

キーコーヒー

「コーヒー教室」



「コーヒー教室」の始まりとは

開講は1955年4月だ。当時は喫茶店というビジネスが新しく、開業を考える人が多くいる。喫茶店の出店ブームだった。

一方で喫茶店の開業に必要な知識や技術を身に付けていない人も多かった。コーヒーのいれ方を始め、デザートや軽食調理を含むノウハウを広く開業を支援するために

「キーコーヒー教室」が4月、開講70周年を迎えた。喫茶店開業希望者向けから始まったが、現在では一般の若者から中高年まで多様な受講者で溢れかえっている。前田智紗（聞き手 石母田景）

「キーコーヒー教室」が立ち上がった。

現在までに延べ37万人以上が受講する息の長い活動になっている。

——キーコーヒーにとつての位置付けは

現在掲げている「珈琲とKISSAのサステナブルカンパニー」にも関わるが、当社は100年を超える歴史のなか、コーヒー産業、日本のコーヒー文化、その象徴である喫茶店が永続的に残り、成長することに貢献したいと考えてきた。

ただ、いち従事者としてコーヒー産業に寄与したい思いはもちろん、ビジネスのメリツトも考えている。当社の事業は昔よりも多角化しているが、祖業に



近い業務用事業は時代を問わず重要で、その顧客である喫茶店の繁栄は当社、ひいては日本コーヒー文化の持続可能性にも繋がることを確信している。サステナブル経営に関わる活動と捉えてもらうても相違ない。

——プロ向けから始まり一般向けも開放

開講当時は開業希望者で溢れていた。自宅でもコーヒーをいれるという概念がほぼなく、生活者にとって「コーヒーは

008年から一般向けの講座をスタートした。

——一般向けで変わったことは

受講者の年齢層が大きく広がった。学生から60・70代まで多様な方が参加している。子どもの夏休みの期間などに開催する親子向けの講座も含めれば幅はさらに広がる。

「子どもにコーヒー？」と思われるかもしれないが、コーヒーが「全世代飲料」になる可能性を追

プロから一般まで広く受け入れ70周年

このように「コーヒーが身近な存在」になる社会が形成されるなか、自分でコーヒーをいれる際に「コツはあるのか」と考える生活者が増え、2

お店で飲むものという印象が強かったのが理由だろう。

しかし、1990年代の海外カフェチェーン上陸を発端とし、あらゆる場所でもコーヒーが飲めるようになった。近年で言えばCVSカウンターコーヒーが象徴的だろう。

「子どもにコーヒー？」と思われるかもしれないが、コーヒーが「全世代飲料」になる可能性を追

も反応が良い。喫茶店を連想させるプリンやクリームソーダの作り方も紹介している。視聴者は当社の商品やサービスの潜在顧客と考えている。

——中・上級クラス受講者はプロが占めるのか

中級はサブライ



求めている。子どものころにミルク入りやカフェインレスを通じた「コーヒーの原体験」を提供し、

「子どもにコーヒー？」と思われるかもしれないが、コーヒーが「全世代飲料」になる可能性を追

も反応が良い。喫茶店を連想させるプリンやクリームソーダの作り方も紹介している。視聴者は当社の商品やサービスの潜在顧客と考えている。

また、SNSで公開している動画

「人気講座は初心者向けのハンドドリッブ体験だ。日本人にとって馴染み深いからか、プロ、一般ともに受講希望者が後を絶たない。常に公開している動画コンテンツがきっかけになったとの声も多い。人気ぶりをみて開催を月1回から月2回に増やすこともある。

「子どもにコーヒー？」と思われるかもしれないが、コーヒーが「全世代飲料」になる可能性を追

も反応が良い。喫茶店を連想させるプリンやクリームソーダの作り方も紹介している。視聴者は当社の商品やサービスの潜在顧客と考えている。

また、SNSで公開している動画

「子どもにコーヒー？」と思われるかもしれないが、コーヒーが「全世代飲料」になる可能性を追

も反応が良い。喫茶店を連想させるプリンやクリームソーダの作り方も紹介している。視聴者は当社の商品やサービスの潜在顧客と考えている。

も反応が良い。喫茶店を連想させるプリンやクリームソーダの作り方も紹介している。視聴者は当社の商品やサービスの潜在顧客と考えている。

また、SNSで公開している動画

「子どもにコーヒー？」と思われるかもしれないが、コーヒーが「全世代飲料」になる可能性を追

も反応が良い。喫茶店を連想させるプリンやクリームソーダの作り方も紹介している。視聴者は当社の商品やサービスの潜在顧客と考えている。

も反応が良い。喫茶店を連想させるプリンやクリームソーダの作り方も紹介している。視聴者は当社の商品やサービスの潜在顧客と考えている。