

Fuji Coffee 2026 Dessert Catalog Spring & Summer

春・夏にぴったりなケーキが仲間入り。ケーキメニューを充実させてみませんか？

人気の冷凍ケーキです。解凍後そのままお使いいただけますが、旬のフルーツをあしらひ、オリジナルデザートプレートに。展開されるスタイルに合わせて、お好きなアレンジをお楽しみください。

五洋食品 **New**

あまおうのレアチーズケーキ



苺の王様といえる福岡産「あまおう」を使用した気品漂う新しいレアチーズケーキ。甘さと酸味を含むあまおうピューレとレアチーズケーキの相性はバッチリ、幸せの味がひろがります。

3504539 **1箱6P入**

五洋食品

レモンショートケーキ



レモンの爽やかな酸味とカスタードのコク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スライスをのせ、おしゃれで色鮮やかな一品に。

3504537 **1箱6P入**

五洋食品

瀬戸内レモンのモンブラン



瀬戸内レモンを使用した、さっぱりモンブラン。中心クリームにはカスタードを使用し食べ応えも十分なモンブランです。

3504522 **1箱4P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です。

3504524 **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

バ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

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**

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、パンケーキにも使えやすく種類もさまざま♪



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チラシをご覧ください

編集後記
春らしい柔らかな空気に包まれ、過ごしやすい日が多かった今月。この気候がもう少し続いてくれたら嬉しいところです。どうぞ皆さまも、過ごしやすいこの季節をゆっくり楽しんでお過ごしください。(M.I)

Vol.560
発行日/毎月1回1日発行
/2026年4月1日通常 第560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 2026
4月号
Vol.560

FUJI COFFEE NEWS



【営業日カレンダー 4月】
コスタリカ 農園主アレホカストロカーレさん(左) 農園風景(中央・右)

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

☐ 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.138 ー2
 - 夏アイテム販売のご案内 ー3
 - 春・夏ケーキのご紹介 ー4

シリーズ MONTHLY COFFEE INFORMATION

MANSLY COFFEE INFORMATION vol.229

República de Costa Rica コスタリカ～ボルカンシート ハニー～中煎り～

ボルカンシートは、農園主アレホカストロカーレと父親のフェルナンドカストロヒメネス、母親のピビアンカーレが運営する家族経営のコーヒー農場です。家族は、19世紀以来コスタリカのコーヒー産業に従事。自社マイクロミルを15年間以上運営しています。

彼らの歴史は、19世紀の終わり、祖父アレホカストロヒメネスとメキシコ南部のウィリアムカーレの2人の開拓者と起業家が、同じ夢を求め、品質の厳しいヨーロッパのコーヒーグルメ市場に挑戦したことから始まります。

先祖代々伝わる彼らの農園ブランド「ボルカンシート」は、タラス地域に位置。海拔1500メートル(SHB)を超える非常に肥沃な火山性土壌へコーヒーの木を植え、自社コーヒーミルでの細心のプロセスを続け、厳格な輸出品質準備を行います。

家族は、自然熱帯雨林の保護と保全のため、空気汚染と地球温暖化を削減にも積極的です。80年代以降、コスタリカの熱帯雨林の広大な保護に取り組み、コーヒーを栽培している地域のみならず、地球の生物多様性の2.5%を保持しているコスタリカ南部のオサ半島で、生態保護のために1,500ヘクタール以上の熱帯雨林を所有しました。今後も地球温暖化の影響を減らすことに貢献し次世代に受け継ぐ行動を進めていきます。

今日のコーヒー、味の特徴は？

- ・ とろっとした甘味が持続する
- ・ しっかりとした飲み心地
- ・ アメリカンチェリー、ラズベリー、オレンジ、フラウンシュガーが特徴のコーヒーです。

《コスタリカ～ボルカンシート ハニー～概要》

地域: Tarrazu地区
標高: 1500-1,800m
精選/乾燥: パルフトナチュラル
規格: SHB
品種: カツーラ等

【焙煎度合】
■■■■■□□□
(シティロースト 中深煎り)

シリーズ
SERIES

外食産業レポートNo.138

～「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22『コーヒーは8つの魅力で蘇る(4)』

このシリーズを始める時に、コーヒーの魅力を再認識し、自店のコーヒーの提供の仕方、楽しみ方をより高めて頂きたいと云う気持ちがありました。その最大の理由は、今、カフェ、喫茶業界は最大の危機にあるからです。

それは古くから経営を続けてきた店が、後継者がいなくなり、店の老朽化への対応が出来ず、閉店になっていく事と、若い人達が新しいカフェを開業しても開業三年を待たずに閉店に追い込まれているケースが数多くあると云う現実です。

この現象に追い打ちをかけたのが物価の高騰です、これは主力商品のコーヒーメニューの値上げを避けられない事となり、客数低下につながりました。こうした大きな問題の原因の一つに「コーヒーの魅力」の低下があったのです。開店以来、かわらないメニュー構成、販売方法、提供方法が主たる要因です。新しい店は積極的な考え方でコーヒーの魅力づくりにチャレンジしていますが、肝心の経営がうまくいかず閉店に追い込まれています。コーヒーメニューの根本的な問題解決が急務なのです。

6、ノンホームメイド

最近、友人から一件の電話がありました。食品スーパーで買った、冷凍のホイップクリームとチョコレートシロップ、奥さんがケーキを作る為に購入したそうです。あまったその食材をどう使うか迷った時、そうだウィンナーコーヒーとカフェモカに使おうと思ひ詳しい作り方を聞いてきたのです。友人はコーヒーの仕事をしている人ではありません。ただコーヒーが好きで良くカフェ、喫茶店を利用する人です。焙煎の深いコーヒーが好きでしたので濃い目のコーヒーに少量のシュガーを入れて混ぜ、ホイップクリームをたっぷり乗せました。濃いコーヒーにチョコレートシロップを入れたものも用意し、ホイップクリームを乗せました。家族、奥さまの友人、美味しい、飲んだことなどないと大好評でした。家庭で簡単に出来るアレンジコーヒーが大好評なら、なぜ店で売れないのでしょうか、家庭では飲めないコーヒーが店にある「ノンホームメイド」のコーヒーメニューが魅力になるのです。具体的な例がエスプレッソコーヒーです。イタリアの家庭用の器具を持つ人は極めて少ないです。エスプレッソの味は知りませんでした、カフェオ・レは知っていて家庭でも作れます。スターバックスはエスプレッソコーヒーとスチームドミルク、フォームドミルクで「カフェラ・テ」で勝負してきました。結果は完勝でした。飲んでみたい、知らないのはいやだ、この顧客心理を見事に掴みました。家庭やオフィスで飲めないコーヒーメニューがあるから店に行く、そうした顧客が20%も自店にいたら歴史ある老舗として継続していけるはずですよ。

7、エンターテイメント

エンターテイメントとは顧客の注目と関心を引き、喜びや楽しみを提供する活動の形態を云います。コーヒーメニューで本当にエンターテイメントが実現出来るのか？理解出来ない人も多いと思いますが、その考え方は今日を境に変えた方が良いと思います。筆者はかつてサイフォンコーヒーで抽出する珈琲専門店のボランティアチェーンの展開の責任者だった時があります。東京港区虎ノ門と云う場所で開店をした店がありました、そのそばにアメリカ大使館がありました、サイフォンが並ぶカウンター席にいつも一人のアメリカ人が座っていました。手ぎわ良い抽出の動作と手づくりの一杯のブレンドコーヒーによくほめてくれました。そんなある日、そのアメリカ人が名刺を出し、その店の経営者にこの店をワシントン市、ニューヨーク市に出店しないかと云い始めたのです。何とそのアメリカ人は当時、カーター大統領の政府の弁護士だったのです。アメリカに出店する法的な手続きは無料で手伝う、ぜひアメリカでこのサイフォンのコーヒーを売って欲しい。なぜこのサイフォンコーヒーが良いのですかと店のオーナーが聞くと「エンターテイメント」だとその弁護士は云ったのです。当時50セントがコーヒーの価格、この弁護士は3ドル、いや5ドルでもアメリカ人は払う、ましてニューヨークには数万の日本人がいる、情報のランドマークにもなれると云ったのです。サイフォンコーヒーはエンターテイメント、この評価は後、国際的サイフォンコーヒーの抽出コンテストが開かれ「サイフォニスト」と云う名称が使われるまでになりました。その他自店で出来るエンターテイメントは数多くあります。お客様がおられる席の所で行うエンターテイメントは「オンザテーブルサービス」と云います。その演出方法は

- 1) 見ていただく
- 2) 選んでいただく
- 3) さわっていただく
- 4) 確認していただく
- 5) 飲んでいただく

の5ステップです。具体的な例でやってみましょう、この店には6種類の高級なコーヒーカップがありました、これを提供するコーヒーは今月のスペシャルティコーヒーです。スタッフはこの6つのカップがセットされたトレイをテーブルの上に置き、各カップのブランド名を説明します。選んだコーヒーはあたためる為、一旦下げます。抽出されたコーヒーはコーヒーポットで運ばれて来ます。テーブル上でセットされたカップへ注ぎます。たったこれだけでりっぱなエンターテイメントが成立します。この演出を見ているのは、演出を受けるお客様だけではなく、周りのお客様もそのシーンを見て一緒に感動するのです。私もそうされたいと。



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)

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?～

中京サインポットリング かき氷蜜 各1リットル



筑波 コンデンスミルク 480g



生乳にしよ糖を加えて濃縮した、ハンティータイプのコンデンスミルクです。パンやお菓子作り、ドリンク、デザートのおトッピングなどに。

タヌミ かき氷蜜 粒々いちご蜜



※使用イメージ

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。

タヌミ かき氷蜜 特選抹茶蜜



※使用イメージ

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



※使用イメージ



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、時間が経ってもしつ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。

※詳しい販売開始時期・価格等は営業担当者までお尋ねください。