

第32回

各商品試食あり!
当日特別価格商品あり!主催 / 富士コーヒー株式会社
松本営業所

白馬食品展示 商談会

10/23 木

AM 10:00～PM 4:00

●主な出展企業

※出展企業は諸事情により変更になる場合もございます。

コーヒー豆・コーヒー抽出機器・厨房用品・業務用食材・業務用冷凍食品・調味料等々、秋冬新メニューのヒントに♪色々見て、回って、ご試食も多数ご用意♪皆様のお越しをお待ちしております。

- | | | |
|----------------|---------------|-----------------|
| ・味の素冷凍食品株式会社 | ・五洋食品株式会社 | ・日東ベスト株式会社 |
| ・石光商事株式会社 | ・株式会社ジーエスフード | ・マリンフード株式会社 |
| ・株式会社エフ・エム・アイ | ・昭和産業株式会社 | ・三井物産流通グループ株式会社 |
| ・エム・シーシー食品株式会社 | ・テーブルマーク株式会社 | ・三井農林株式会社 |
| ・カゴメ株式会社 | ・デロンギジャパン株式会社 | ・宮島醤油株式会社 |
| ・株式会社カリタ | ・株式会社ナガノトモ | ・ワタル株式会社 |
| ・キューピー株式会社 | ・株式会社ニチレイフーズ | |

(五十音順、敬称略)

●食品展示商談会会場

エイブル白馬五竜 エスカルプラザ

〒399-9211

長野県北安曇郡白馬村神城22184-10

↑↑今年から会場が変更になりました↑↑

※展示会のご招待状は営業担当者より順次ご案内させていただきます。

冬のスポーツシーズンも間近になり、皆様方のお手伝いが少しでも出来ればと考え、新商品の紹介、新メニューの提案、コーヒー抽出機器の実演等を実施させていただきます。

おかげさまで本展示会も32回目を迎えることができ、今年は会場を変更しての開催となります。ご多忙とは存じますが、ご高覧の上、ご意見、ご感想などをお聞かせ願えれば幸いです。是非ご来場賜ります様、ご案内申し上げます。

●お問合せ先 富士コーヒー株式会社

松本営業所 〒390-0825 長野県松本市並柳1丁目11-6
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。

展示会専用ダイヤル

080-4801-9227

編集後記

今年の夏は異常に暑かったように感じましたが、報道によりますと過去30年の平均値(基準値)を2・36度上回り、1898年の統計開始以降で最も高かったと発表されていました。さらに国内最高気温の記録も塗り替えられたそうです。10月とはいえまだまだ高温傾向のようですが、そろそろ秋のさわやかな季節になってきてほしいです。(S.H)

Vol.554

発行日/毎月1回1日発行
/2025年10月1日通常 第554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/>

October 2025 10月号 Vol.554

FUJI COFFEE NEWS



ブラジル 農園風景(左)(中央) 鈴木功・真理子夫妻(右)

【営業日カレンダー 10月】

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
			1大安	2赤口	3先勝	4友引
5先負	6仏滅	7大安	8赤口	9先勝	10友引	11先負
12仏滅	13大安 スポーツの日	14赤口	15先勝	16友引	17先負	18仏滅
19大安	20赤口	21先負	22仏滅	23大安 白馬展示会	24赤口	25先勝
26友引	27先負	28仏滅	29大安	30赤口	31先勝	
						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.135 — 2

おすすめ秋冬デザート — 3

珈琲博覧会参加のお知らせ — 3

第32回 白馬食品展示商談会のご案内 — 4

シリーズ
SERIES

República Federativa do Brasil

MONTHLY COFFEE INFORMATION

マンスリーコーヒーインフォメーション vol.223

ブラジル～まりこといさおの珈琲～中深煎り～

ブラジルのコーヒーの主要生産地のミナスジェラス州。その北部の奥地にこの農園があります。

この農園名は、「楽園(Paraso)」のような農園を目指したいとのことから付けられました。

農園主の鈴木功さんは宮城県出身。1980年25歳の時ブラジルへ渡りました。

ブラジルへ渡った後、セラード開発の一環で農業に従事、しばらくはコーヒーの生産には携わりませんでした。その後ミナスジェラス・パラカツにある日系人の浦川氏の農園で5年間コーヒーの生産について学びました。

31歳の時に日系2世のマリア・まりことさんと出会い、32歳で結婚。1986年に10haの土地を購入し、コーヒー農園を始めました。幾多の苦難がありましたが、夫婦で力を合わせて乗り越えてきました。

コーヒーの樹が古くなってきたことから2019年に農園内の全ての樹の植え替えを行い現在27haの面積でコーヒー栽培を行っています。

また灌漑設備のセンターピポットを導入し、有機栽培にこだわって農業や化学肥料を一切使わず有機肥料で栽培しています。独自に有機発酵液を作り、この発酵液をセンターピポットで散布しています。この方法を取り入れてからは各段に作業効率が上がり、更にコーヒーの生育、品質も格段に上がりました。

「日本の方々に安心・安全でおいしいコーヒーを飲んで欲しい」という強い思いで、ご夫婦で力を合わせてブラジルの奥地でコーヒーを作っています。

そんな二人の強い想いがこもったコーヒーを是非ご賞味下さい。

【焙煎度合】

■■■■■■□□□

(シティロースト 中深煎り)

今日のコーヒー、味の特徴は？

- ・ 柔らかい口当たり
 - ・ 滑らかな質感と甘みが持続する
 - ・ アーモンド、栗、クルミ、チョコレート、緑茶
- が特徴のコーヒーです。

《フラジル～まりこといさおの珈琲～概要》

地 域：ミナスジェライス州パラカツ
標 高：950m～1,000m
認 証：フラジルオーガニック認証済
精選/乾燥：ナチュラル/天日乾燥 (10～15日)
品 種：レッドカツアイ144、IPC (カツアイ系統)

外食産業レポートNo.135

～「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19『コーヒーは8つの魅力で蘇る (1) 』

外食産業の定義として、最多販売商品売る店を「業種、業態」と云います。中華料理を主体とすれば中華料理店と云う業種、その内で断トツに売れる商品がとんこつラーメンなら「とんこつラーメン店」と云う業態になります。カフェ・喫茶店の最多販売商品はコーヒーの為「喫茶業」、売上の60%以上がコーヒーメニューの場合は「コーヒー専門店」と云う業態になります。しかし、昭和57年をピークに、最も魅力があったコーヒー専門店が減っていくにつれ、魅力あるコーヒーは失われていきました。今、自店のコーヒーメニューについて

- 1) メニューの左上に書かれている商品は「ブレンドコーヒー」ですか？
- 2) 一ヶ月に1杯も出ないメニューは何品ありますか？
- 3) 何も疑いを持たないで変わらない提供方法をして何年たちますか？

この三つの問いに二つ以上キチンと答えられない店は自らの成長を止めてしまっていると云って過言ではないのです。日本に上陸して今や、全国一の出店数となったスターバックスの一番売れているコーヒーは「スペシャルティコーヒードリンク」と云い、いわゆるカフェ・ラ・テ等のミルク、クリームを入れたコーヒーなのです。ブレンド、アイスコーヒーは日本が生んだ最強のコーヒーです。しかしこのコーヒーを新しい考え方で「リフレッシュメント」しないと生き残れないのです。

1. コーヒーは8つの魅力で蘇る

メニューの左上がブレンドコーヒー、それが問題ではないのです。その商品の魅力があせていて気が付かないことが問題なのです。コーヒーは売れます。新しい魅力でアピールすれば、新しい顧客の開拓ができるのです。

1) 新しい魅力・・・リフィールフリー

80ccでスタートした日本の喫茶店のコーヒーは今、150ccを標準とするまで量を増して来ました。しかし提供の仕方は一回限りでもう少し欲しい、別のコーヒーも飲みたいと云う要求に応じるには、別に注文をしなければなりません。別に要求に応えたのがファミリーレストランのコーヒーでした。デカンターを持って一席づつ声をかけ、お替りコーヒーをサー빙していました。人手の問題がおき、この方法は「ドリンクバー」へと進化しました。その利用率は200%を超えます。お替りが可能「リフィールフリー」になったのです。

一方、カフェ・喫茶店リフィールフリーは完全なものではなく「お替りコーヒー」を定価より値引いてメニューインされているケースが圧倒的です。結果は売れません。なぜ売れないのか、経営者側は、本当は150cc一杯で十分満足している、わざわざ価格が安くとも注文をしない、リフィールフリーは必要ないと考えてきました。そんな中、あるカフェがコーヒーの提供方法を変えました。

〈E X 1〉

「180ccのコーヒーを2回に分けて提供する」

今、主流の150ccコーヒーを価格改訂を機に180ccまで量を増やしました。ただ30cc増やしたのではなく、キレイな小ぶりのコーヒーカップに90ccをまず提供しました。サンドイッチメニュー、デザートメニューには調度良い量だったのです。食事が終わって残りの90ccを提供しました。変則的ですが「リフィールフリー」です。さめたコーヒーではなく、温かい淹れたてのコーヒーが提供されます。お客様の評価はうなぎ上りでした。なかには時間がないと云う理由で、二杯目のコーヒーを断るお客様がいてコストの削減とスタッフの作業が軽減されます。スタッフからは二回の提供では、人がいない場合、問題があると言う意見もありました。この経営者は「君は、仕事が楽になると、時給がもっと上がるのとどっちを優先する」答えは「時給を上げて欲しい」でした。「ならもう一回お客様のところへコーヒーを届けなさい。お冷を取り替えているのと同じだよ」と説明したそうです。

〈E X 2〉

又、ある店は、リフィールフリーを導入する時、スタッフミーティングを開き意見を求めました。あるスタッフが「お替りコーヒーが安くても有料では注文は入りません。その値下げ価格を始めから入れた価格でメニューに乗せた方が良くないですか。始めから二杯飲めるとわかっている方がたのみ易いと思います。」又別のスタッフは「その案に賛成します。どうせならファミレスのドリンクバーの様に、別のコーヒーを注文出来る様にしたら良いと思います。ブレンドとカフェ・ラ・テと一緒に飲める、しかも特別価格で。経営者の奥様からは「女性は価格に敏感、二杯分が結果的に安いのなら、二杯分の価格を先に書いて、その横に一杯分の価格を書いた方が得をした気持ちになる。」経営者は考えました。「リフィールフリーにすれば、確実に店に居てくれる時間が増える、グループ客も増える。量を少なめのフード、デザートメニューを強化すれば客単価も上がる、リフィールフリーは店のやり方を変える」

そうなのです。お替りが出来る、しかも選べる、価格は低い、リフィールフリーは店を救います。

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)

Autumn
&
Winter

2025

秋冬におすすめのケーキのご紹介です。ケーキメニューを充実させてみませんか？

Dessert Catalog

デザートカタログ

五洋食品

新作ケーキ

そのままお使いいただいても♪旬のフルーツをあしらひ、オリジナルのデザートプレートに。お好きなアレンジをお楽しみください。

フレック

フリーカットケーキ

メニューや価格に合わせて、サイズや形が自由自在。アイデア次第でアレンジの幅も広がります。

クッキー&クリームムース6P

3504529

解凍不要

(税別価格¥995) **¥1,074**



生クリームを配合したミルク感のあるムースに、スラックココアクランチをたっぷり混ぜ込みました。天面にはクランチとチョコソースをトッピングしました。冷凍庫から出してすぐに食べられるムースケーキ。解凍しない場合は、アイスクーキのような食感になり、チョコソースはバリバリに。解凍した場合は、柔らかくふっとしたムースの食感。二通りの美味しさがお楽しみいただけます♪

ティラミスモンブラン4P

3504538

(税別価格¥685) **¥739**



コーヒーシロップを染み込ませたスポンジに、コーヒー風味のクリームをたっぷり。濃厚なイタリア産マスカルポーネを使用したクリームで包み込んで、ココアパウダーでシックに仕上げました。ほろ苦いコーヒーとチーズのkokが合わさり、上品な甘さの、大人のとろけるティラミスモンブラン♪

【富士コーヒー直営
カフェ・セレージャ栄】からのお知らせ

今年も11/3(祝)に開催されます「珈琲博覧日2025」に出店致します。

【～珈琲博覧日とは～】

《コーヒーの多様性》をテーマに消費者と自家焙煎店やカフェを結ぶ年1回のイベント。珈琲博覧日ではものづくりの盛んな東海エリアを軸に、コーヒーからつながる人やものを通じて地域の産業や文化を知るワークショップを企画。遊びどころあふれる体験からコーヒーを知るだけにとどまらない、豊かな暮らしを提案します。ちょっと高そうとか、コーヒーのことをよく知らないから入りづらいと思われがちな自家焙煎店をオープンな空間で身近に感じてもらい、会話や飲み比べを愉しみながら自分好みのコーヒーを探すきっかけづくりも。コーヒーを通じて街や人とつながる、コーヒーづくりの一日です。みなさまお誘いあわせの上ぜひお越しください。

珈琲博覧日
ONE DAY COFFEE EXPO NAGOYA 2025

STAMP RALLY
先着1000名様
COFFEE GOODSが
抽選で当たる！

2025.11.3 HOLIDAY
Hisaya-odori Park
シバフヒロバ 久屋大通公園 ZONE1

珈琲博覧日の詳しい情報はコチラから↓
<https://onedaycoffeeexpo.com/>



食感の良い自家製タルト生地とりんごのフレーズ。自家焼きカスタードを合わせ、キャラメリゼで仕上げました。

(550g)

3500178

りんごのシフースト (税別価格¥1,840) **¥1,987**



ベルギー産クーベルチュールチョコレートを使用した、濃厚で口溶けのよいオペラです。アーモンドパウダーを配合したkokのある生地にコーヒーシロップを染み込ませ、ガナッシュやコーヒークリームを重ねました。

(460g)

3500184

オペラ(ベルギー産チョコレート使用) (税別価格¥1,680) **¥1,814**



爽やかなチーズムースとベリージュレの味わいのコントラストを楽しめる、ドーム型ムースケーキです。

(319g)

3500189

ドーム・オ・フランボワ (税別価格¥1,650) **¥1,782**