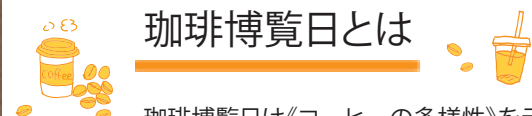




2025.11.3 (Mon) に開催されました
“珈琲博覧日 2025”に
【カフェ・セレージャ栄】
 出店してきました♪



珈琲博覧日とは

珈琲博覧日は《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。
 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。

2025年は11月3日(月) 10:00-17:00 Hisaya-odori Park (久屋大通公園) シバフヒロバ にて開催されました。

珈琲博覧日2025 4回目となる今年は約12,000人と過去最高の来場者を記録🌟弊社直営店セレー
 ジャも昨年に続き2回目の出店をしました。昨年は大雨の中での開催でしたが、今年は時折木枯らしが
 吹くこともありましたが、暖かい日射しが降り注ぐ秋晴れのもとで開催することができました。
 初の試みとして会場をシバフヒロバ+ケヤキヒロバに拡大するとともに、ふたつの公園をつなぐ
 道路を“日本一かわいい歩行者天国”として解放!公園間を移動しながら、コーヒーを片手に楽しむ
 人々の姿が一日中絶えることなく続く幸せな光景が見られました。

【カフェ・セレージャ栄】 富士コーヒー (株) 直営の名古屋 栄に店を構えるスペシャルティコーヒー豆の専門店。
 新たなコーヒーと出会い、コーヒーの奥深さを味わえる場所。



編集後記

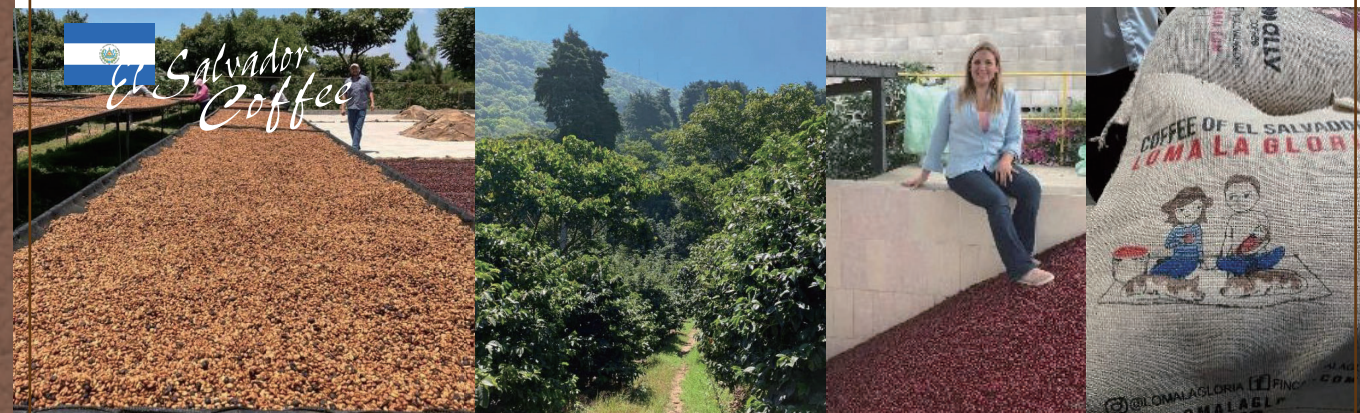
今年も早いもので2025年も最後の月がやってきましたね。
 今年の夏が暑すぎて冬が来るのかな? と思っておりましたが、しっかりと寒い季節がやって
 きましたね。年末の忙しさのおともに温かい飲み物が心地良くなってまいりました。2025年は
 皆様にとってどんな年でしたでしょうか。(S.H)

Vol.556

発行日/毎月1回1日発行
 /2025年12月1日通常 第556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/>

December
12 2025
 月号
 Vol.556

FUJI COFFEE NEWS



【営業日カレンダー 12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
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	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						

エルサルバドル アフリカンベッド(左) 農園(中央左) 農園主アンナ・ルース(中央右) コーヒー麻袋(右)

～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.136 ー2
- 富士コーヒーおすすめ・冬のギフトセットのご紹介 ー3
- “珈琲博覧日2025”出店のご報告 ー4

シリーズ SERIES



República de El Salvador

MONTHLY COFFEE INFORMATION

マンスリーコーヒーインフォメーション vol.225

エルサルバドル～ロマ・ラ・グロリア ハニー～中深煎り～

ロマ・ラ・グロリア農園は、サン・サルバドル市街地から北西、ケサルテケペ溪谷を見下ろすサン・サルバドル火山の斜面に位置します。標高も高く、コーヒー栽培に適した土壌と気候に恵まれています。

現在の農園主、アンナ・ルースさんの父親が90年代後半にこの農園を買収しました。

当農園では山の中腹でありながら広い乾燥場、パルパーやドライミルを保有しており、収穫から脱殻までの一貫した品質管理を行っています。

2代目を担うアンナさんのビジョンは、更なる品質の向上と彼らのトレーサブルなコーヒーを世界へ広めることです。

1975年には世界第3位のコーヒー生産国でもあったエルサルバドル。1980-90年代の政治的動乱により競争力を失うも、主要輸出品目としてエルサルバドルを支えてきました。2012年にサビ病被害により多くを失いましたが、農牧省による技術支援や小規模生産者のサポートにより回復。量より質を重視した栽培方法に転換しながら、基盤を強化しています。

ブルボン種、パカス種を中心に近年はパカマラ種やSL品種、ゲイシャなど、熱心な生産者によって可能性が広がられています。

【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?

- ・滑らかな液質で、しっかりとしたコーヒー感が持続
- ・レッドオレンジ、ストーンフルーツ
- ・栗やカaramelのような甘みが特徴のコーヒーです。

《エルサルバドル～ロマ・ラ・グロリア～概要》

地域	エル・ボケロン、ケサルテケペ (サン・サルバドル火山地区)
標高	高: 1,220-1,770m
乾燥	乾燥: アフリカンベッド/パティオ(アフリカンベッドで20日間乾燥させた後、5日間パティオにて乾燥)
規格	格: SHG
品種	種: Pacamara

◆格言20『コーヒーは8つの魅力で蘇る (2)』

今年では数えて昭和100年、その半端の50年代一世を風靡した業種がありました。『珈琲専門店』です。ドリップコーヒー、サイフォンコーヒー等、ジャポニズムコーヒーの代表によって、良質で美味しいコーヒーが提供されました。何より、顧客がびっくりしたのは、ブレンド、アイスコーヒーしか知らなかった時代に20～100種類のシングルオリジン（ストレートコーヒー）、生クリーム、フレーバー、リキュール等を用いた、美しい、楽しいアレンジコーヒーが沢山あった事です。ある店は100種類のアレンジコーヒーメニューを店の最大の売りものにしていました。いったい100種類のアレンジコーヒーをだれが飲むのかと多くの人は疑問を持ちましたが、若い人を中心に100種類のアレンジコーヒーを全て味わう人が多く、たちまち、その店はチェーン店化を果たしました。今のネット時代にその店が紹介されたら、さらに、大きな成果を上げたのに違いありません。選ぶ楽しみ「チョイスフル」と云うキーワードはりっぱなコーヒーの魅力づくりに役立ちます。

1「チョイスフル」にはどの様な売り方があるか

A. チョイスフル+リフィールフリー＝ドリンクバー

前回でお話した、一杯のコーヒーやドリンクメニューでは、長い滞席で雑談するには、量が足りない。しかし追加する料金は支払いたくないと云う顧客の要望に応えたのが、リフィール（お替り自由）が可能な「ドリンクバー」でした。一時代古いファミリーレストラン、ホテルのダイニングでは、デカンターに入れたコーヒーを客席で注いで廻る方法でした。この方法は、顧客にとって極めて便利で好評だったのですが、残念ながら一種類のコーヒーしか楽しめませんでした。そこで、人件費の低減にも効果ある「ドリンクバー」が出現しました。滞店時間内なら何度でも利用出来ます。しかし良くその利用方法を観察して見ると、同じドリンクを飲む人は少数派で、女性客の多くは、ドリンクバーに用意された、コーヒー、アレンジコーヒー、紅茶、日本茶、炭酸飲料、ジュース等、多い所では20種類以上あるドリンクを飲み分けて利用しているのです。まさしく「チョイスフル」と云うキーワードがぴったりなのです。

ドリンクバーは「リフィールフリー」+「チョイスフル」が合体して成り立っていたのです。午後のティータイムにファミリーレストランに入ると、女性のグループ、若い学生のグループ等でいっぱいです。ドリンクバーだけの注文もあり、この現象はカフェ、喫茶店に大きな影響を与えているのです。カフェ、喫茶店が対応した「ケーキ、デザート+ドリンク」のアフタヌーンメニュー（デザートセット）では勝てなくなって来ています。

B. カフェ、喫茶店の切り札「ダブルドリンクメニュー」

かつて、横浜駅に続く地下街にケーキ、デザートを主力としたカフェがありました。新しい地下街が出来て、その店の売上は20%も低下しました、悩んだ店長は、新しいメニューを提案しました。それはお替りコーヒーを安く提供すると云う在来の方でなく、始めから「2ドリンク（ダブルドリンク）」と云うメニューだったのです。コーヒーメニュー全ての内から2つの種類を選べると云うものです。

カルト（単品メニューは当時350円が中心）

この「2ドリンクメニュー」は500円でした。二杯目は150円と云う計算です。しかしお替りコーヒーを150円とメニューに書き込んでも、全くと云う程効果がありませんでした。なぜか、その理由の一つは同じものが提供される事にありました。ある時、顧客の一人が、同じものでなく価格に関係なく好きなものをたのめるようにしてくれたら500円は安く感じると話したのです。店長はピンとききました。そうだ、同じものだから魅力がないのだ、一品の価格コストを無視すれば顧客が好むものを二品選んでもらえれば良い。二品のドリンクがあれば、長く店にいても苦にならない、2つのドリンクならケーキもデザート、サンドイッチも採ってくれる確率が高くなる、さっそくこの「2ドリンクメニュー（ダブルドリンク）」は顧客に提供されました。結果は大成功でした。店長は「2ドリンクメニュー」を全てのドリンクメニューに適用としました。しかし全てのドリンクメニューにしてしまうと、そもそも一品一品の価格の正合性が保てなくなり、カウンター内の調理も忙しくなります。その為、今回はコーヒーメニューに絞りました。これが大成功したのです。濃厚なチョコレートを使ったウィーン風の菓子が売り物だったこの店は、ヨーロッパ風の焙煎が深めのブレンドとエスプレッソがケーキと良く合う為、始めの一杯は軽いアメリカンコーヒーをたのまれる方が多く、カフェオ・レがこれに続きました。経営者は店長にこう云いました。「2ドリンクで500円。確かに単品売りよりコストがかかる。しかしケーキ、デザートが良く売れて一人当たりの粗利益が上がった。良い企画だった」と高く評価したのです。「チョイスフル」はカフェ、喫茶店の明日を救うかも知れません。

フードビジネスコンサルタント。㈱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）

2025

2025年冬のコーヒー＆バラエティギフトセレクション



REGULAR COFFEE SET

～レギュラーコーヒーセット～



富士コーヒーオリジナルブレンド3種の詰合せ

- ◆RN-36
- ・活力のブレンド（粉） 200g×1
 - ・ストロングコーヒー（粉） 200g×1
 - ・モカブレンド（粉） 200g×1
- 3,888 円（本体 3,600 円）



DRIP BAG COFFEE SET

～ドリップバッグコーヒーセット～



- ◆DBA-46
- 活力のブレンド 12g×5
 - やすらぎのブレンド 12g×5
 - カフェインレスブレンド 12g×5
 - インドネシアマンデリン 12g×5
 - エチオピアイルガチフェ 12g×5
 - ベルーアチャマルティビカ 12g×5
- 4,968 円
（本体 4,600 円）



TBA-30

東京バウムクーヘン ル・グランバウム14個

バウムクーヘン(プレーン×8・キャラメル×6)

3,240円

（本体3,000円）



TKN-15

竹新製菓 蒔絵箱

薄焼あられ・薄焼ざらめ・海老あられ・たがね焼・七味あられ・中粒あられ×各2袋、おかき（醤油・ざらめ）各3袋

1,620円

（本体1,500円）



SW-20K

堂島ジヨウイユ スイートカフェタイム

フィナンシェ(プレーン×3・チョコ×2・マスカット×2)、シューラスク(メープル・ショコラ)×各3

2,160円

（本体2,000円）



HOP-30K

北海道大 北海道スープリギフト

北海道スープ（コーン16.5g・かぼちゃ16.5g・男爵いもクリーム20g）×各3袋、北海道オニオンスープ（7g×3袋）×3、北海道インカのめざめポタージュ（20g×2袋）×2

3,240円

（本体3,000円）



ARP-30

レトロな喫茶のプリンギフト

レトロな喫茶(カスタードプリン×6・ミルクティプリン×3・カフェオレプリン×3)

3,240円

（本体3,000円）



タンザニア・キリマンジャロ

タンザニアキリマンジャロ100%使用。芳醇な香り、苦味と酸味が絶妙なバランスの味わいです。(フリーズドライ)



エチオピア・モカ

エチオピアモカ100%使用。華やかで香り高く優しい味わいです。(フリーズドライ)



◆CQ-45

エチオピア・モカ 80g×1
タンザニア・キリマンジャロ 80g×2

4,860円

（本体4,500円）