

Thank You

いつも“カフェ・セレージャ栄”をご愛顧いただきましてありがとうございます。
感謝を込めて、周年セールを開催いたします。

COFFEE ROASTERY
CEREJA

周年 SALE

2025/08/08(Fri) ~ 08/10(Sun)

コーヒー豆全品 200円OFF

約30種類のコーヒー生豆よりお選び頂き

あなたのためにその場で焙煎します！

“焙煎したての鮮度抜群コーヒー”

オーダー焙煎コーヒー約30種類

10分で焙煎・その場でお渡し。

ご予約いただければ、お時間までに焙煎いたします。

中川工場焙煎コーヒー4種類

アフターミックスのブレンドコーヒー、焙煎に時間のかかる

コーヒーは中川工場焙煎。



LINEお友達登録はコチラから



周年 SALE 期間中コーヒー豆お買い上げいただいた方、
各日先着 50 名様に「グアテマラ・エル インヘルト・マラウィ・ゲイシャ」の
コーヒーバッグ 1 袋プレゼント♪

LINEお友達登録&セール期間中お買物された方全員に♪

★次回使えるコーヒー豆200円OFF券(2枚)

★テイクアウトコーヒー無料引換券(1枚)

有効期限：2025/08/16~2025/9/30迄

セール期間中は混み合う事がございますので、事前のご予約をお勧めします。

営業時間 10:30-18:30 (定休日 火曜日・水曜日) TEL : 052-259-0088

編集後記

暑すぎて溶けていませんか？そんな時に最近カフェ等でも見かけるトニックコーヒーご存じでしょうか？炭酸水をベースに、レモンやライムなどの柑橘系の皮やハーブから抽出されたエキ스가加えられたトニックウォーターに、抽出したコーヒーを入れた暑い夏にぴったりなさわやかなドリンクです。アイスコーヒーに炭酸の清涼感を加えたこの味を、夏の冷たいドリンクの選択肢の一つとしていかがでしょうか。(S.H)

Vol.552

発行日/毎月1回1日発行
/2025年8月1日通常 第552号
発行所/富士コーヒー株式会社・営業販促課
HP/https://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/

August
2025
8月号
Vol.552

FUJI
COFFEE NEWS



コロンビア 農園風景(左) コーヒーチェリー(中央) 生産地遠景(右)

【営業日カレンダー 8月】

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
					1先勝	2友引
3先負	4仏滅	5大安	6赤口	7先勝	8友引	9先負
10仏滅	11大安 山の日	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先勝
24友引	25先負	26仏滅	27大安	28赤口	29先勝	30友引
31先負						休業日

～目次～

マンスリーコーヒーインフォメーション ー1

外食産業レポート No.134 ー2

チンバリジュニア終売のお知らせ ー3

セレージャ栄・周年祭について ー4

シリーズ
SERIES

MONTHLY COFFEE INFORMATION



República de Colombia

マンスリーコーヒーインフォメーション vol.221

コロンビア～yakアンケル～中煎り～

ナリーニョ地区yakアンケルにおいて、エクスポートであるアサル社が各農家との取り組みのなかで作成しているコミュニティロットです。同社は、取り組みから生まれる高品質なコーヒーによって生産者へ支払われる最終プライスの保障を徹底しており、農園への再投資やその家族も含めた継続的な資金サイクルを確保することに尽力しています。

コーヒー生豆はしばしば、生産者コストを下回る価格で取引されることがありますが、同社は「A Sustainable Coffee Buyers Guide」を2019年にリリースし、そのリスクの最小化に取り組んでいます。生産者へはフィールドワークを入念におこない、実際にかかるプロセスコストや生産収率などを価格転嫁できるようにガイドに盛り込んでいます。

同ロットは2,000m付近で収穫されたカスティージョとコロンビアを「El Beneficio」というコロンビアで伝統的なプロセスによって18～24時間のウェットファーマンテーション(精選方法の中のひとつ)が施されたのち、パティオとドライヤーにより乾燥させます。クリーミーなマウスフィール、しっかりとしたボディとスウィートネスを持ち合わせたロットを安定的に生産するためにコミュニティに参画している農家と日々取り組んでいます。

【焙煎度合】

■■■■□□□□

(ミディアムロースト 中煎り)

今月のコーヒー、味の特徴は？

- ・クリーミーな口当たり
- ・しっかりとしたコク
- ・ピーチ、みかん、ブラウンシュガー
- ・キャラメルのような甘みが
飲んだ後も持続する
のが特徴のコーヒーです。

《コロンビア～yakアンケル～概要》

地域：ナリーニョ地区yakアンケル

標高：1,900m-2,000m

精選/乾燥：ウォッシュド

栽培品種：カスティージョ、コロンビア

外食産業レポートNo.134

～「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18『女性向け最メニューは“か・さ・じゃ”で決まり!!』

この話は決して筆者の回顧録ではありません。現在でも充分通用する格言なのです。若かりし日の筆者は、東京日本橋にある有名なレストランで働いておりました。その同僚のコックで中尾甚平さんと云う方がおられました。筆者より年上の方でした。この方は後に1972年ドイツ・ミュンヘンで開かれた、料理のオリンピックにて個人で見事金メダルを獲られた素晴らしい方でした。その方から「いつの時代も女性から支持されるメニューは「か・さ・じゃ」だと教わりました。か・さ・じゃとはかぼちゃ、さつまいも、じゃがいもです。コストも安く料理のレパートリーも豊富で、しかも季節を問わない、メニューに困ったら「か・さ・じゃ」を使いなさいと云う事でした。この中尾さんの教えを筆者は常に大切にしてきました。

1. さつまいもが主役 びっくりする美味しさ

10年程前の事です。茨城県でさつまいもの販売をする、ある企業さんから商品開発の依頼を受けました。株式会社ポテトかいつか（現在のカルビーかいつかスイーツポテト株式会社/2023年社名変更）という会社です。筑波学園にあったカフェ併設の店に伺った時、びっくりする光景に会いました。並んでいるお客様の数だけでなく、大きな箱を抱えて車のトラックに運び入れている人ばかりなのです。その箱の中身は「焼芋」でした。焼芋8本で1,850円 それを何セットも買っているのです。焼芋を並んで大量に買う。そんな店は見た事はありません。なぜそんなに人気があるのかは、経営者の方から詳しく聞くことが出来ました。焼芋の原料、さつまいもの種類は「紅天使（べにてんし）」。糖度は47度もあります。育成方法を改良し、定温倉庫でゆっくり長く熟成させます。効率の良い特別のオーブンで焼き上げた紅天使は、内から蜜が流れて来ます。この焼芋を嫌いな人はいません。この紅天使を使って、カフェのメニュー開発が始まりました。

1) スイートポテト 2) シフォンケーキ 3) 焼芋チーズ焼き 4) 焼芋とアイスクリームのサンデー、パフェ 5) 焼芋とほうれん草のピザトースト 6) 焼芋のデリサラダ 7) 焼芋コロッケ 8) 焼芋シチュー 9) 焼芋レアチーズ等、焼芋はデザートやフードメニューの主役として利用できます。良いさつまいもを手に入れ、オーブンで焼けば、自店でメニュー開発ができます。

2. じゃがいもが主役！考えを変える時

東京で良心的なレストランとして必ず登場する店に「つばめグリル」があります。主力の商品はハンブルグステーキ（豚を主力の合い挽肉を焼いてアルミホイルで包み、さらに鉄板で焼きます。内のソースとなじんだら、アルミホイルも充分に膨らみます。見る、音を聞く、香る（シズル効果）を一気に楽しめる人気メニューです。しかしこれにもう一つ主役が添えられています。それが「ベークドポテト」です。北海道北見地方の「男爵いも」です。切り込みを入れた芋のトップに合わせバターを乗せ、オーブンでしっかり焼かれたじゃがいもは皮まで美味しく、ハンブルグステーキとのベストマッチなのです。いまさらじゃがいもと思われるかもしれませんが、逆にじゃがいもがなかったら魅力ある商品にはならないかもしれないメニューが実に多いことを知って頂きたいと思います。日本のカレーは今や世界一と評価されるまでになりました。ルーがとろみのあるコンチネンタル風のカレーを見事な物にしたのは、じゃがいもと新鮮な野菜、そしてスパイスです。じゃがいもなくてこのカレーは生まれませんでした。カフェ、喫茶店でカレーメニューを採用する店は数多くあります。しかし「じゃがいも」にどれだけ注力をして提供しているかあまり聞きません。「男爵いも方が煮崩れしにくい」「メイクインの方がいつでも手に入る」程度だと思います。東京神保町のカレー専門店「ガヴィアル」は神保町カレーグランプリで常に上位にランクされる有名店です。特徴は三つ、1) 良く仕上げられたルー 2) ダイス状に細かくカットされたチーズを入れたライス 3) 別皿に盛られたメイクインの皮つきじゃがいもとバター、チーズを入れたライスとカレー、じゃがいもにバターを塗り食べ、カレーを口にする。この組み合わせが実に良いのです。じゃがいもを一つの主役にした好例です。

3. 困ったときの助け舟「かぼちゃ」

山梨県を代表する料理と云えば「ほうとう」です。その内で圧倒的な注文率は「かぼちゃのほうとう」です。かぼちゃと味噌、これほどの相性はありません。かぼちゃを使ったメニューは、どの料理の分野にも幅広く使われています。栄養価も高く特にβカロテン、食物繊維も豊富で女性から支持されています。シチュー、グラタン、ドリア、コロッケ、ケーキ等、料理レシピのサイトを開けば、その日からメニューイン出来るレシピが山積です。午後のグループ客、夜のファミリー客にすすめたいのは、小さなかぼちゃを丸ごと使った「かぼちゃグラタン」です。グラタン用のホワイトソース、ピザ用のチーズと玉ねぎとベーコンが主材です。小型の栗かぼちゃが主役でテーブルが華やかになります。「か・さ・じゃ」メニューは困った時の救世主なのです。

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)

【チンバリジュニア(タンク式)終売のお知らせ】



LA CIMBALI

fmi

ありがとう、
M21JU。

残り
52台
2025年
7月8日現在



たくさんのカップに、
たくさんの思い出を。

長年にわたり、M21JUをご愛顧いただき、ありがとうございました。
バリスタの手元で多くの一杯を支えてきたこのマシンは、
たくさんの想いと共に、役目を終えようとしています。
これまでのご愛用に、心より感謝申し上げます。
つきまして、残り在庫限り“特別価格”にてご提供いたします。

定価 **979,000円** 税込 ➡ 特別価格 **550,000円** 税込

買替をご検討中のお客様へ

M21JU-S/1は、在庫限りでの販売となり、年内をもって終売を予定しております。長年ご愛用
いただいておりますお客様におかれましては、お早めの買替をおすすめしております。尚、終売
後もメンテナンスについては引き続き実施させていただきます。

M21終売後の1グループマシンをご検討のお客様へは、以下のモデルをご案内しております。

・M26-DT/1B（水道直結式）

電源	単相 200V 50/60Hz
電流	12.5A
消費電力	2.5kW
質量	48kg
外形寸法	W450・D547・H548mm
給排水	要給排水
エスプレッソ抽出能力	160杯/h(30mL/1杯で2杯取りの場合)
熱湯取出能力	14L/h(水温 20℃の場合)



・M26-DT/1(TS)（水道直結式）

電源	単相 200V 50/60Hz
電流	12.5A
消費電力	2.5kW
質量	52kg
外形寸法	W460・D547・H558mm
給排水	要給排水
エスプレッソ抽出能力	160杯/h(30mL/1杯で2杯取りの場合)
熱湯取出能力	18L/h(水温 20℃の場合)



導入環境に合わせて最適なご提案をさせていただきますので、
お気軽にお問い合わせください。

※詳しくは営業担当者までお問い合わせください。