

目次

4	はじめに
第1章	コーヒーの起源・変遷と歴史
6	1. コーヒーの起源／歴史の帳から垣間見えてくるもの 1) コーヒーの起源と変遷 2) 日本における戦前／喫茶店の誕生 3) 戦後の喫茶店
9	2. 生活者とカフェ・喫茶店の関係 1) カフェの世界観(感)と役割 2) カフェ空間と居心地の関係 (安らぎのひと時を生み出す演出空間とは何か) 3) 生活者がカフェに求めるものとは何か
12	3. コーヒーの基礎知識(豆、その他) 1) 豆の種類と産地についての知識 2) コーヒーベルト(栽培地域)についての知識 3) コーヒー豆種と品種/飲用に適したコーヒー豆3種の違い
14	4. コーヒー豆の挽き方と風味の関係
14	5. コーヒー豆の選定方法と卸業者決定
16	6. カフェ市場と動向／ 最先端のカフェ潮流と事情を読み取る(成長と課題) 1) カフェ業界の動向 2) 売上推移から見えてくるもの／カフェ・喫茶店の市場推移 3) 再び脚光浴びる新生喫茶店の姿／ 客層によってカフェ(喫茶店)の選択が変わる時代 4) 曖昧になるコーヒーを取り巻く業態との境界線／ こだわりはさまざまに変化 5) 多様化するカフェスタイルの変化と複雑化 6) カギを握る家庭用コーヒー／焙煎されたコーヒー豆の需要 7) アメリカ発信のカフェ文化と潮流を読む 8) 強いカフェ業態を生み出す方向性と今後の課題

第2章 コーヒー抽出方法と 機器選定のポイント

24	1. ハンドドリップ(ペーパードリップ)方式 「豆の種類は中細挽き」
28	2. ネルドリップ方式 「コーヒーの蒸らし効果を重視したい個人的方式」

30	3. フレンチプレス方式 「コーヒーの素材本来のおいしさを引き出すフレンチプレス」
32	4. サイフォン方式 「独特な形状や音で、演出効果No.1」
35	5. エスプレッソ方式 「風味が強くコクのある味わい」

第3章 カフェコンセプトの 設定方法と進め方の手順

40	1. カフェコンセプトの作り方の注意ポイント／ ターゲットを明確に
41	2. カフェコンセプトの具体的内容と設定方法
43	3. 看板メニュー開発のポイント／ カフェの成功は看板メニューで決まる
43	4. カフェと立地の関係／ 客層(生活者)と街の特性と立地 1) 物件選定と方法 2) 食のマーケティングの把握(生活シーン)と街の特性と立地
46	5. 業態コンセプトとサービススタイルの種類と 業態から選定する方法 1) コーヒーの抽出システムとこだわりから選定する 2) 看板メニュー開発(コーヒー・軽食)から選定する 3) 居心地の良い内装デザインから選定する
50	6. 店舗設計／平面計画の基礎知識 1) 平面計画の進め方の基礎知識 (生きた平面計画を創出するポイント) 2) カフェのサービススタイルと動線計画の知識を学ぶ 3) メニュー計画と厨房(サービススタイル)の関係 4) 厨房計画の進め方／厨房計画の基礎知識を理解する 5) キッチン効率と厨房の大きさの関係 6) 客席計画と椅子・テーブル寸法の基礎知識 1-客席形態と種類を理解する 2-カフェスタイル別客席形態と寸法を理解する 3-客席の広さは客単価で決まる 7) トイレと付帯施設(事務所・更衣室)計画の基礎知識 1-トイレ計画 2-事務所・更衣室

59	7. 失敗しない店舗設計の基礎知識 1) 設計・施工業者の選定方法 2) 設計者選びで店づくりの良し悪しは決まる 3) 設計契約書と工事請負契約書の注意事項とチェックポイント 4) 設計者の業務依頼から開店までの全体の流れを理解する ・開店スケジュールの立て方(フローチャート)／ 具体的業務項目内容を把握する 5) 物件事前調査の進め方 6) 店づくりの良し悪しの8割以上は基本設計で決まる 7) 飲食店(カフェ)開業するための経営基礎知識を学ぶ 1-数字の意味と経営/経営を学ぶ(数値の意味を知る) /経営用語を十分に理解する 2-飲食店の開業時の経費項目と投資計画一覧 3-儲けを生み出す仕組みづくりと数値想定を理解する 4-経営用語の意味と内容を理解しておく/ データを読み取る力を養う 5-開業シミュレーション
----	--

第4章 多様化するカフェ、 ニューウェーブまで業態事例集20

74	case 01. アラウンドザコーナーコーヒー エスプレッソベースアレンジコーヒー主軸のテイクアウト可能なカフェ
77	case 02. 煉瓦珈琲店 こだわりのサイフォンコーヒーと厚焼きパンケーキの店
80	case 03. セントラルカフェ おいしいドリップ・エスプレッソコーヒーと でき立てサンドイッチの店
83	case 04. ミアオノコーヒー ハワイコナコーヒーとハワイアンスイーツのコンセプトカフェ
86	case 05. ネイバーズコーヒーロースターズ 自家焙煎珈琲豆の販売&ガレットとコーヒーを楽しめるロースター
89	case 06. フラスココーヒーハウス 丁寧に一杯ずつ抽出したサイフォンコーヒーを提供する 居心地の良い喫茶店
92	case 07. クラフトエスプレッソブリュワーズ ベジサンドとバリスタが淹れるエスプレッソの専門店
94	case 08. タイムズコーヒーストップ ホットドックとコーヒー・フレーバードリンクのテイクアウト専門店

96	case 09. デリミールクラブ 健康的なデリプレートが楽しめる複合型カフェレストラン
99	case 10. ヘブンリーコーヒーアンドパンケーキハウス パシフィッククリームとパンケーキが楽しめる、カフェダイニング
102	case 11. ロコズウィークエンドカフェアンドダイナー カフェ、レストラン、バル 3つの顔を持つハワイアンダイニング
105	case 12. ボーダーレスコーヒーアンドブックス エスプレッソ主軸のテイクアウト可能なブックカフェ
108	case 13. グッドネスグリーンサラダ 気軽にオーガニックサラダとオープンサンドを楽しめる カジュアルなカフェ
111	case 14. デニッシュベイクハウス 焼き立てのパンを使ったオープンサンドが売りのベーカリーカフェ
114	case 15. スマイリーグリルダイナー こだわりのグルメバーガーを提供するカフェ&ダイナー
116	case 16. 和彩茶房 健康志向の人に向けた新鮮野菜の和風オーガニックカフェ
119	case 17. イタリアンダイニング ラ・ブッフアラ 本格ナポリピザが楽しめるカフェ&イタリアンバル
122	case 18. ユニオンストリートブリュウイングカンパニー こだわりのドリップコーヒーと自家製ラザニアの店
125	case 19. ビストロコパン じっくり煮込んだ名物ビーフシチューとおいしいコーヒーの店
128	case 20. サードアベニューイーターリー 本格石窯グリル料理が楽しめるカフェダイニング

第5章 カフェ開業の夢の扉を開く

132	開業手順で成功の成否は決まる／カフェ開業の道
-----	------------------------