

シリーズ SERIES マンスリーコーヒーインフォメーション vol.156

MONTHLY COFFEE INFORMATION
イエメン～モカマタリ パニーマタリ～

「モカ」は紅海に面したイエメンの小さな港町の名前です。現在、南アメリカや東南アジアで栽培されているコーヒーの多くは、もともとイエメンから運び出されたもので、イエメンは世界のコーヒーの母国というわけです。

「モカ」コーヒーの生産は内陸の山岳地方の段々畑で行われており、この中での特に有名な産地が、アラビア語で「雨の子孫達」を意味する「パニー・マタル地方」です。この地方はその名の通り雨がが多く、またしばしば霧がかかる事で有名です。このあたりのコーヒーの木は、ほぼ原生種なので、生み出される豆は素朴でありながら気品のある味わいを醸し出すことで知られています。また、金色の豆が入っている事から、この豆はゴールデン・マタリともよばれ、独特なモカ臭と共にこれがパニー・マタリの特徴です。

モカ港から積み出される「パニー・マタル」地方のコーヒーこれが、母なるコーヒー「モカコーヒー パニーマタリ」の名の由来です。

焙煎士からの おすすめポイント!!

- ・フルーティーで不思議な香り
- ・滑らかな口当たりと深いコク
- ・シナモンや紅茶の様な後味が特徴のコーヒーです。



【焙煎度合】

■ ■ ■ ■ □ □ □ □ □

(ミディアムロースト 中煎り)

《イエメン～モカマタリ・パニーマタリ～概要》

地域：サナタ県パニーマタル
標高：2,000m～2,500m
格付：-
精選/乾燥：ナチュラル/天日乾燥
栽培品種：在来品種

今月の Information コーヒーを1日4～5杯飲む人 飲まぬ人に比べ死亡率12%減

(NEWSポストセブン2018年8月27日)

コーヒーによる健康法が様々な場所で取り上げられるようになりました。先月にはWebサイトにて、小学館が運営するニュースサイト、NEWSポストセブンニュースに取り上げられていたのでその記事をご紹介します。

世の中には様々な健康法が溢れている。しかし、メディアが「これで長生きできる」と喧伝しても、その中には本当に信じてよいのか疑わしいものもある。「本当に信頼に足るのは、『実際にどれだけの人が健康になったか』という事実を積み上げた『統計(疫学)データ』です」そう指摘するのは、『みんなが信じている健康法のウソ』の著者で、東京慈恵会医科大学教授の浦島充佳医師だ。こう続ける。「集団を対象にして集めたデータを、統計的な手法で分析し『病気になる人』と『病気になる人』の生活習慣を長期的に比較した研究が近年増えています」

そこで今回、「死亡リスク」に関係する生活習慣の研究データを調査。すると、これまでの常識とは異なる「長生きの疫学データ」が見えてきた。例えば、飲みすぎは健康によくないとも言われるコーヒーだが、米保険福祉省が50～70歳の男女40万2260人に行なった調査では、コーヒーを1日4～5杯飲む人が最も健康で、飲まない人に比べて死亡リスクが12%下がった。

がんによる死亡率は量によって差が出なかったが、心臓病、呼吸器疾患、脳卒中、感染症、糖尿病などの死亡リスクは、いずれもコーヒーを飲むの方が低下した。「コーヒーには体内の活性酸素を取り除き、酸化の働きを抑えるポリフェノールが多く含まれています。この動きが、動脈硬化に起因する心筋梗塞や脳卒中を予防し、死亡リスクを下げたのではないかと考えられます」(浦島医師)

コーヒーに含まれるポリフェノールは赤ワインと同等で緑茶よりもはるかに多い。ポリフェノールはノンカフェインやインスタントのコーヒーにも含まれており、様々な病気を予防する効果を持つ。

<週刊ポスト2018年9月7日号>

コーヒー好きの人には嬉しい効果ではありますが、飲み過ぎには注意が必要なので悪しからずご容赦願います。

編集後記

19日にFCF店・珈琲元年神守店がOPENしますp(´`*)q有難う御座います！私の珈琲元年お気に入りメニューは『パンサラダモーニング』です！季節によって変わるデザートメニューやドリンクも楽しみの一つ☆書いてたらおなか減ってきました笑)他に、メニューを見ていると迷い悩んでしまう私がいいます(=))皆様ののご来店お待ちしております(M.H)

Vol.471

発行日/毎月1回1日発行
/2018年10月1日通常 第471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

10月号
Vol.471



【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 体育の日	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
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 ハロウィン			
						休業日

農園の様子、集められたコーヒーチェリー、アフリカンベット(上3枚)
農園の様子、豆の収穫を行っている様子、コーヒーの樹(下3枚)

外食産業レポートNo.91 — 2
珈琲元年FC津島神守店OPEN予定のお知らせ — 3
白馬食品展示商談会のお知らせ — 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Information — 4

☺ 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」タブが右のQRコードからご覧下さい！！



『十八と八十二』九二話
爺「華ちゃんはいくつ？」
孫「十八よ、おじいちゃんは？」
爺「八十八」
孫「じゃあ、二人の数字は同じでも並び順が違うのね」
爺「面白いんだね、並び順は、若くなく、老いたりする」
孫「おじいちゃん初めて珈琲を飲んだのはいくつ？」
爺「十八だったな」
孫「あたしはもっと早かった。十になったときだったよ」
爺「おじいちゃんはその歳まで毎日飲んできたことになる」
孫「あたしも最近、毎日ひとりで飲んでるの、寂しいけど」
爺「二人で？ なにか飲み事でもあるのかい？」
孫「そう、恋をしてわかったの、心がもうくたてきた」
爺「おじいちゃんだったって、医者に行つてわかった。骨がもろくなつてきたって」



コーヒーをばなし
三遊亭圓窓

『いれる朝』九二話
俺の一家の朝は騒々しい。早くから家族の「いれる！」の声飛び交うから。
まず、いちばん早く起きた母に用を頼むと、「今、それどころじゃないのよ、見ればわかるでしょう？ 自分でやることだらけ、自分でやってのよ！ 自分たちはみんなのコーヒーをいれてんのよ！ あつちこつちと、うろろうしている祖父に、おじいちゃん。気を付けて歩いてよ、そうやってぶつづき言いながら、一体どこへ行くの？ なんの用？」と訊くと、「ポストの新聞をいれるんじや！」と鏡に向つている長女に「毎日の新聞はちゃんと読むんだぞ、勉強になるんだから」と言つと、「あとにして、コンタクトレンズをいれてんだから！」と祖母に「さつきからなんにも言わないけど、なにしてんの？」と訊くと、「あたしに言わせないでくれ。入歯が巧くはいらないんだから」



三遊亭圓窓師匠のホームページ <http://ensou-dakudaku.net/>

シリーズ
SERIES

外食産業レポートNo.92

～『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

『お店の商品がテイクアウト出来る』

長い歴史を誇るカフェ。喫茶店で云い伝えられた伝説、いや迷信といった方が良い言葉があります。

1. 今のコーヒーを変えたとお客様が離れる。
2. コーヒー豆を売るとお客様が店に来なくなる。
3. 店の商品をテイクアウトするのは難しいし、そんなニーズもない。

この三大迷信は、時にはメーカーが取引を継続したいという考えや、経営者が店を守るという意識から生まれてきました。しかし今、この迷信は全く通じなくなってきました。特に3の商品のテイクアウトに関しては、最有力な競合相手のコンビニエンスストアに対して立ち向かう事が出来る新しい商品として注目をあびています。

1. テイクアウト商品の魅力

今や全国のホテルで定番化されつつあるコーヒーの販売方法があります。五つ星のシティホテルでも朝食はバイキング方式です。このうちでコーヒーは朝食の一方の主役です。コーヒーのお替りをする利用客の不満は、コーヒーを持って帰れないことだと気付いたあるホテルはコーヒーカップの隣にテイクアウトが可能な紙コップ、フタ、小さな紙袋を用意しました。これが大好評、部屋に帰って飲む人や車で出かける人が車の中で飲むという利用が増え、おかげで朝食をとる人の利用も上がったのです。小さなPOPに「T O G O」と書かれただけです。また、あるカフェは近隣のオフィスに10杯入るポットを定時に用意し、出勤途中の社員がポットを店から受け取ります。ポット1,500円で販売しました。今まで「出前」で一杯350円で売っていましたが、テイクアウトしてくれるだけで人手が減り、利用する方も経済的になったのです。そのポットサービスの用途は、さらに意外な効果を表しました。それは、このポットサービスが3倍の数になったのです。このオフィスでは今まで、来客用に出勤のコーヒーを使っていた。しかし、価格が下がった事と、コンビニエンスストアのコーヒーは安いけれど一杯ずつしか作れず、時間が掛かる為、社員から不評だったこともあって、接客用のコーヒー、重要な会議にもこのテイクアウトのポットサービスを採用してくれたのです。価格を下げてても数が増えたので、粗利益が2倍に増えました。見事、コンビニエンスストアに勝ったのです。勿論、その店のコーヒーの味覚が優れていたのは当然の事でした。

2. すぐに手に入るテイクアウト用品の調達

一杯のテイクアウトコーヒーの注文が入ったとき、紙コップ、スティックシュガー、ポーションフレッシュ、紙袋がない店が意外と多いことにびっくりします。しかし現取引先のコーヒーロースターさんなら、コーヒーだけでなく、パスタ、米粉料理(ピラフ、カレー等)まで対応するテイクアウト食材をストックしています。さらにコーヒーの数が増えても差し込み式の包材と底が広い手提げがあれば対応出来ます。コーヒーを持って帰りたい。こうしたニーズを適確に掴んでいく事が小局着手になるのです。

3. 以外と多いテイクアウト、ケータリング(お届け)サービスの需要

たとえ近隣にオフィス街がなくとも人が生活していく街なら、商品をとりに行く、届けてもらいたいという潜在需要はかなりあるものなのです。待っている商売の飲食業ではこのことが意外と分かってはいませんでした。立地は三等地でも半径2kmに6万人の人が住んでいれば商売が成り立つことを証明したのは宅配ピザの業態です。6万人の人は2万の世帯になりその一世帯の一部が1ヶ月に1回ピザを注文すれば1ヶ月に1,700枚、月商で350万を超えるのです。実際はその倍位の売上が可能です。

400店舗を超えたコーヒー専門店の「マナベ珈琲館」成功の真骨頂は一杯からでもお届けすると云うキャッチフレーズと一台の黒塗りの自転車でした。

4. 一物一価から一物二価の時代

商品の価格は長い間「一物一価」が当たり前と云われて来ました。しかしライフスタイルの変化によって、その法則も変わろうとしています。前に紹介したカフェのテイクアウトコーヒーは店内の価格とは全く違う低価格でした。一価一物が当たり前と考えていたかもしれません。しかし、コンビニエンスストアに対抗するには考え方を根本から変えていかねばならないのです。

価格は4格=人格(理念)、店格、商品格、サービス格で創られるのです。テイクアウトはサービス格だけが違うので、全く新しい価格でも問題がなくなります。コーヒーの美味しさの商品格には何ら変わりがない事がこの一物一価を支えている事の大切なポイントです。

ハンドドリップコーヒー 珈琲元年

FC1号店
津島神守店

2018年
10月19日 OPEN!!

予定

OPENから3日間は
AM9:00~PM6:00の営業です。
(ラストオーダーPM5:30)

この度、津島市神守町に「珈琲元年 津島神守店」がOPEN致します。
「珈琲元年」のフランチャイズ加盟1号店になります。
今月中旬(10月19日)の開業を目指し、準備を進めております。つきましては、現状の進捗状況をご報告させていただきます。
弊社直営店同様、皆様のご愛顧を頂きますよう宜しくお願い申し上げます。



☆店舗情報☆
〒496-0005
愛知県津島市神守町東浦43
TEL・0567-24-3131

敷地面積：2168.81㎡ 坪店舗面積：275.44㎡(83.32坪)
席数：100席(喫煙18席)
駐 車 場：48台

○通常営業時間○
AM7:30~PM10:00
(ラストオーダーPM9:30)
☆年中無休



白馬食品展示商談会

日
時

2018年11月8日(木)
AM10:00~PM4:00

会
場

ホテルシェラリゾート白馬
メインバンケット

〒399-9301
長野県北安曇郡野白馬村みずばし湯温泉

会場案内図



☆出店業者のご紹介☆

味の素冷凍食品株式会社/石光商事株式会社/株式会社エフ・エム・アイ/エム・シーシー食品株式会社/カゴメ株式会社/株式会社カリタ/キュービー株式会社/株式会社三愛/株式会社ジーエスフード/昭和産業株式会社/テーブルマーク株式会社/デロンギジャパン株式会社/株式会社ナガトモ/株式会社ニチレイフーズ/日東ベスト株式会社/日本マイセラ株式会社/ハインツ日本株式会社/マリンフード株式会社/三井食品株式会社/三井農林株式会社/宮島醤油株式会社/メル・ソル株式会社/ヤマモリ株式会社/ワタル株式会社

出店予定
24業者

皆様のご来場を
お待ちしております!!



※出展業者は諸事情により変更になる場合もございます。

※詳細につきましては松本営業所まで