

月刊喫茶店経営

9

1985

CAFE MAGAZINE

●特集

東京探訪 老舗繁盛店に学ぶ

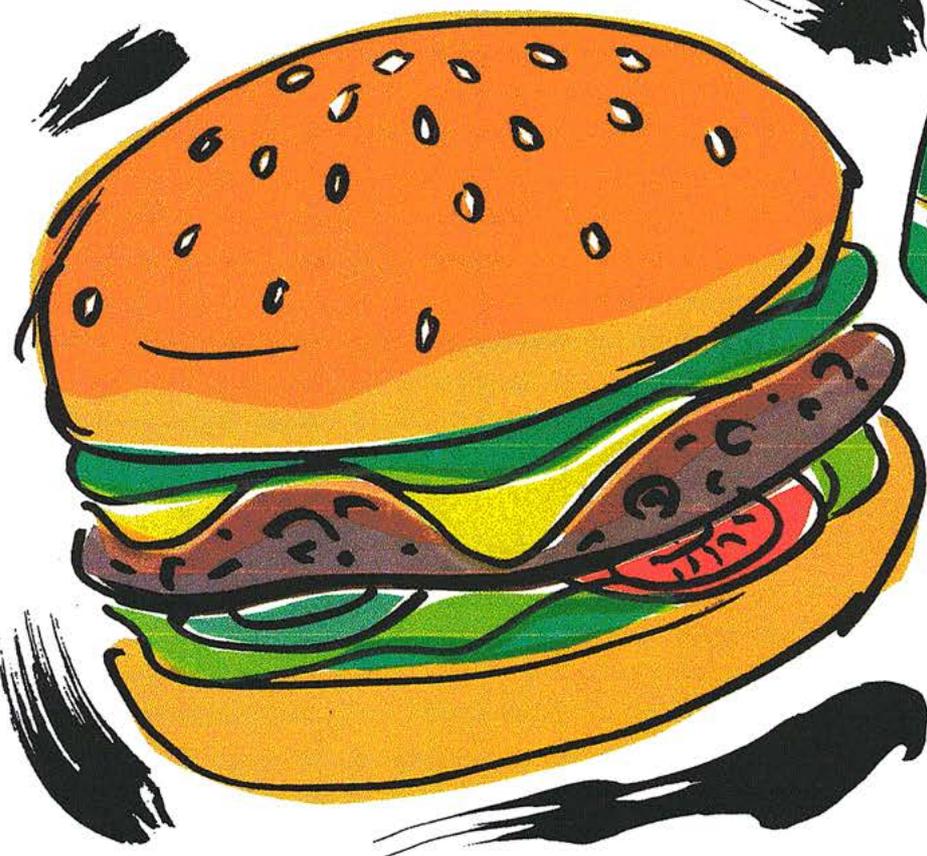
エムプレス●コーヒー・神保町

シャリオ●パイ・六本木

タカノ●紅茶・神保町

イレブンイマサ●カレー・新宿

琲珈里珈琲●コーヒー・荻窪



PRINCE PICARO TARD ©

本文記事・座談会

思い出に残る老舗繁盛店

カラー特別企画

①鈴木蒼志男
パプアニューギニアを往く
美しき豆 美しき大地

②電話機をもっと利用しよう!!

●ザ・メニュー Part III ●デザインフォーカス創作'85 ●あの店の看板メニューに学ぶ ●今月のBest・ヒットメニュー50 池袋編 ●インテリアを考える ●トーク・トーク喫茶店 ●ランブル伝説 ●第2の人生をこの道に賭ける新・脱サラ群像 ●ドキュメント・本日開店 ●ライフスタイルが街と店を刺激する ●私はこうして地域一番店をつくった! ●柄沢和雄の新・メニュー政策 ●コーヒー & パンケーキ繁盛店の商品力・販売力 ●海外特派員報告

高品質・炒りたてのグルメコーヒーを地域密着販売
 会員制の卸・小売店が人気をよぶ

私の挽売店経営法(その二)

徳山山珈琲 社長 遠山克利

千葉県印旛郡白井町根一九六九

ニュータウンはコーヒー豆と グルメ食品が売れる

前回は四月に行ったコーヒー・紅茶食品の特売内容をご紹介しましたが、TCC会員へのダイレクトメールはテーマになる食品を毎月変えています。奥様たちはこのDMを楽しみにしているようです。来月の特売食品は何ですかと会員の方から質問されることが多くなってきました。卸値で販売しますので、市価に較べて三割引と格安です。この安さは何と云っても主婦には魅力です。

最初からバラ売りなし、卸単位の数量で販売します。この方が説得力があります。前述のようにニュータウン内はまだ商店の数が少ないため、この機会を利用して特売食品のまとめ買いをされる方もあります。このように毎月のコーヒーと特売食品のご案内は回を重ねる毎に来店客が増え、人気が高まっています。会員の方に誘われて新規の

お客様も来られます。この方たちが次に一人で来られた時は必ず入会されます。喫茶店のメニューの作り方を指導していただきましたので、その体験を生かして業務用食品は調理方法を説明しながら販売しています。

コーヒー豆は良心的な卸価格販売

コーヒー豆の会員価格も市価の約三割引です。二〇〇g当り、コロンビアブラジルサントス、マンデリン、ガテマラ、アメリカンブレンドは各四三〇円、キリマンジャロ、スペシャルブレンドは各四六〇円、モカ(エチオピア)モカブレンド、ホンジュラス各四八〇円、ロイヤルジャマイカン、コロムビアスブレモ、ハイチコーヒー各五〇〇円、カフェインレスコーヒー六〇〇円、ブルマンブレンド六五〇円、ジャマイカ八四〇円、ハワイコナ八六〇円、モカマタリ九〇〇円、トラジャ(カロシ)九六〇円、ブルーマウンテン一四〇〇円。この価格は五月一〇日より六%ほど



遠山克利氏

修正した後のものです。原料生豆の仕入価格が年明け後に高騰したのには正直なところあわてました。開店して半年も経過しないうちに値上げする店など、今日のように物価が安定している時代にあるはずがありません。しかしかといって赤字では経営できませんので、五月の特売商品ご案内の際に次のように「コーヒーの販売価格が変わります」というお知らせを併記しました。

値上前の五月三日〜六日にコーヒー紅茶フェアを行いました。その際お客さまサービスのため、カリタ販促品お楽しみ三角くじを使って抽選会を催しました。ダイレクトメールの積み重ねやお客様サービス等で信頼関係がきずかれたためと思えますが価格修正はお蔭さまでスムーズにご了解いただくことができました。

非会員価格は一五〇円高です。会員と非会員の価格表を店内に掲示しています。初めての方は非会員価格でコーヒー豆を購入されます。多分味をみるためと思います。この方たちも次に来られたら会員になられます。

★★★ お客さま各位 ★★★
 コーヒーの販売価格が変わります
 TCCトオヤマコーヒーをご愛用いただきありがとうございます。いつもご利用ありがとうございます。今日本国各メーカーの国際価格の上昇にともない、全日本コーヒー組合加盟の各コーヒー会社も本年2月〜3月にかけてコーヒーの卸・小売価格を改訂してまいりましたが、私どもトオヤマコーヒーでも、5月10日より100円につき15円程度の価格改訂のやむなきにいたりました。改訂前にかしいお買物をしていたいただきますようご案内申し上げます。なお、今後ともよりよいコーヒー豆の販売、楽しい売場づくりでお客さまをお迎えしたいと存じます。価格の改訂後もかわらぬご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。

★ ★ ★ 紅茶フェアのお知らせ ★ ★ ★
 ゴールデンウィークの5月3日〜6日にコーヒー紅茶のフェアを行います。期間中コーヒー紅茶お買上のTCCコーヒー会員の皆様は抽選で、いろいろなプレゼントをご用意してあります。5月の特売商品のご案内
 コーヒー ハイチコーヒー 200g 450円
 紅茶 ホワイトノールブルーベリーティー (フルーベリー、アップル、アプリコット、オレンジ) 各1箱 225g 1440円

ジュース各種
 コングジュース600cc 各種390円
 (オレンジ、パイナップル、グレープ、レモン、バナナ)
 ブラックティコンク(アイスティー用) 410円
 レモンジュース(果汁100%) 500cc 410円
 オレンジジュース(ウエルチ) 1ℓ 450円
 グレープジュース(ウエルチ) 1ℓ 540円
 グレープフルーツジュース 540円
 ★ TCC トオヤマコーヒー ★

コーヒー教室は五ヶ月先まで 予約がいっぱい

コーヒー教室は左上のような御案内を配布し参加者の募集を行いました。このコーヒー教室が千葉ニュータウン新聞三月号に実習風景の写真入りで紹介されてから、申込みが殺到し、たちまち五ヶ月先まで予約でいっぱいになってしまいました。ほとんどの方は一人で申込みれます。参加者は初対面の方ばかりで、初日は緊張していますが、二回目から打ち解けて会話も賑やかになり、終了(卒業)の頃は同窓会をしましょうとか、OB会をしましょうというような話が出ます。新しくこ

コーヒー教室の案内
 ◆日程60年1月11日～60年2月15日の毎週金曜日の計6回です。
 第1回 コーヒーの基礎知識とおいしいドリップコーヒーのいれかたの実習と喫茶店の軽食メニューとしてロシア風ポルシチを作ります。
 第2回 サイフォンコーヒーのおいしい、いれかたの実習と喫茶店の軽食メニューとしてシュークリームを作ります。
 第3回 アイスコーヒーのおいしい、いれかたの実習と喫茶店の軽食メニューとしてスバグティカルを作ります。
 第4回 アレンジコーヒーと各国のコーヒーのおいしい作りかたの実習と喫茶店の軽食メニューはビーフシチューを作ります。
 第5回 いれかたの実習と喫茶店の軽食メニューとしてドライカレーを作ります。
 第6回 コーヒーを使ったデザートの実習と喫茶店の軽食メニューとしてピザトーストを作ります。
 ◆午前の部AM10:30～PM12:30までの2時間
 ◆午後の部PM6:00～PM8:00までの2時間
 ◆1回のコーヒー教室の定日は8名です申込順に受け付けます。
 ◆材料費は1回600円の6回分3600円の事前と成ります。
 TCC トオヤマコーヒー
 〒117 町根1969 ☎0474 91 8440

のニュータウンに来て、永住する人たちです。遠山珈琲のコーヒー教室が友達たちをつくるよい機会になっているようです。卒業生のクチコミで申込み者がまた増えます。教室の参加者は全員TCC会員になります。

コーヒー教室の卒業生が喫茶店をオープン

ニュータウンでは喫茶店の新規開店が毎月一、二店あります。コーヒー教室の卒業生五人が喫茶店を開店しました。もちろん遠山珈琲の卸のお得意さまになっていただきました。卸は車で三〇分の範囲に限定しています。三〇軒ほどの喫茶店、レストランがあり、さらに一〇軒ほど商談中。多忙のため売り込みに出ることはありません。全部TCC会員と取引銀行の紹介です。当初業務用卸をたくさん開拓しなければ経営できないのではないだろうかと考えていましたが、意外に店売りが好調で、その必要がありませんでした。家

庭消費のニーズは予想以上に強いようです。業務用食品は取扱量が急増しましたので、急拠店の裏に倉庫を増設しました。

望みは大きく月間販売目標は二トンを目指して

コーヒー教室はカリタ式のいれ方を繰り返し教えます。器具は使い方が簡単なものほどよくコーヒーを飲みます。私たちは既にお客様がコーヒーの知識を充分にもっていると考えがちです。が、本当は正しく教わったことがないために漠然としか理解していないようです。ミルはダイヤミルがよく売れます。プロペラ式の電動ミルは味に對しよいとはいえませんので、少々高額でも性能、デザインが優れているナイスカットミルをすすめます。ナイスカットミルを買われたお客様は必ず喜ばれます。



私の挽売店経営法

TCC会員台帳を店内に用意し、会員の方のコーヒー購入記録をとります。この記録方法は二〇〇gを一点とし台帳にスタンプを押すものです。一五〇点から最高二二〇〇点まで五〇点ごとに区分を設け、各区分に達したら景品を差し上げます。例えば最高二二〇〇点の景品はナイスカットミル、ゴメツ人形セット二種類、スリースペードミル一四〇B、フジ動輪ミル等です。この中から一つを選んでいただくというわけです。この景品は、ワープロで「TCC会員コーヒースタンプ交換表」を作成、お客様にもわかるように店内に貼り出しています。

TCC会員募集、コーヒー紅茶食品の特売、コーヒー教室、コーヒースタンプ交換表等の数々の販促を行っていただきますので、短期間に地域のお客様は遠山珈琲に大変親近感をもつようになっています。お蔭さまで新規TCC会員加入者は毎月約一〇〇名ほど増加しています。

コーヒー豆の月間販売目標は二トンと考えています。

- 株式会社カリタ
 本社／東京都大田区仲六郷四丁目 二二一 〇三三三 四一一
 担当 中野弘志
- 大阪支店／〇六(338) 〇六六〇
 名古屋支店／〇五二(802) 七三〇〇
 福岡営業所／〇九二(61) 九三三四
 札幌営業所／〇〇一(852) 九六一一
 仙台営業所／〇〇二(83) 〇一八五

「私の挽売店経営法」には次の方々にご登場いただきました。

- 八二・三 高円寺さわやこおふい 中澤恒夫氏
- 八二・四 千葉SC珈琲館グループ 行川雅隆氏
- 八二・五 ビッグウエスト洗足店 高野圭郎氏
- 八二・六 平塚ティータム 平野京子氏
- 八二・七 ビッグウエスト扇町店 米澤幸子氏
- 八二・八 ケーキとコーヒーマツイ 松井太二氏
- 八二・九 柳川コーヒースタッフ 渡辺永治氏
- 八二・一〇 倉田コーヒーフC多治見店 三輪政廣氏
- 八二・一一 新宿区 浅川珈琲店 浅川セ子氏
- 八二・一二 タイガーコーヒーション 森田 裕氏
- 八二・一三 桐生市・ベルタイム 玉川正武氏
- 八二・一四 コーヒービーンズショップ 落合重男氏
- 八二・一五 ファミリーコーヒー 杉山 宏氏
- 八二・一六 三島市・練平 原小百合氏
- 八二・一七 オープンパントリーひろしま 梨木芳明氏
- 八二・一八 コーヒーショップあまが 大阪光男氏
- 八二・一九 保土ヶ谷・なぎさコーヒー 安藤直己氏
- 八二・二〇 二重米里庵・稲沢店 水野裕子氏
- 八二・二一 静岡市・ワイルド珈琲 天坂信治氏
- 八二・二二 百ヶヶ丘・東京コーヒー 川島康雄氏
- 八二・二三 三ヶヶ丘・東京コーヒー 北原光江氏
- 八二・二四 エタラキコーヒービーンズ 丹下 繁氏
- 八二・二五 カルディ八尾店 川原 勉氏
- 八二・二六 笠岡市・ブルーマウンテン 赤木良男氏
- 八二・二七 ハダヤキコーヒーショップ 中村 夫佐子氏
- 八二・二八 タカハシ珈琲直営店 高橋邦雄氏
- 八二・二九 浦和市・コンコード 青木 光夫氏
- 八二・三〇 大岡山・樹スズキコーヒー 鈴木重男氏
- 八二・三一 台東区・ばば・のえる 京極声徳氏
- 八二・三二 赤坂・野瀬園社長 野瀬成夫氏
- 八二・三三 寿々喜園日暮里駅前店 鈴木 淳氏
- 八二・三四 横浜市・銘茶・竹村園 竹村 弘氏
- 八二・三五 荒川区・北村園社長 北村喜一氏
- 八二・三六 台東区・ふじわら珈琲 藤原 純氏
- 八二・三七 倉田コーヒー三河店社長 倉田和男氏
- 八二・三八 千葉県・御遠山珈琲 遠山克利氏

挽売店経営上のアドバイスをご希望の場合はカリタへご相談ください。