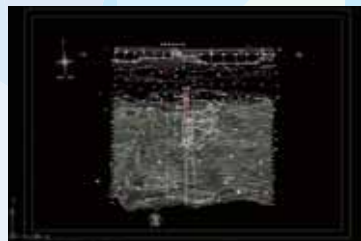


官公庁発注工事の完了に必要な 電子納品データの作成承ります

公共工事の完成時に提出を求められる「電子納品データ」は、発注する官庁によって仕様が異なったり、求められるデータが様々だったり、慣れないと手間がかかる作業です。そんな電子納品データの作成は弊社にご相談ください。下記のような作業が可能です。



01 CAD データの
P21 形式・SFC 形式への変換作業

02 工事写真の属性情報の入力 (XML 作成)

03 各官公庁の仕様に適合した
電子納品データ全体の作成

04 各官公庁が指定するデータチェック
システムによるエラー項目のデータ修正

05 道路台帳・下水道台帳の作成

※電子納品データとは、CAD データ・工事写真・完成図書の PDF 等を各官公庁の仕様に合わせて作成し、CD/DVD に焼き付けたデータです。



株式会社 宏和

Kowa Corporation

東大阪市長田東 1-7-22 TEL 06-6789-2313 FAX 06-6789-2339

<https://www.d-kowa.co.jp/>

<https://scanning.jp/>

オンデマンド印刷 会社案内、パンフレット、チラシ、名刺、カード、封筒、シール、伝票、表彰状
冊子印刷 取扱説明書、カタログ、記念誌、広報誌、報告書、論文、自分史
電子化業務 紙文書・紙図面スキャン(電子化)サービス、データエンター(入力)、データコンバート
CAD 業務 CAD データ出力、CAD データ入力(トレース・設計)、電子納品データ作成
コピー・製本 大判コピー、カラーコピー、各種製本、ラミネート、パネル・看板制作
その他 人材派遣、人材紹介、マイクロ撮影、マイクロフィルムスキャン、WEB 制作

(株)宏和が毎月お客様へお役立ち情報をお届けします。

コウワ/ワ

MONTHLY NEWS LETTER Vol.58

2020

7
July

コウワ/ワ

7

Vol.58

発行者：株式会社宏和
所在地：〒577-4001 大阪府東大阪市長田東 1-7-22 TEL 06-6789-2313

(株)宏和



最近、メディアでよく使われるのが、「アフターコロナ」。もはや新型コロナウイルス以前の状態に戻ることはなく、新しい状況下で企業活動も個人の生活も考えていかなければならない、という訳です。メディアが取り上げるアフターコロナの世界はともかく、少し冷静に距離をおいて、この環境の中でこれからどうしたいか、どうあるべきかを考えてみる機会なのかもしれません。

代表取締役 日笠宏昭

コーヒーの新潮流・サードウェーブって？

ブルーマウンテン世代にやさしく解説します <その2>

前号ではセカンドウェーブまで説明しましたが、いよいよ時代は21世紀、コーヒーのサードウェーブが日本に押し寄せます。

しかし、お断りしておかなければなりません。サードウェーブの象徴といえる「ブルーボトルコーヒー」って聞いたことありますか？ 2002年にカリフォルニア州オークランドで誕生し、2015年に東京の清澄白河に1号店がオープン。その後、都内や京都、神戸に進出します。が、大阪にはなぜか上陸なし。でも、ご安心ください。サードウェーブはさざ波のように日本各地にひたひたと広がっています。あなたの街に最近、カフェが誕生していませんか？ コーヒー豆を焙煎する焦げ臭い匂いや、コーヒーを淹れるいい香りがしてきませんか？ というわけで、コーヒーのサードウェーブの説明に入りましょう。

From Seed to Cup

コーヒーの実(種)からカップまで。このフレーズは、サードウェーブを語るうえでのキーワードです。産地(農園名まで)、収穫年、品種、実の処理方法、選別、焙煎、抽出、サービスまで、一貫して品質管理を行うという意味です。ブルーボトルコーヒーでは商社や問屋を介さずに、自社のバイヤーが吟味した豆を、直接農園と契約を結んで買い付け、トレーサビリティを確保しています。焙煎は自社のロースタリー(*1)で行い、その豆のピークフレーバー期間(いちばんおいしく飲めるとき)にカフェで提供します。

ではどこがスターバックスと違うのかというと。まず焙煎の度合い。スターバックスは深煎りの豆をマシンで抽出するエスプレッソ系メニューが売りですが、ブルーボトルコーヒーの売りはバイヤーのお眼鏡にかなった豆そのもの。豆の個性を最大限に引き出すために浅めに焙煎し、一杯ずつハンドドリップで淹れる。この最後の1コマこそが、From Seed to Cupたる所以なのです。

コーヒーをトレンドではなく文化に

ブルーボトルコーヒーのカフェ空間は広々としていてシンプルでモダン。BGMは時間帯に合わせてバリスタ(*2)が選曲。巨大な焙煎機がガラス越しに見え、Wi-Fiはあえて導入されていません。スタッフはフレンドリーで、豆についての質問に快くこたえてくれる。これが、新しいコーヒー文化を標榜するブルーボトルのサービスです。

と、ここまで書いて、やっぱり大阪人には雰囲気合わんかな？ 雑然とした薄暗い喫茶店の古びたソファにすわって、不愛想なおっさんがカウンターで淹れてくれたコーヒーを飲むほうが落ち着くかな、とってしまいましたね(^^;)

あちこちで芽吹くサードウェーブ

それはともかく、冒頭に記したとおり、サードウェーブはすでにあなたの街で咲いているかもしれないのです。前号で触れた——柑橘を思わせる鮮やかな酸味と、アプリコットのような甘味を感じさせ、フルーツジュースのようにジューシー。舌触りが滑らかで、甘さの余韻が心地よい——という表現。これは、ある街で自家焙煎カフェを営む若者の評。300以上の生産者が参加したホンジュラスのCOE2018(各生産国で毎年行われる豆の品評会)で19位に入賞したパトリアルカ農園の豆、なのだそう。彼に言わせればブルーマウンテンは、「おいしいと感じたことがないので…。おいしいと感じられて、価格が適正になったら仕入れます。知名度はなくてもおいしいコーヒーは世界中にありますから」。今、コーヒーを極めようとする若者があちこちで豆を調べ上げ、焙煎機に向かい、街角に花を咲かせているのです。サードウェーブはブルーボトルコーヒーの専売特許ではない、ということですね。

喫茶店文化へのオマージュ

最後にもうひとつお伝えしたいのは、サードウェーブは、戦後の日本の喫茶店文化への回帰ともいえる側面があるということです。ブルーボトルコーヒーの創業者ジェームズ・フリーマンみずから、「かつて、日本の名店といわれる喫茶店を訪ねては、1杯ずつ丁寧に淹れる喫茶店文化のエッセンスを吸収した。日本の喫茶店文化と、自分たちのコーヒーに対する信念が融合して完成したのが、ブルーボトルコーヒーだ」と語っています。

20世紀の世紀末、大阪の不愛想なおっさんがやっている雑然とした薄暗い喫茶店に、ひょっとしたら若きフリーマンの姿があったかもしれませんね。

(*1) 焙煎施設

(*2) カウンターでエスプレッソやコーヒーを淹れる職業。ワールド・バリスタ・チャンピオンシップという世界大会がある。



<ひとくちメモ 1>

コーヒー界のApple

ブルーボトルコーヒーは、創業者のフリーマンがガレージで焙煎を始め、やがてTwitterやInstagramの創始者などテック界の物産から45億円もの資金を調達するまでになります。そのため、同じくガレージでスティーブ・ジョブズが創業したApple社によく例えられます。ちなみにスターバックスは、コーヒー界のIBMと言われているとかいないとか。

<ひとくちメモ 2>

ゲイシャ

最高品質といわれるコーヒーの希少種。かつてのブルマンが今はゲイシャというわけです。「芸者」とは無関係!もともとエチオピアのゲイシャ村で自生していた品種で、今では中米でも栽培されています。ブルーボトルやスタバでも年によってはメニューに。ただし1杯1000円超。