

品質高いコーヒーを日本一売る遠山珈琲 「個人店を長く繁盛させる法」

おいしいコーヒーをつくる根本の課題は、
品質よい素材をいかに調達するかです。



独立して店を出すときに選んだ場所は、通行量がそれほど多くなかった。当初、周りは畑がほとんどだった。しかし現在は新興住宅地になっている。
●千葉県白井市根1889-6
☎047-491-8440 敷地/約400坪、店舗/70坪、営業時間/10時~19時、定休日/年中無休

遠山珈琲は1984年、千葉県白井市に創業。33年を経て、平日で400人、土日祝日で800人のお客が来店。月間10t(1万kg)のコーヒーを販売する。他に、高級ブランド食器類、コーヒー器具、業務用食品などを加え年商3億円を売り上げる。単一店舗で日本一コーヒーを売る専門店である。なぜ、遠山珈琲はこれほど売れ、常連のお客がついているのか。

コーヒーの焙煎について、深煎りがいいか浅煎りがいいか、よく議論されます。嗜好品ですからどちらでもいいのです。店の規模にもよりますが、お客さまが好むものを提供していくのがコーヒーの専門店としての使命だと考えています。

焙煎について説明する前に、おいしいコーヒーをつくる根本の課題は、品質よい素材をいかに調達するかです。いい素材のコーヒーを自分の足で探そうと考え始めたのは、遠山珈琲を開業する前、コーヒー会社に勤めていたときです。1989年に東西のドイツを隔てていたベルリンの壁が崩れ、90年にはドイツが統一されました。

統一される前の西ドイツに1980年代前半に行きましたが、主にチーズ、バターなど食品を輸入販売するための視察でした。フリータイムの丸一日をコーヒー視察にあてました。ある専門店で販売されていたコーヒーが「エチオピア シダモ」と記されていました。日本でエチオピアのコーヒーといえばほとんど「モカ」といって販売されてい

ましたから、この表記を見たときは驚きました。

現在、エチオピアのコーヒーの品質規格は、コーヒー生豆をスクリーン(ふるい)にかけて選別します。G(グレード)1からG5まであり、G1はもっともグレードが高いもの。ハンドピック(手を使って選別する)もして異物が入らないほどに仕上げる。次にG2、G3、G4と数が多くなると選別の仕方が少なくなる。一般的にG4が標準品になります。

遠山珈琲では今、エチオピアのシダモ地区であっても、さらに産地と出荷する組合を指定します。同じ地区でも組合によってコーヒーの味が違ってきますから。

そのシダモ地区のコーヒー豆をナチュラル・サンドライ(自然乾燥・天日干し)して、G1に仕上げたものを調達しています。コーヒー豆の実のついたままナチュラル・サンドライするとフルーティな香りが入ります。日本ではG4もG5もいっしょくたにして「モカ」として売られてきました。今でもそうしている店があります。豆の品質規格の表記は国によって異なってきます。私がコーヒー会社に勤務していた1970~80年代は、日本のコーヒーは、いわば「上」「中」「下」の大雑把な分け方でした。コーヒー全体からみると、「上」はほとんどなく、選別した標準的な「中」と、それ以下の「下」でした。

コメでいえば「標準米」と、どこ産の米だか明記しないものになります。

生産国でも国内で良質なコーヒーがとれる産地が必ずあります。そのコーヒーを指定して買っています。

産地指定したコーヒー

どのようなコーヒーが好きかは嗜好品ですから、人それぞれ異なります。ただ品質がいいコーヒー豆はおいしいです。ベースとなる素材に、いいものを使うのがコーヒー専門店としての役目です。

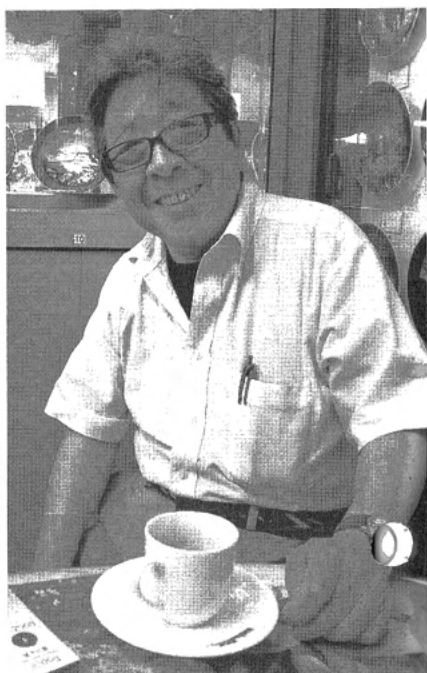
コーヒー豆を少しでも高く、しかも継続して購入すると、生産者はよろこんでくれます。そして、いいものを作ってくれるようになります。こうしたことはコーヒーに限らないです。日本も世界も同じです。生産者はいいものを作って、少しでも高く、そして安定して買ってほしいのです。信頼関係ができると、コーヒー豆の相場が上がったときでも、これまでの取引価格に近い価格で納品しますといってくれることも多いです。

エチオピアのシダモではG4が一般的ですが、遠山珈琲では品質高いコーヒーを出荷する生産者組合を選んで買っています。

シダモ地区の中にイルガチャフェという村があります。高地でおいしいコーヒーがとれる場所です。そこでサンドライ(天日干し)で仕上げた最高級のG1のものも買っています。

今、当社で指定して買っているものは、ブラジルのラゴア、クルゼイロやモンテアレグレがあります。この他、ブラ

生産国だけでなく、等級も どこの農園のコーヒーかも明記 する方が、お客さんに親切です。



遠山珈琲代表取締役社長
遠山克利さん
1946(昭和21)年、宮崎県生まれ。1970年、東京の老舗コーヒー会社に入社。1984年8月、同社を退職する。同年11月、(有)遠山珈琲を設立。現在に至る。

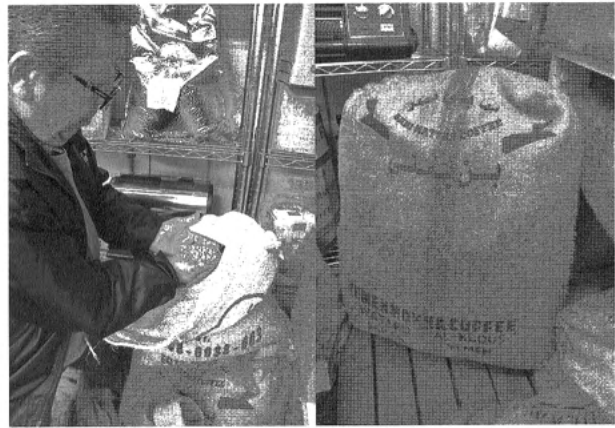
「キリマンジャロ」と表記できるのは本来、中央アフリカのタンザニアのキリマンジャロ山の裾野で収穫されたコーヒーのことです。現在は「キリマンジャロ」のあとに地域の名前が表記されています。

しかし、日本ではキリマンジャロ山の裾野ではないもの、またタンザニア産のコーヒーであれば「キリマンジャロ」といつて売られてきました。それでも誰も文句はいわなかったのです。

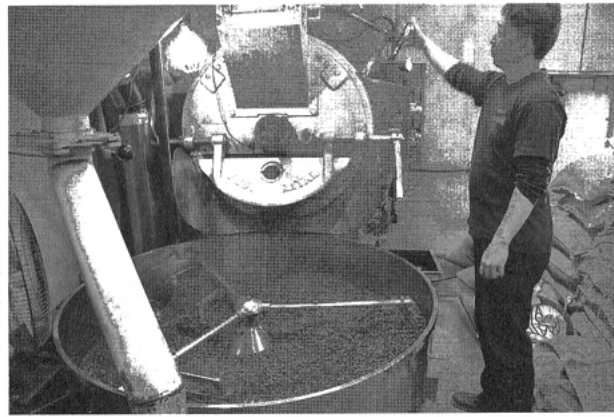
1970年代、80年代は、コーヒーをかうとき「ブラジルください」「コロンビアください」「モカください」「キリマンジャロください」で、よかった時代でした。「ア」などの生産国が表記されたものは、



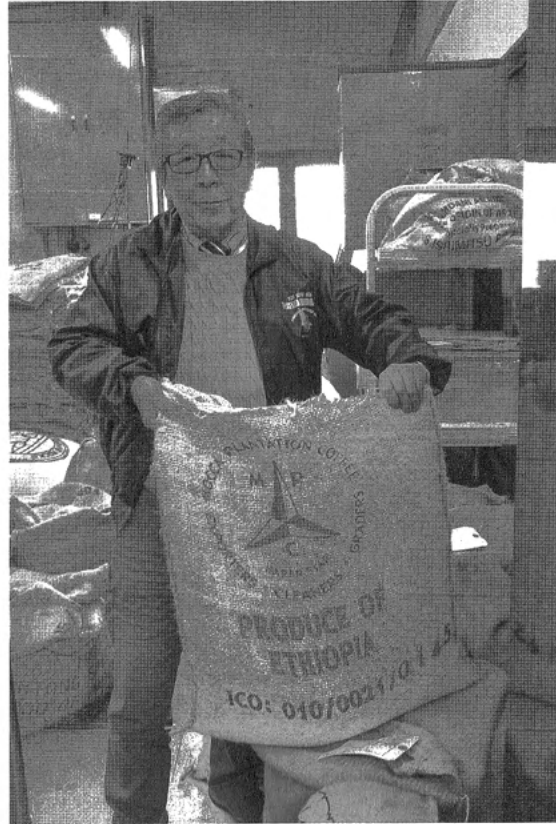
グアテマラ・サンタバーバラ農園、イエメン・モカ、メキシコ・SHGオーロラ農園、ブラジル・カラメリッチ、コロンビア・サンアグスティンなど、生産国、地域、農園まで明記したコーヒーを販売。



アラビア語でも記されているが、イエメン(YEMEN)のコーヒー。「BANI MATTAR COFFEE」と記されているが、水の多いコーヒーという意味。遠山さんがコーヒー生豆をチェックする。



コーヒーを焙煎しているのは遠山さんの長男、克太郎さん。遠山珈琲に入社して22年。焙煎を始めてから15年になる。



遠山さんは袋に入ったコーヒー豆について説明する。エチオピア産のコーヒーでモカ・プランテーション・コーヒーと記されているが、生産国の中で産地と出荷する地域や団体を限定して出荷してもらう。



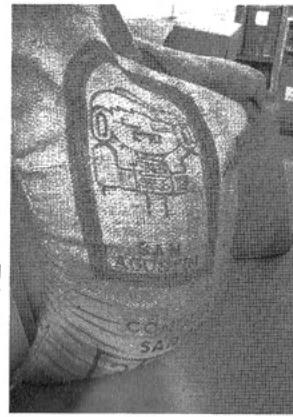
HUIRA SUPREMO SC18と記されている。コロンビア・ウイラ地区のコーヒーでSC(スクリーン)18番のコーヒー。



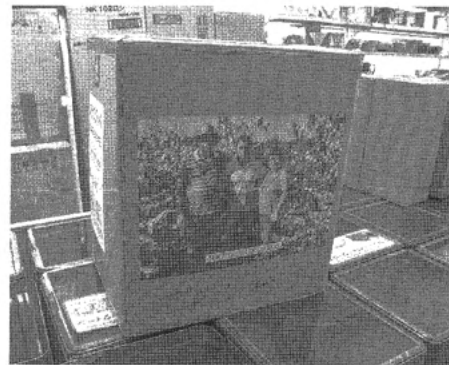
上のコーヒー袋には「ANDES MOUNTAIN(アンデス・マウンテン)」と記されているが、エクアドルのマナビ地区で生産されたコーヒー豆。



ブラジル・サントス クルゼイロ農園の新豆を販売したとき、ミナスジェラス州クルゼイロ農園のサンドライ(天日干し)であることを明記する。



コロンビアの「SAN AGUSTIN(サン・アグスティン)村のコーヒー」。



マラゴジッパは農園主の写真が貼ってある、農園から直接送ってくる。

ジル・カラメリッチも継続的に買っています。キャラメルみたいな香りがあるので、そう呼称されています。本当にいいなと思ったから購入します。品質基準が一番上のブラジル・サントス No.2 を生産する農園を持っている大手商社、また品質がいいコーヒー生豆を持っている商社と年間契約して購入します。こうすることで安定して品質がいいものを調達できます。これができるには、ある程度の数量のコーヒーを販売できなければなりません。

それと人脈ですね。調達したコーヒーは専門の保管倉庫に預けてあります。コーヒー生豆は毎日のように運賃を払って店に配送してもらいます。1回に10〜20袋(1袋60kg)を配送してもらいます。

切ります。そうしなければならぬです。ストレートコーヒーの豆はグレードが高く、また生産する地区まで指定された高価なものが多いです。時に商社から150袋(1袋60kg)あるけれど、買ってくれないかといわれ、良質なコーヒーを一括で購入することがあります。そのままストレートで通常より安く販売します。それがお客さまに対するサービスだと考えます。

それでも残った場合は、ブラジルやコロンビアの標準的なコーヒーを混ぜ、コストを下げて、さらに特売をかけた、売り切ります。

またニューヨーク相場と連動してコーヒー豆を買ったりします。それは長年の勘ですね。我々は売り買いして利ざやを稼ぐのではなく、コーヒー豆の現物を買って加工し商品として売ります。

ブレンドは主になるコーヒーが4割以上入っていないと認められない。ブルーマウンテンブレンドとするなら、ブルーマウンテンが4割以上入っていないと認められないです。遠山珈琲ではこれを参考にブレンドをしています。

コーヒーの生産地区名を見る

キリマンジャロと表記するには一般的にタンザニアのいいコーヒーを4割使います。公正取引委員会が監視しているので、きちっと守られています。現在もタンザニアのコーヒーであれば、キリマンジャロとして売られています。先ほども指摘しましたが、キリマン

ただ、周りから入るいろいろな情報、コーヒー商社の営業マンの情報、また東京テレビ系のWBS(ワールドビジネスサテライト)などメディアを通して得たコーヒーに使える新しい情報が出たときなど、私がかつからの時代に流行りそうだと、時代に合っていると判断したときは、参考にして販売に生かします。

ストレートコーヒーはほとんど売り

ンジャロという山の裾野にあるコーヒーが本来、キリマンジャロコーヒーです。キリマンジャロのあとに地区名などが記されたものです。

キリマンジャロの標準品は、キリマンジャロA(AダブルA)です。これが普通品です。その下のAと記されているものもあります。また何も記されていないものもあります。これはA以下のグレードで主に加工用に使われているものです。Aや何も記されていないものを日本ではいまだに「キリマンジャロ」として売られています。

逆にタンザニアのコーヒーで「アデラ」などと産地名が記されていければ、いいものです。

コロンビアのコーヒーでも、「コロンビア」のあとに何々と文字が入っているのは基本的に差別化されたいいものです。こうしたことについて質問されて答えられないような店では買わない方がいいと思います。

コメで新潟でも魚沼産とあるように、コーヒー生産国で地区名が記されているのは品質が高いのですと、お客さまにわかりやすく説明します。

ただコーヒーの生産大国のブラジルでは「ブラジル・サントス」と記されたものは標準的なコーヒー豆です。いいものは、当社で購入しているものでは「ブラジル・クルゼイロ」があります。クルゼイロ農園のもので、また「ミナスジェライス」「テラード」などと記されていますが、おいしいコーヒーの産地です。

生産大国のコロンビアで、「コロンビ

ア・エクセルソ」とありますが、スクリーンが小さい小粒のコーヒー豆です。「スプレモ」は大粒になります。そのあとに「サンアグステン」など地区名がつくと、付加価値の付いたものになります。

「エメラルドマウンテンコーヒー」はコロンビア生産者連合会(FNC)が認定したその年最高のコーヒーです。

「モカ」は日本でもよく知られている名前です。イエメンとエチオピアのコーヒーの総称です。

イエメンはアラビア半島の南部にあり、スエズ運河に通じる紅海のアラビア海のアデン湾に面しています。この国のモカ港から出荷されたコーヒーをすべてモカといっていました。モカ港は百数十年前に閉鎖され、現在はイエメンのポディダ港やアデン港からコーヒーを出荷しています。

「モカ・マタリ」と記されていけば、それはすべてイエメン産です。「モカ」とだけついているのはエチオピアのコーヒーです。

遠山珈琲では現在、「モカシタモ」を売っています。シタモとは、先ほども説明しましたが、エチオピア南部のシタモ地区で生産されたものです。そこでとれた良質なものを売っています。

イエメンはアラビアの国、対してエチオピアはアフリカの国です。気候、風土も違うので、同じモカでも味が違います。

ヨーロッパでは、イエメン産は「アラビア」、エチオピア産は「エチオピア」として売られています。