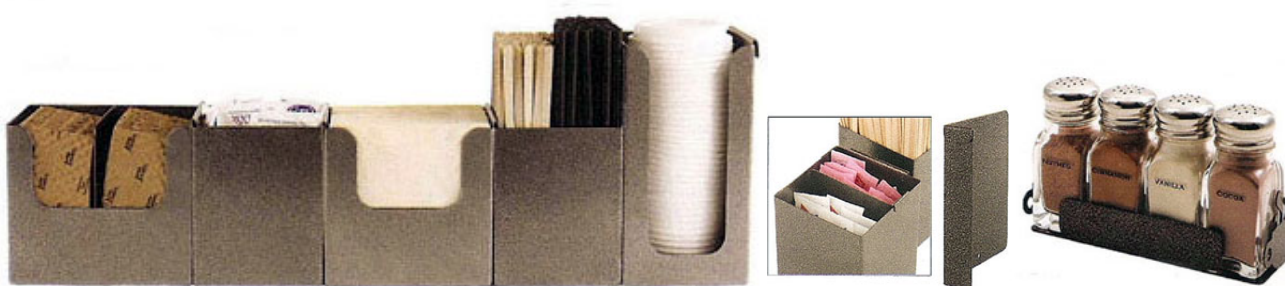


コンディメントバー

Condiment（調味料）の名から理解されるように、味を整える場所といった意味です。日本的なサービスカウンターの進化版でしょうか。シアトル系のコーヒーショップでは受け取ったコーヒードリンクをお好みでカスタマイズできます。シュガーやミルク（複数種類置いてある）だけでなく、ココア、シナモン、バニラ、ナツメッグなどのパウダーが準備されています。更にアメニティグッズとして、カップスリーブ、紙ナプキン、ストロー、マドラーからフォーク、スプーン、おしぼり、水飲み用のカップやリッドまでと、実に多くのアイテムが並んでいます。コンディメントバーが独立していないと、お客様が重なり合って受け渡しカウンターが混雑してしまいます。またバリスタに複雑な要望が寄せられ、ピークタイムに注文が捌ききれない事態も起こります。結果として売上ロスを招くことがあるのです。

カフェを開業するときに見つからないのがコンディメントバー周りの什器ですね。大手チェーンはそれぞれ工夫を凝らした什器を構えています。1店舗の場合は使えそうなパーツを探し求めて並べることになります。Muji でアクリルのケースを集めたり、業務用のディスペンサーを調達したりと苦勞が耐えません。資金力のある方は内装工事の一環で逃れることも出来ますが、カフェやコーヒーショップの魅力の一つが小資本で開業できることなのに、スターバックス上陸以後12年を迎える今でも調達の苦勞が続いています。

そこでカフェグッズでは、カフェやコーヒーショップで使い易いコンディメントバー周りの什器をシアトルのESPRESSO SUPPLY 社から輸入して販売を始めました。



左から、

①カップスリーブホルダー

ソフトスリーブやハードスリーブが入ります。2サイズのスリーブを入れたり、スリーブとおしぼりなどの組み合わせにも使えます

②ベーシックホルダー

ポーションミルクやスティックシュガーに使えます。別売の仕切板（デバイザー）で2分割にして使うこともできます

③ナプキンホルダー

カフェで定番の25cm4折りタイプのナプキンが入ります

④エキストラベーシックホルダー

ストローやマドラーに使えます。別売の仕切板もあります

⑤カップリッドホルダー

水飲みカップやテークアウトのリッドに使います

⑥デバイザー（仕切板）

ベーシックやエキストラベーシックホルダーにセットして使える便利な仕切板です

⑦パウダーシェーカー&ラックセット

ココア・シナモン・バニラ・ナツメッグのラベル付きシェーカーセットです

カフェグッズでは、お店のスタイルに合わせてコンディメントバーをカスタマイズすることをお薦めしています。この中の何が必要かをお選びいただき、スリムで使い勝手の良いコンディメントバーを組み合わせてください。