 **アイスケーキ(チョコ)**

冷凍庫から出した直後でも柔らかく、すぐに食べられるチョコレートケーキです。

3504528 **1箱6P入**

五洋食品 **ピュアショコラ**

生チョコを贅沢に使用し、最高級リキュール「グランマニエ」と合わせた絶品のチョコレートケーキです。

3504510 **1箱6P入**

トッピングソースやホイップで +αの演出をしてみませんか?

アイスやドリンク、パンケーキにも使いやすいと種類もさまざま!

GSフルーツソース500g各種
筑波 キャラメルミルク 300g
ハーシー チョコシロップ 623g
マルハニチロ フローズンホイップ 500ml
メイトー クールドホイップ(スレーン) 1ℓ

※詳しくは別配布のケーキフェアアチラシをご覧ください