



Flavor coffee

実際のお店紹介

(ここでコーヒーをつくってます)



コーヒーをインターネットで買おうと思うと、実際にどんなところでつくられているかちょっと興味があると思います。

そこで、実際のお店の中を簡単に紹介しようと思います。

うちの店は、秘密はなーんにもないので知りたければ何でも教えちゃいます。

ちなみに、ぼくの1番尊敬している人物は「土光敏夫」です。

(こんなことは、別に興味ないですよね・・・)



お店の外観

外からみたうちの店です。はっきりいって立地はあまりよくありません。最初宅配を中心に商売していたので、宅配エリアのどまんなかにあたる今の場所に店を構えました。数年でどこかいい場所に移ろうと思っていたんですがご近所と仲良くなっちゃったりしてだんだん移る気がなくなってきちゃいました。

カウンターとコーヒーのたな

コーヒー豆が置いてあるたなです。実際には、試飲でコーヒーが飲めるようにカウンターもあります。コーヒーのいれ方を教えるのもこのカウンターです。この奥が焙煎室になっていて、うちの店は、焙煎・選別・抽出・販売などなどすべてが、カウンターの奥でおこなわれます。最悪一人でもコーヒーをたてながら、焙煎もコーヒー豆の販売もできるようになっています。

無料試飲にした理由は、有料にするとどんなに忙しくてもコーヒーをのみたいといわれたらたてなければならぬしカウンターにひとりついていなければならなくなるから・・・





なぜか、店先にあるボール盤

置く場所がなくなってしょうがなく店先に置いてしまったボール盤です。なんと9800円という破格値だったので買ったんですが、ボール盤ののっている台とアクリルのカバーの金額を合計するとボール盤の2倍以上になります。ちなみに、もっといってボール盤についているチャック（キーレス）は、ボール盤よりもよっぽど高かったです。最初お客さんがボール盤をみて驚いていましたが、今ではだれも何も言いません。店先のテーブルに工具がごちゃごちゃしていても、またなんかつくっているんだろうくらいで誰も驚かなくなりました。

（関係ないけど、お客さんにおもちゃの修理なんかをよくたのまれます）

カウンターの裏側付近

カウンターの後ろは、レジとミル、そして電話なんかがあります。ちなみに、電話は、ナンバーディスプレイで宅配など電話注文の時にお客さんの名前と顧客番号がでるようになっていきます。

コーヒー豆を注文されたら、シール機の隣にある仕切りからその豆の袋を取り出し、じょうごの下にセットしておき豆を挽きます。その間に、レジをやったりお客さんに飲むコーヒーをだしてあげたりします。

（コーヒーは、2種類ポットにはいってどちらでも選べる）



電磁調理器付近

コーヒーを抽出する場所です。

沸騰ポットを2台と電磁調理器がうちの店の湯沸かしの道具です。

実は、ガスの配管を奥の焙煎室までしかやらなかったため、カウンターまわりにはガスがきていないのです。だから、大量のポットサービスをたのまれると前日、ポットにお湯をはって帰ります。ちなみに、うちのポットサービスはすべてぼくがドリップしてつくるんです。はっきりいって、次の日に飲んでも美味しいコーヒーをつくります。

（さりげなく、はっきりいって自慢！）

上のほうにかかっているワイングラスは、宴会用です・・・
・だめじゃん！

コーヒーのたな付近

びんのたなの下にシール機がはいつています。
ちなみに、シール機の足部分に台があるのは背の低い人でも
びんが安全に取れるようにです。 はかりは、カウンターの上
ではなく流しの上にあります。 これも、女の子たちが疲れな
いためです。

(ちなみに、はかりに水がかからないようにアクリルの板が
ついている)そして、カウンターの下にコーヒー豆を入れる
袋が品名順に並んでいます。 コーヒーのたなの位置からミル
・はかり・レジなどなどすべてのものが一歩の中に収まって
います。

大量注文の場合は、シール機の横に折りたたみのコンテナが
あってそこに袋詰めしたコーヒーをいれていけばいいように
なっています。 袋の置いてある仕切りの下にある斜めの台は
足の筋を伸ばす健康器具を女の子たちのリクエストでつくっ
あげたんですが、今では単なるじゃまものです。



うちのパソコンです。

このパソコンでホームページをつくっています。

ちなみに、いまだに「ウインドウズ95」です。

それも、ぼくはホームページ作成ソフトは使わずに最初から
ついていた「メモ帳」を使っています。

(いまさら、作成ソフトを覚えたくないもんで.....)

下の台は、引き出し式になっていて左のほうへしまうことがで
きます。そして、コーヒーカップを置く台もしまわれます。
コンピュータの上にある携帯電話は、「ならずの携帯」と呼
ばれていて鳴ったためしがありません。

ちなみに、ぼくの携帯の通話料は「160円」でした。

(あまり自慢できませんが.....)

宴会場兼作業場

うちの女の子たちが、ハンドヒックする作業台です。

(ぼくだって、やりますが.....)

夜には、ここが宴会場となります。

保管庫(コーヒー豆を保存しておく場所)の扉の下のざら板
は宴会で酔っぱらって帰れなくなったときにこれをひいて寝
袋で眠るためのものです。

(うちでは、非常用ベットと呼んでいる)

テーブルの上には、じょうごなど必要なものがすぐに使えるよ
うにかかっています。



こんな感じでコーヒーをつくったり ホームページをつくったりしています。 ぼくは、はっきりいって商売はうまくないです。

研究したことを誰にでも全部教えちゃうし、よその珈琲屋さんの 焙煎機の改造をしてあげちゃうし、 ついでに開店なんかも手伝ってあげちゃうしで 単なるお人よしののかもしれない。

(そんな生き方がけっこう好きだったりして・・・)

お人よしと愉快的仲間たちがつくった珈琲が飲みたくなったら いつでも遊びにきてください。

(別に、インターネットで注文してもらってもいいけど・・・)