

<<设计 × 咖啡>>

图书基本信息

书名：<<设计 × 咖啡>>

13位ISBN编号：9787209055024

10位ISBN编号：7209055029

出版时间：2011-1

出版时间：山东人民出版社

作者：[日] 相原一雅

页数：133

译者：李淑芳

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<设计 × 咖啡>>

### 内容概要

相信美味的食物与好的设计都能让人心神愉快，于是在目黑川的河畔开了间咖啡轻食馆organic cafe。

相原一雅以设计出色的餐厅，提供顾客美味咖啡与料理，告诉你“物色商品”与“开店”的诀窍。

## 作者简介

1968年出生。

1995年加入日本帆船代表队，并参加美洲杯路易·威登（Louis Vuitton）大奖赛。

1995年于东京中目黑开设进口家具店organic design。

之后开设咖啡馆organic

cafe、酒吧nems与融合艺廊与日本料理餐厅的DEPOT。

以餐饮为主，总共开设了四家店铺。

并于2002年11月底开始经营西装品牌NEUTRAL design。

<<设计 × 咖啡>>

书籍目录

设计 × 咖啡 目录

序言 相原先生的“很不错呢” 松浦弥太郎 003

organicdesign的诞生 011

organiccafe 转型成餐饮业 037

餐饮业背景与接触古董的机缘 053

帆船运动的磨炼 065

遇到的人，学到的事 083

相原一雅的思考（进行？） 099

对谈 自己寻宝自己卖！

松浦弥太郎 × 相原一雅 113

后记 129

## &lt;&lt;设计 × 咖啡&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：与客人的对话像这样，随着这些细微的事情一件一件地累积，不知不觉中，客人就陆陆续续来了。

晚上如果很忙，我就一个人在店里忙得晕头转向，简直跟在地狱里没什么两样。

但是后来情况变得相当有趣。

对于前来的客人，我会来者不拒地跟他们说：“你好，请进、请进。

”因为我没有料到会有客人前来，所以既然客人都来了，我就让他们全部进来。

(笑)那状况真的很有意思，我想每一个人都会觉得从来没有看过情况这么乱七八糟的咖啡馆吧。

(笑)此外，一些比我年长的人也帮了我很大的忙。

他们差不多每天都来吧。

relax的总编辑冈本仁先生有时候还会带着海报过来，“又出新海报了喔”，然后把它贴在我店里。

“你觉得怎么样？”

”“哇——太棒了，这真的很不错呢！”

”我们的对话差不多是这样，非常的愉快而有趣。

那是四年前(一九九八年)的事了，我非常怀念，毕竟东京真的变了很多！

不过，就算是现在去organic，还是会觉得整个人很愉快舒畅。

那个场所可以说是最安静、最沉稳的。

还会有客人特地前来，我认为就是因为它让人很愉快舒畅的关系。

在“愉快舒畅”的定义当中，跟客人的对话是很重要的一环，我认为非小心谨慎不可。

总归一句话，客人也有情绪不好、提不起劲的时候吧，因为他是人哪。

咖啡馆之所以存在，一个重要的意义是：一个人不管心情好或不好，都会想宁静地待在那里，因此我不太会主动跟客人聊天。

举例来说，我不会因为很感谢冈本先生，而特地跟他聊很多事情，讲很多话。

我认为让他在座位上看到我认真做事的样子，这就足够了。

那样的情境是很令人开心的，会让人更想拼命工作呢！

紧迫盯人、纠缠不休的服务方式，有时候反而会让人敬而远之，不是吗？

我不喜欢变成那个样子，我希望客人们每天都想来我的店里。

美味食物内含的资讯量后来，organic所推出的餐点真的很棒，不仅讲究食材，在料理上更是下了不少工夫。

一开始成本非常的高，加上因为不知道要上哪儿采买材料，所以失败过无数次。

不过，“要做，就一定要做最好的东西”，我的想法并没有因此而瓦解。

三年前，有一段时期蔬菜的收成很差，如果考虑到organic供应的蔬菜量，亏损是毫无疑问的。

但是最后我们还是决定继续提供该有的分量，就算没有什么利润也无所谓，尽管提供那样分量的蔬菜绝对是不敷成本的。

就餐饮业来说，品质降低是最不可取的事情，所以我们做了相当多的努力。

我曾经说过，为了提供便宜又美味的料理，就算原料花费不菲也没有关系，而工作同仁们也都很努力地配合我的想法。

像这样的店应该不多吧，或许正是因为这样，我的店才会受到瞩目吧。

在经营咖啡馆方面，我很在意收支是不是平衡，这是因为开咖啡馆收入不多。

虽然我没有打算高调主张“这就是咖啡馆该走的路”，但偶尔还是会想：“这么做真的好吗？”

这样真的做得成生意吗？

”再看看其他形形色色的咖啡馆，我心里就会想：“真是奇怪啊，那么没有热情……”嗯，因为那就是做生意，要提供有品质的商品，还是要赚取更多的利益？

这是非常严肃的问题。

坦白说，我并不是真正地在做生意，换句话说，撇开生意不谈，我是比做其他事情更认真地做着咖啡馆。

<<设计 × 咖啡>>

因为将蔬菜的芯给切掉了，所以没办法让它看起来更有分量，而能够反其道而行之人，才是真正的生意人吧。

哈哈……如果能成为生意人就好了，我真的是这样想。

不管什么东西我都觉得不错，但另一方面，如果我发现了自己想要的东西，就会设法以最便宜的价钱弄到手，处理家具的时候就是如此。

我用多少钱将那些东西卖出去是另外一回事，但是在采购商品的部分，或许我还真的是个生意人呢。

嗯，也可以说充其量不过是个小气鬼罢了。

(笑)不过因为是家具嘛，我觉得这么做无所谓，倘若是经营咖啡馆，提供场地啦，让客人心中留有一些印象或是回忆之类的事情，都很重要，因此经营起来真的很难。

你必须努力提供更好的服务，也必须了解更美味的料理，并且将它介绍给客人。

我希望将“为客人营造回忆的资讯”当做服务的一环，传递给客人。

端出美味的料理，大伙共享美好的时光，不就是最棒的事吗！

举例来说，“虽然推出相当不错的料理，可是对红酒一无所知”，这是不行的，因为如果是“料理还可以啦，不过说到红酒呢……这里讲究的是轻松休闲，所以没办法那么要求啦”这样的态度，跟一般的家庭餐厅有什么两样呢？

媒体关注与评论

走一条和别人不同的路，没有前人可循，或许跌跌撞撞，却充满惊喜。  
在这本《时尚设计师的言语心梦想》里，福田春美告诉读者的是“如何结合现实实现梦想”。  
并记录她寻梦路上的点点滴滴，有欢笑，有泪水，最值得读的是她对梦想的坚持。

——林怡芬

<<设计 × 咖啡>>

编辑推荐

《设计 × 咖啡》：全球风行的工作新观念，只工作，不上班！  
我没有任何的知识、智慧、全凭着一己的兴趣与兴之所至的想法，而拥有了今天这样的局面，虽然只是小小的成就，但还算是有所作为——我经常这样地反省着。  
——相原一雅林怡芬 插画家《十二味生活设计》作者推荐随书奉送ZAKKA风贺卡！



#### 版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>