



コーヒーの力 一少しの元気と安らぎー

電機メーカーのPCサポート部門の課長。それが当時の私の役職でした。しかも、24時間体制。100名近いスタッフを抱えていました。PCユーザの皆さんからかってくる苦情の電話。現場のスタッフではどうしようもなくなったクレームを処理するのは私です。当時珍しかった携帯電話を持たされ、昼夜構わず毎日かってくるクレームの電話。

人生で一番つらかった時期かもしれません。

そんな苦しい時、一時の安らぎをくれたのが、コーヒーの香りでした。コーヒーの香りで乱れた心が平静を取り戻せる。コーヒーの香りで少しの元気が出る。「そうか、コーヒーで少しだけ元気を与えられるんだ。」

それが、独立のきっかけでした。

現地まで行って生豆を買付け、焙煎にこだわり、鮮度にとことん気をつけて、16年以上。毎月10万杯以上のコーヒーを、その香りと一緒にお届けできるようになりました。

毎月、10万回の元気と安らぎをお届けできている。それが、私達の誇りです。

ほんの少しの、でも本当の力が、コーヒーにあるように思っています。

珈琲鳴館 佐野淳一



コーヒーの香りに  
想いを込めて



香りにこだわるコーヒー豆や

珈琲鳴館



珈琲鳴館 府中店 TEL 042-306-5876

〒183-0055 府中市府中町 3-11-12-1F

営業時間 10:00～19:00 月木定休



珈琲鳴館 府中宮町店 TEL 042-319-0757

〒183-0023 府中市宮町 1-25-5 杉村ビル 101

営業時間 10:00～19:00 月曜定休



珈琲鳴館 千歳烏山店 TEL 03-6909-1237

〒157-0062 世田谷市南烏山 6-29-2 JPC 南烏山 101

営業時間 10:00～19:00 月曜定休



珈琲鳴館 開業支援部 TEL 0120-18-5440

(コーヒー焙煎店の開業を支援しています。)

お問い合わせはお気軽に。)

通販・お問い合わせは 0120-18-5440

<http://coffeemeikan.com>

良い香りには  
理由があります



*the aroma of fresh coffee*



香りにこだわるコーヒー豆や

珈琲鳴館

こーひーめいかん





良い豆だけを世界中から厳選  
鮮度にもこだわって提供しています



店頭で毎日焙煎しています  
豆ごとに熟練の技で焙煎



香りにこだわるからこそ、店頭で焙煎し、即、販売しています。焼きたては香りが断然違います。遠赤直火仕様の焙煎釜を使い、焙煎回数2万回以上の焙煎士が真剣勝負で焙煎しています。豆は、すぐに粉にいたします。お電話・サイトからの通販も承っております。

☆コーヒー豆屋として開業したい方、ご相談ください。苦勞も多いですが、やりがいもありますよ。



現地で良い香りの豆を買付け  
世界中から直輸入しています

コーヒーはどれも同じわけではありません。当店のコーヒーは全て最高品質の農園を指定して仕入れています。現地に赴き、香りの良い、高品質の生豆を探し、買付け、直輸入します。毎年国際オークションに参加し直輸入した、世界中で当店のみしか入手できないまさにまぼろしの豆などもございます。SCAA (Specialty Coffee Association of America) の基準に従って豆をランク付けし、上位のものをお得に提供しています。



グアテマラにて



タンザニア・タンボ農園

#### 提携農園

ラゴア農園(ブラジル)  
ハイニャ農園(ブラジル)  
ワハナ農園(インドネシア・スマトラ島)  
エルソッコロ農園(グアテマラ)  
サン・ヘラルド農園(グアテマラ)  
サン・クリストバル農園(グアテマラ)  
モンテ・シオン農園(エル・サルバドル)  
タンボ・タンボ農園(タンザニア)  
クワキニウ生産者協同組合(ケニア)  
ブルカ・グディナ協同組合(エチオピア)  
ブギシュ協同組合(ウガンダ) その他



私達がお客様の  
コーヒー豆選びを  
お手伝いします。  
お待ちしております。  
(府中宮町店スタッフ)



焙煎5日以内の  
豆のみを販売しています



コーヒー豆は鮮度が命。徹底した鮮度管理のもと焙煎日から5日以内の豆のみを販売しています。5日を超えたものは「訳あり」でお得に販売。



焼きたては、粉がよく膨らみますよ。

香りのギフトは  
いかがでしょうか？

香りの良いコーヒーはギフトとして大変喜ばれます。ふたを開けると、良い香りが部屋中に広がります。全国配送、承ります。

