

本書に誤りがありました。お詫びして訂正致します。

P28 カフェの歴史内 最初の1行目

【誤】1642年 ヨーロッパ最初のコーヒー

【正】1645年 ヨーロッパ最初のコーヒー

P42 (1) 製品内の下から2行目

【誤】9. 最後の調整と具体化…ここまできると、実祭の…

【正】9. 最後の調整と具体化…ここまできると、実**際**の…

P45 Customer Value 顧客にとっての価値 2行目

【誤】顧客自らが勝ちを見いだす事ができる店に…

【正】顧客自らが**価値**を見いだす事ができる店に…

P45 Cost to the Customer 顧客コスト 1行目

【誤】コストパフォーマンスとして、…

【正】コストパフォーマンス**ス**として、…

P73 カフェ開業の為の事業計画書 上から3行目

【誤】資金の調達や物件の取得の祭、必ずとっていいほど、

【正】資金の調達や物件の取得の**際**、必ずとっていいほど、

P78 最後の行

【誤】雑費（おしぼりなどのリネン関係や領収証、修繕積立金など）

【正】雑費（**どの科目にもあてはまらない費用**）

P79 損益計算書の表

【誤】FLRコストが70%でないと利益を出す事が難しいが表ではFLRが82%
となっていて利益が少し算出されている。

P79 損益計算書 文章下から7行目

【誤】利益も損益も出ないポイントのことをいう。

【正】利益も**損失**も出ないポイントのことをいう。

P90 仕入先のリストアップ内・直売店の利用 1行目

【誤】採れたて、穫れたての商品が安く

【正】採れたて、とれたての商品が安く

P123 1行目及び7行目のタイトル

【誤】ウオッシュト（水洗式） セミウオッシュト（半水洗式）

【正】ウオッシュト（水洗式） セミウオッシュト（半水洗式）

P123 12行目のタイトル

【誤】バルブドナチュラル

【正】パルブドナチュラル

P139 コーヒー焙煎の基本

【誤】

A 浅いロースト

エスプレッソ、アメリカノ向きのローストで、苦味よりも酸味、甘味が強く出る。牛乳との相性はあまりよくない。

B 中間のロースト

エスプレッソ、カプチーノ向きで、苦味とコクを合わせ持ち、チョコレートのような風味となる。豆の表面にわずかなコーヒーオイルが見られる。

C 深いロースト

牛乳の量の多いカフェラテやカフェオレ、甘味のあるコーヒードリンク向き。苦みが強く、豆はオイルで黒く光っている。

【正】

A 浅いロースト

ブラックコーヒー、アメリカンコーヒー向きのローストで、苦味よりも酸味、甘味が強く出る。牛乳との相性はあまりよくない。

B 中間のロースト

苦味と酸味が抑えられ、飲みやすいコーヒーに仕上がる。チョコレートのような風味となり、豆の表面にわずかなコーヒーオイルが見られる。

C 深いロースト

エスプレッソ、カプチーノ向きで、強い苦味とコクを合わせ持ち、牛乳の量が多いカフェラテやカフェオレ、甘味のあるコーヒードリンクへのアレンジもよい。豆はオイルで黒く光っている。

P166 カフェの厨房設計における基本要件 1行目

【誤】保健所も営業許可をとるためには、

【正】保健所の営業許可をとるためには、

P179 色温度の低い空間が人を安らぎに導く内の文章

【誤】色温度の低い（赤っぽい）光には、人間の気持ちをゆったりさせ、リラックスさせる効果がある。反対に色温度の高い（青っぽい）光には、人を緊張させ、行動的にさせる効果がある。

【正】色温度の低い（青っぽい）光には、人間の気持ちをゆったりさせ、リラックスさせる効果がある。反対に色温度の高い（赤っぽい）光には、人を緊張させ、行動的にさせる効果がある。

P348・349

【誤】P347・348にある企画書の基本構成が重複している。

P382 現地調達を考えるの文章

【誤】あるいはメンテナンスが難しい機材などは、…

【正】あるいはメンテナンスが難しい機器などは、…