シリーズ SERIES マンスリーコーヒーインフォメーション vol.138

2本立て

ホンジュラス ～グルーポ ラナサー～

焙煎士からのおすすめポイント!!

甘みがあり、
グレープフルーツのような
ジューシーさが持続する
コーヒーです。

【焙煎度合】
■■■■■□□□
（シティロースト　中深煎り）

《ホンジュラス～グルーポ　ラナサー～ 概要》
地　　域：インティブカ地区オパラカ
標　　高：1,660m
各　　付：SHG
精選方法：フリーウォッシュド・アフリカンベッド
栽培品種：カトゥアイ・ブルボン種

ブラジル ～カルモ イルマスペレイラTOH～

焙煎士からのおすすめポイント!!

プラムを思わせる
フルーティーさと甘さが
特徴のコーヒーです。

【焙煎度合】
■■■■□□□□
（ハイロースト　中深煎り）

《ブラジル№2カルマ イルマスペレイラ農園TOH 概要》
地　　域：ミナスジェライス州カルモデミナス地区
標　　高：1,200m
各　　付：№2
精選方法：アンウォッシュド
栽培品種：イエローブルボン

今月のTOPICS 「コーヒーは肝臓がんのリスク下げる」ウソ・ホント？

（2017年3月4日 日経Gooday）

正解は、ホント です。

今や「がん」は、日本人の2人に1人がかかるといわれる国民病。「いつかかかるのでは」と心配に思う人も多いでしょう。若いうちは「自分には無縁」と思っていても、40代、50代になり、身近な人や有名人ががんにかかったという話を耳にすれば、「発症を防ぎたい」「予防できる方法があるなら知りたい」と思うものです。

以前は「発がん性がある」と思われていたこともあるコーヒーですが、最近では「がんのリスクを下げる効果が期待できる」というニュースを耳にするようになりました。

国立がん研究センターでは、「コホート研究」という手法を使って、がんなどの病気と生活習慣との関連を長期間にわたって研究しています。その研究結果と、科学専門誌などに掲載されたがんの研究結果から、がんのリスクを評価して、国立がん研究センターのホームページで公開しています。

■「肝臓がんのリスクを下げる」効果は「ほぼ確実」

コーヒーについては現在、肝臓がん、子宮体がん、大腸がん、子宮頸がん、卵巣がんの評価を掲載しており、以下のような評価になっています。

○「肝臓がん」のリスクを下げる効果＝ほぼ確実
○「子宮体がん」のリスクを下げる効果＝可能性あり
○「大腸がん」「子宮頸がん」「卵巣がん」のリスクを下げる効果　＝データ不十分

肝臓がんに対する予防効果は「ほぼ確実」になっています。つまり、コーヒーには肝臓がんにかかるリスクを下げる効果が期待できるわけです。

「肝臓がんのがん予防効果は、2000年代から『効果あり』というエビデンスが集まり始めました。これ以降、複数のコホート研究によって一致して『コーヒーはがんに予防的に働く』となったために、上から2番目の『ほぼ確実』の評価となっています」（国立がん研究センター 予防研究部部長の笹月静さん）

国立がん研究センターのコホート研究でも、「コーヒーをほとんど飲まない人と比べ、ほぼ毎日飲む人は肝臓がんの発生リスクが約半分に減少する」という結果が出ています。1日の摂取量が増えるほどリスクが低下しました。1日5杯以上飲む人では、肝臓がんの発生率は4分の1にまで低下していました。

コーヒーをほとんど飲まない人と比べ、ほぼ毎日飲む人では肝臓がんの発生リスクが約半分に減少した。1日の摂取量が増えるほどがん発生リスクが低下した。また、リスクの低下は男女に関係なく見られた（国立がん研究センターの多目的コホート調査による結果、2005年）

また、子宮体がんについては、「2008年の多目的コホート研究の結果から、1日1～2杯、3杯以上飲むグループではそれぞれ、罹患リスクが低下しているという結果や、他の研究結果から『可能性あり』に分類しています」（笹月さん）

編集後記

一般社団法人全日本コーヒー協会によると、2016年（1月～12月）のコーヒー消費量が47万2,535トン（前年比102.3%）となり、4年連続で過去最高を記録したそうです。消費が継続的に伸びている要因としてはいくつか考えられるそうですが、その中には、「コーヒー豆の持つ本来の味や香りを楽しむコーヒー店の拡大」といった嗜好的なものや、「肝がんや子宮体がんに抑制機能がある（IARC）」「コーヒーを1日3杯以上飲むグループで脳腫瘍のリスクが低下（国立がん研）」といった健康に対するポジティブな報告などがあります。（S.K）

vol.453
発行日/毎月1回1日発行
/2017年4月1日通常　第453号
発行所/富士コーヒー株式会社・総合企画室
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

FUJI COFFEE NEWS

2017 4月号 Vol.453

パナマ エスメラルダ農園：ゲイシャ種コーヒーの花と果実（上）
ブラジル イルマスペレイラ農園：農園の様子（左下）、アフリカンベッド乾燥の様子（中下、右下）

外食産業レポートNo.83 — 2
商品リニューアルのご案内 — 3
マンスリーコーヒーインフォメーション — 4
珈琲小咄 — 1
今月のTOPICS — 4

【営業日カレンダー　４月】

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
						1 先勝
2 友引	3 先負	4 仏滅 清明	5 大安	6 赤口	7 先勝	8 友引
9 先負	10 仏滅	11 大安	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 穀雨	21 先負	22 仏滅
23 大安 30 友引	24 赤口	25 先勝	26 仏滅	27 大安	28 赤口	29 先勝 昭和の日

GW休み：5月4日～7日　2日/八十八夜、5日/立夏　　休業日

ホームページ　http://www.fujicoffee.co.jp
富士コーヒー社員の本音が垣間見える（？）社員ブログも随時更新中！
上記HP「お知らせ」タブか右のQRコードからご覧下さい！！

コーヒーこばなし　三遊亭圓窓

『この先』　八八四話

男女も結婚前と結婚後とでは、だんだんと考え方に開きが出てくるようでして…。

ある夫婦が親戚の二軒の家で子供が学校を卒業をするというので、その祝い物を買いに街へ出た。

義理の掛かった買い物なので、とても浮き浮きするものではない。黙りこくった買い物であった。

終えて、ある喫茶店に入ってコーヒーを飲んだ。

亭主がやっと口を切るように言った。

「この先、毎年のこの日、この店で二人でコーヒーを飲む日にしようよ」

女房が答えた。

「そうねぇ。この喫茶店は繁華街の真ん中だし、お客も多いようだし、この先、ズーッとあるでしょうね」

と、亭主が張り切って言った。

「そうしようよ」

と、女房が冷静に答えた。

「でも、それまで、あたし達、もつかしら？」

『冷静』　八八五話

小学校の低学年の娘、綾ちゃんが「フィギアをやりたい」と言い出し、テレビの中継は毎度、真剣に見るようになった。

お母さんが言った。

「転倒してもすぐに立ち上がって諦めないで続けるのがフィギアなのよ。綾ちゃんに出来る？」

「出来るさ」

ある日のテレビのフィギア中継。

綾ちゃんはコーヒーを飲みながら画面を見入っていた。スプーンを手にして、カップの中をかき回した。その手は画面の氷上の選手の動きをなぞるようにカップの中でスプーンを動かしている。

選手が転倒した。

綾ちゃんもスプーンに力が入り、カップをひっくり返してしまった。テーブルの上はコーヒーで濡れ、一面に広がった。

選手は立ち上がって冷静にプレイを続けた。

綾ちゃんもカップを元のように置くと、今までと同じようにスプーンをカップの中で選手に合わせて動かした。

選手は観客からの拍手を浴びた。

綾ちゃんもお母さんの拍手を浴びた。

三遊亭圓窓師匠のホームページ　http://ensou-dakudaku.net/
圓窓「珈琲小咄」配信中（有料）　http://www.ijockey.net

シリーズ SERIES

外食産業レポートNo.83

～『大局着眼小局着手で店を活性化する』～

フードビジネスコンサルタント
永嶋万州彦

「勝てるメニュー！フードメニュー800g説は本当か？」

牛丼の吉野家のスペシャルオーダーの一つに「アタマ大盛り、つゆだく」という変わったメニューがあります。これは肉は大盛り、ごはんは並で、つゆは多くかけるというものです。これをオーダーする顧客は昼に食べて夕方にはお腹がすくという人達で、働く人は肉大盛り、ごはん大盛り、さらに肉皿を追加します（特盛）。この合計の重さは８００ｇを超えます。さらにコンビニエンスストアでは、働く人は弁当（４００ｇ）＋小さなカップヌードル（スープを含んで２５０ｇ）、これにコーヒー１５０ｇを加えると８００ｇの量を採っています。「フードメニュー８００ｇ」、そして支払っている金額は「８００円　１ｇ＝１円）という図式になっているのです。カフェ・喫茶店はこの現象をどうとらえたら良いのでしょうか。

1. フードメニュー800gで成功した店

大阪枚方市にある「ポムドテール」という店は、１００席を有するロードサイドの「イートカフェ」です。最大のヒット商品はピラフでした。その量なんと６００ｇ。馬でも残すピラフで多くの若い人達を集め、休日には１０００名、売上は１００万円、客席回転数は１０回転にもなる超繁盛店です。１人前６００ｇのピラフにハンバーグ２００ｇを乗せ、ガロニ（付け合せ）をさらに加えると１人前の量は８５０ｇにもなります。２人連れの顧客の場合は、前記のピラフ（８５０ｇ）を１つだけ注文し、サラダまたはデザートを追加、ドリンクを１杯ずつ組み合わせるとピラフ８５０ｇ＋サラダ１５０ｇ＋ドリンク（アイスはジョッキタイプ）４００ｇ計１４００ｇ（１人前700ｇ）。支払う金額は2,100円、客単価は１、050円になります。２人で８５０ｇのピラフを分けても女性の場合なら充分な量なのです。この成功でこのポムドテールをピラフとオムライスに進化させ「ポムの樹」としてフランチャイズチェーンに成長しました。６０ｇから８００ｇのフードメニューをシェア（取り分け）して成功した店はパスタメニューを主体とした「カプリチョーザ」があります。１ｇ１円として８００ｇのフードメニュー（ドリンク分含む）は、強力な商品なのです。

2. コンビニエンスストアに負けない800gメニューとは

カフェ、喫茶業だけでなく、外食産業の最大の競合相手はコンビニエンスストアとだれしも考えています。最も新しいマクドナルドのコーヒーはとうとうアラビカ１００％までになりました。その理由は言うまでもなくセブンイレブンのドリップコーヒーにあります。ハンバーガーに合うコーヒーでなく、日本の多くの人が好むコーヒーにコーヒー生豆、配合、焙煎度合を合わせてきたのです。カフェ、喫茶店のコーヒーの品質の改良、量については根本的に改めなければならないのです。さらにカフェ、喫茶業界に与えた影響はコーヒーだけではありません。朝、昼の稼ぎ頭、モーニングメニュー、ランチメニューには大きな影響を与えているのです。本レポート冒頭を今一度見てみると１ｇ１円、８００円の予算でフード＋ヌードル（ラーメン、そばを含む）＋ドリンクで８００ｇ（８００円）を使っている事が分かります。利用する有力な動機付けはスピードです。電子レンジと熱湯、コーヒーマシンで、５分以内で提供できるのです。これにカフェゾーンの客席があったら、近隣の外食産業はお手上げ状態になります。しかしコンビニエンスストアにも弱点はあるのです。それは「手造り」「本当の料理のシズル（味、香り）」「高品質」に欠ける事です。カフェ、喫茶店はこの３つの優位性を全て備えています。例えば、

①ハンバーグ（高品質な食材、手造り、バリエーション化）で　２００ｇ
②電子レンジでない炊き立てのブランド米　３００ｇ
③野菜の煮物、オーブン焼きしたホクホクのポテトチーズ　１５０ｇ
④新鮮で高品質なブレンドコーヒー　１５０ｇ（１５０ｃｃ）
計８００ｇ／８００円（消費税除く）

このようにすれば、１つ１つの商品で全て勝てるのです。店側はいかに上手に手早く商品を提供するかにあります。その為には在来のフライパン、旧式なオーブンだけではスピードを上げられません。高い性能の「火力調理機器」は１台導入したいところです。スピードを上げる必要があるのは顧客側の都合にもあるのです。今までの働き方と違って就業時間は年々少なくなってきます。昼休み１時間という企業は少なくなります。この少なくなった休憩時間ではゆっくり食事をとる事は出来なくなって、コンビニエンスストアで買って「マイデスク」で食事を取るというライフスタイルに変わってきているのです。カフェ、喫茶店で食事の後のアフターコーヒーが売れなくなったのもそれが原因です。ある地方都市のホテルで今年からある今年からあるサービスの変更がありました。どのホテルでも採用している「朝食バイキング方式」です。ピークの季節ではウェイティングが出来てしまいます。そこでこのホテルでは、コーヒーのデカンターが置いてある場所にテイクアウト用の紙コップとリッド、紙袋をセットにして置いたのです。１０人の顧客の内６人がこのテイクアウトコーヒーを利用しています。カフェのランチタイムはこのテイクアウトコーヒーを導入すると効果が上がるはずです。

フードビジネスコンサルタント。㈱ド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）

INFOR MATION

商品変更のご案内

～リニューアル、終売にともなう商品変更のご案内～

●メーカ終売、リニューアルにともない商品が変わります。

旧商品名	入数	変更理由	新商品名	入数
ﾍﾞｽﾄ 旨だれ牛カルビ焼肉　90g	20	リニューアル ⇒	ﾍﾞｽﾄ 旨だれ牛カルビ焼肉（110）	20
JG 熟成ロースとんかつN90　12p	3	リニューアル ⇒	JG 熟成三元豚ロースカツ（90）5p	4
JG 新かつ丼用ロースかつ 12p	3	メーカー終売 ⇒	JG 熟成三元豚ロースカツ（120）5p	4
JG 熟成ロースとんかつN120　12p	3	リニューアル		
JG 熟成ロースとんかつN150 12p	3	リニューアル ⇒	JG 熟成三元豚ロースカツ（150）5p	4
JG ザ・焼肉21　115g	20	リニューアル ⇒	JG ザ・焼肉（網焼牛カルビ）120g	20
ｶｺﾞﾒ HRトマトジュース　1ℓ	6	メーカー終売 ⇒	カゴメトマトジュース食塩入（機能性表示）1ℓ	6
GS　コショ―555　300g	50	リニューアル ⇒	GS　コショーゴールド 300g	50
森永　アングレーズソース　200mℓ	20	※メーカー終売のため、在庫なくなり次第販売終了（代替え品無し）		

日東ベスト
旨だれ牛カルビ焼肉（110）
肉、たれともにボリュームアップ！
さらに美味しくなりました。
湯煎：約6分、蒸し：約7分

リニューアル
日東ベスト
ＪＧ熟成三元豚ロースカツ（90）
ＪＧ熟成三元豚ロースカツ（120）
ＪＧ熟成三元豚ロースカツ（150）
お肉がより美味しくなって衣も
サクサクに！　90g、120g、150gの
ラインナップで用途に応じて
いろいろお使いいただけます。

油調：いずれも175℃
（90）約6分、（120）約5分、（150）約6分

日東ベスト
ザ・焼肉（網焼牛カルビ）120g
網焼きで仕上げた牛焼肉。
網焼きすることでさらに香ばしく
美味しくなりました。
湯煎：約9分、蒸し：約10分

機能性表示食品「カゴメトマトジュース」を血中コレステロール対策ドリンクとして提供されてはいかがですか。

リニューアル
KAGOME
カゴメトマトジュース
食塩入り（機能性表示）1ℓ
トマトの栄養素の一つであるリコピンは、体内の血中ＨＤＬ（善玉）コレステロールを増やす働きがあることが報告されました。

機能性表示食品とは？
事業者の責任において、科学的根拠に基づいた機能性を表示した食品です。販売前に安全性及び機能性の根拠に関する情報などが消費者庁長官へ届け出られたものです。ただし、特定保健用食品とは異なり、消費者庁長官の個別の許可を受けたものではありません。（消費者庁HPより）

リニューアル
ジーエスフード
コショー
ゴールド 300g

※4月に入りましたら順次切り替えとなります。詳細は営業担当者まで。