

日出晴夫のITな話



日出 晴夫

中小企業診断士。阿南市在住

<http://www.facebook.com/haruo.hinode>

寒い日が続いています

日本の四季で最も寒さの厳しい時期に差し掛かっています。読者の諸兄はいかがお過ごしでしょうか？

かつて、『伊達の薄着』を貫き、真冬でもサマースーツで通した洒落男は、何処へ行ったのでしょうか？

丁度、五年前の寒い日々、意地を脱ぎ捨て、ユニクロ&ヒートテックの世界へ逃避した旨のカメラアウトを行いました。次の写真は、カメラアウトと伴にFacebookにアップした、思い出のアルバムの一枚です。



思い出のグッズー揃え

は、厳冬に耐える初老親父の身を守ってくれました。今でも、該当の衣類は、現役で働いてくれております。感謝、感謝であります。今年の冬は、例年に増して、寒さが厳しいと聞き及びます。皆様もお達者でお過ごしください。

春の兆し！

と云つては、まだ早いのでしょうか？寒い日々の中でも、日差しは、昨年の暮れ頃に比べ、長くなっています。厳冬の中でも、時折、春の日

差しを感じることはないでしょうか？

時代の先取りとでも云うべきでしょう。また、先見の明とも云うべきでしょうか？そんな姿勢で人生を送りたいと思っております。

熱い話！

これは早すぎるのでしょうか？私達、経営コンサルタンとは、冬の時代に春を感じ、更に、熱き話をするのは勿論、実践をなすのが業務なのです。身を縮めるのではなく、手

足を伸ばして生きて行きましょう。

熱き事例！

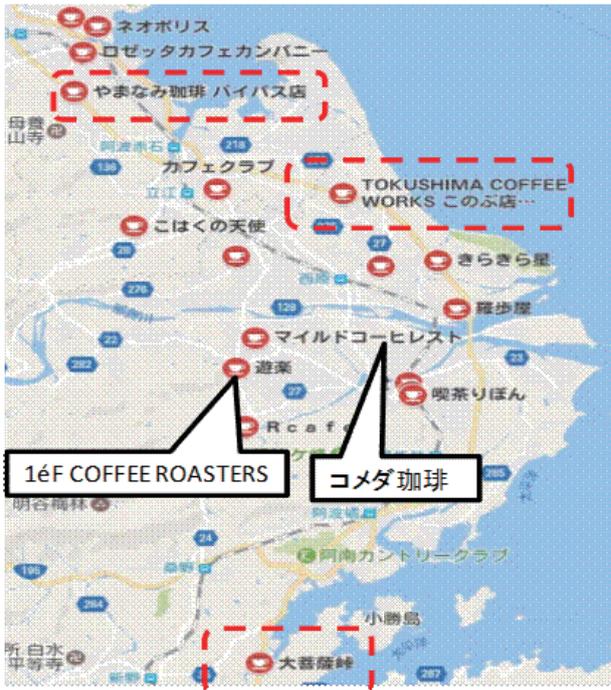
熱き話は具体的でなければなりません。私自身の関与事例を紹介したいと思います。



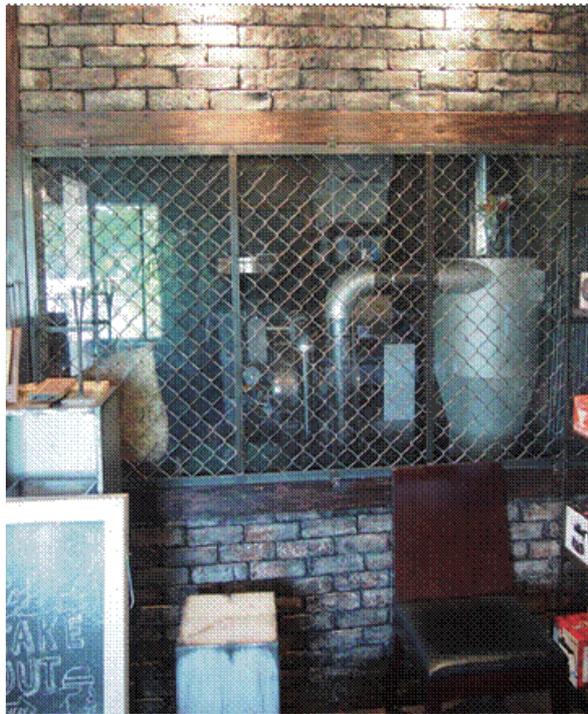
新店舗ロゴマーク



旧店舗ロゴマーク



1eF COFFEE ROASTERS ロケーション



自家焙煎機 9年間「挽きたて」を提供



日本スペシャリティコーヒー協会認定書

当店のメインテーマ

このカフェは、イチエフコーヒーロースターと読みます。略して『イチエフ』と呼びます。スペシャリティコーヒーを出自とする当店には、遊楽の頃より引き継いだ、自家焙煎機があります。更に、9年間、当店の店長を務め、コーヒーマイスターの大和亮介氏が事業を継承しています。

ここで、当社の原点のスペシャリティコーヒーとは、各地の品評会等で高得点を獲得したコーヒー、独特の風味特性を持つ希少種のことを言います。農園等にも拘りがあると経営者、大和亮介氏の談です。
更に、料理メニューも豊富なこと。「食事を慈しむ、会話を楽しむ」をメインテーマとして、空間提供のサービス業を展開することです。来月号では、当店珈琲の由縁とメニューについて触れます。乞うご期待。

この二つのロゴマークが理解できる人は、余程のコーヒー通と云えるでしょう。左の旧店舗のロゴについては、やや、馴染のある方も多くいでしょう(特に県南地域)。平成十九年に自家焙煎機を持つ、スペシャリティコーヒー専門店としてスタートしたカフェです。

昨年十一月、『1eF COFFEE ROASTERS』としてリニューアルオープンしています。ロケーションは左図を見てください。「コメダ珈琲」を明示していますが、深い意味はありません。食事：を意識してみたからなのです。* 名古屋飯というのは、B級グルメの代表であると批評する人もいますが、人間の食欲に正直で素直なメニュー群です。朝から、大きなハンバーガーをモーニングメニューとして提供する。粒餡子をコーヒーに添える。天ぷらを

御結びに入れる：等々。楽しい食事ではありませんか？

1eF COFFEE ROASTERS