

COFFEE NEWS

シーシーエスコffee ニュース

2010

10

No.405

Contents

- ② コーヒーピックス
- ③ コーヒーエッセイもどき
- ④ メルソル冷凍ピラフ紹介
- ⑤ メルソル冷凍ピラフメニュー紹介
- ⑥ 米トレサビリティ法
- ⑦ モクモク手づくりファーム
- ⑧ こんにちは・・・編集室です
メルマガご案内

Calendar

10月	神無月 (かんなづき)
1 (金)	コーヒーの日
2 (土)	スヌービーの誕生日
10 (日)	目の愛護デー
11 (月)	体育の日
17 (日)	貯蓄の日
18 (月)	冷凍食品の日
25 (月)	世界バスターデー
31 (日)	ハロウィン

私たちは応援します



◆ホームページアドレス

<http://www.ccscoffee.co.jp>

第405号 2010年10月1日発行
シーシーエスコffee株式会社
TEL (052)432-6363(代)
夜間・休日緊急連絡先
TEL (052)775-5788(服部)
(052)303-1214(水野)

コーヒー業界の最新ニュースをご案内

COFFEE TOPICS

コーヒートピックス



喫茶業界の現況

今般、発表された富士経済調査社からのレポートによれば、喫茶市場は規模の大きな喫茶店・コーヒー専門店の減少が続いているものの、コーヒーショップ市場の拡大に支えられ2003年以降は全体として微増で推移してきた。

「低価格型コーヒーショップ」と「高価格型コーヒーショップ」は客層やコンセプトも異なることで2000年代は互いに高成長を続けてきたが、2008年以降後半からの景気低迷は、喫茶業界にも大きな影を落とし、2009年は前年を割り込む結果となった。

一部では、回復基調も見られるものの、喫茶市場全体では、前年に引続きマイナスとなる見込みである。

ニューヨークで広がるコーヒーパーって？

カフェのテーブルでパソコンを広げて仕事や勉強する姿。週末には、深いソファに腰かけ、分厚い日曜版の新聞を午前中まるまるかけて、ゆっくり目を通す姿（勿論一杯のラテをすすりながら）。このような光景は、ある意味、ニューヨークの景色の一部になっていた。しかし最近この光景に異変が起きている。

今、ニューヨークで流行しつつあるのが、コーヒーパーと呼ばれる店である。カフェと呼ばないこのコーヒーパーは、まさに立ち飲みのカフェである。バーカウンターでエスプレッソやコーヒーを出し、お客は立ち飲みでグッと飲み干す。椅子はあっても小さなスツールだ。今まで見られたような心地良い座りの良いソファや書類やパソコンを広げられるテーブルなどは存在しない。

評判は賛否様々であるが、場所に限りのあるニューヨークでは、今こうしたタイプの店が次々とオープンしている。



幕末のコーヒー、お味は？ 復元の函館奉行所で再現

北海道函館市で、先月幕末当時のコーヒーを再現し、観光客に振る舞うイベントが開かれ、淹れたてのコーヒーの香りに誘われた人々が昔の味を楽しんだ。

試飲会では、黒く成るまで炒った豆を攪り鉢で砕き、麻の袋に入れてやかんで煮出して飲む「幕末流」で再現。

「薬草茶にも似た胃に優しい味。江戸時代にコーヒーが飲まれていたとは始めて知りました」とは試飲した人の感想。

(服部)



COFFEE

エッセイ

もどき

今回は「東京見て歩記」です。

JR東京駅構内が街になる

まずは東京駅構内にある“グランスタ”。俗に「エキナカ」と呼ばれるショッピングゾーンについて。ここには飲食店や物販店（当然お土産屋さんもあります）が約50店舗入っています。有名老舗はもちろん、今話題の店や地方の銘店などが軒を並べ、もうデバ地下と見紛うばかり。ここが駅の構内というのだから驚きです。だって一般の人は入場券を買わないと入れないんですよ！電車を利用する人しかグランスタを利用できない。それで商売が成り立ってしまうのだから、さすが“東京恐るべし”です。

ここではベーカリーカフェに入りました。

喫煙席も含め約70席。8割方埋まっていた。メリタのエスプレッソマシンとブリューワーマシンが各2台。やはり場所柄、紙カップでの提供です。パンにはちょっとした説明と、人気順に番号がふってあり、さりげなく購買誘導がされていました。

次は六本木ミッドタウンにある生キャラメルの店。

生キャラメルの店なのに、なぜかガレット（そば粉のクレープ）をメインとしたカフェコーナーがあるのです。実は数年前、初めてガレットを食べて以来、大好物になってしまいました。

（今、静かなブームになっているようで、名古屋にもガレット専門店が出来ましたし、メニューに加えている店も増えてきているようです。…話が逸れました…）なぜこの店に「ガレット」かといいますと、実はこの店のキャラメリエ（キャラメル職人）がフランス・ブルターニュ地方出身で、その郷土料理であるガレットをお母さんのレシピそのまま提供したいという思いからメニューにしたそうです。テーブルに着くと、さりげなくお勧めの生キャラメルがサービスされ、メイン商品のアピールもしっかりされていました。ちなみにこの生キャラメルは、これも今話題のブルターニュ特産の“ゲランドの塩”（以前紹介した半熟カステラにも使われています）を練りこんだ有塩バターを使った“塩生キャラメル”で、フランスでは数々の賞を受賞しています。



新業態シェーク専門店

最後は銀座数寄屋橋交差点にある有名なロッテリアです。

ロッテリアではこれまでにないデザートドリンクを開発し、高品質でヘルシーなプレミアムシェーキとなる「ジェラートシェーキ」という新感覚のシェーキを販売しました。果物感を残したものの、ヒアルロン酸を加えたもの、裏ごし野菜や蜂蜜を使ったものなど、健康+美容を追求した“プレミアム感の高いシェーキ”で、スタンディング形式（テイクアウトのみ）で販売しています。いい年をしたオジサンが銀座のど真ん中でシェーキを立ち飲みというのもいささか気が引けたのですが、意を決して注文しました。

口当たりが非常に滑らかで果物の食感が心地よく、クセになりそうなシェーキです。一般のロッテリアにあったら絶対注文します！シェーキを路上で立ち飲みしてもおしゃれになってしまうほどのプレミアム感的なデザートドリンクは、やはり東京・銀座にお似合いだと思いました。

（香ノ木）

新商品案内

メル MEL  ソル SOL

ピラフ

～メルソル商品は外食店の味をワンランクUPいたします～



商品名	規格	標準販売価格
メル・ソル冷凍ピラフ280g	ケース=30袋	139円

販売日：10月1日より

上質のお米と野菜をバター風味で炊き上げた**本格ピラフ**です！

具材は刻んだ野菜だけですので、お好きな具材と味付けで
バリエーション豊富なピラフメニューが作れます！

内容量は280gと**ボリュームたっぷり**！

具材をあわせれば これだけで**どなたでも満足**するピラフとなります！

メニュー次第で アレンジ簡単!

具材と一緒にいためて



エビピラフ



シーフード

お店にある素材と組み合わせて



ハンバーグ



ソーセージ

おすすめレシピ



ミートピラフ

ピラフ
+
ハンバーグ
+
スパイシーケチャップで
一味違ったメニュー!!



※レシピ等詳しくは営業担当までお尋ね下さい。

米トレーサビリティ法 10月施行へ

米トレーサビリティ法:米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律
(平成21年法律第26号)

米の流通経路の追跡を可能にし、食品事故などが起きた際に事業者の責任の所在を明確にする「米トレーサビリティ法」が今年10月から施行されます。

同法は、九州が主要な現場となった2008年の汚染米不正転売事件をきっかけに制定されました。米のほか、弁当や餅、清酒など加工品の取引物名称や産地、搬出入の記録、受領伝票などの原則3年間の保存が、米生産者や流通・販売事業者などに義務付けられます。

【記 録】(平成22年10月1日の取引等から適用されます)

この制度の対象となる以下の米・米加工品を取引したり、事業者間での移動や廃棄など行った場合には、品名、産地、数量、年月日、取引先名、搬出入の場所等を記録し、保存しなければなりません。

制度の対象となる米・米加工用品

- ・ 米穀(玄米・精米等)
- ・ 米粉や米こうじ等の中間原材料
- ・ 米飯類
- ・ もち、だんご、米菓、清酒、単式蒸留しょうちゅう、みりん

制度の対象となる事業者

- ・ 生産者
- ・ 製造業者
- ・ 流通業者
- ・ 小売業者
- ・ 外食業者など

【伝 達】(平成23年7月1日以降に出荷する米穀から適用されます)

事業者間における産地情報の伝達

米・米加工品を他の事業者へ譲り渡す場合には、伝票等又は商品の容器・包装への記載により、産地情報の伝達が必要です。

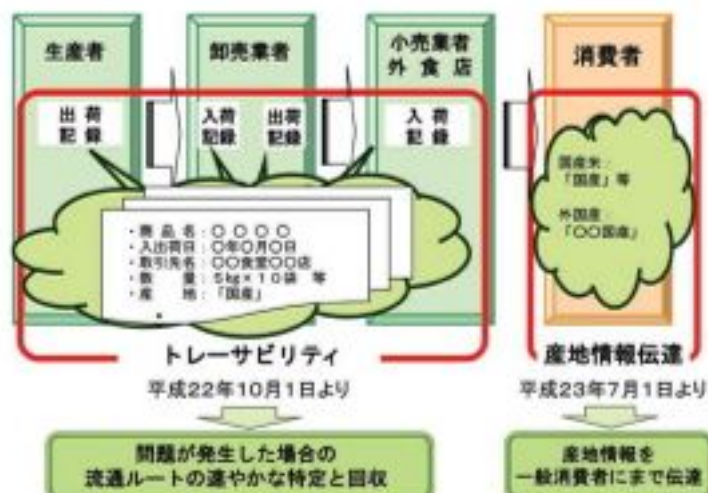
一般消費者への産地情報の伝達

一般消費者に米・米加工品を販売・提供する場合には、

- 1.玄米・精米、もち(一部)は、JAS法に従って表示してください。
- 2.上記以外の場合には、商品包装への記載、店内掲示などにより産地情報の伝達を行ってください。

制度の詳細については、下記までお問い合わせ下さい。

[農林水産省ホームページ](#)



モクモク手づくりファーム

食卓と牧場・農場をつなぐ

体験教室

モクモクでは、素材がどんなふう加工されていくかを学び、自分の手で体験することができる「体験教室」を開催しています。ものづくりの楽しさを知ったり、食べ物の成り立ちに興味があれば、毎日の食事をもっと楽しくなりますよ!

本格的

スモーク ウイナー教室

(10月・11月限定)



手づくりウイナーをさらに燻製して仕上げます。桜の木でスモークしたウイナーは、表面がおいしく色付き、パリッとした食感も楽しめます。本格的なウイナーづくりを楽しみたい方におすすめです。

- 時間 13:00～ ●所要時間 体験2時間半(体験1時間半、約1時間後に引き取り)
- 料金 お二人分3,500円(税込)+お一人追加ごとに1,500円(税込)

さつまいもタルト教室 (10月・11月限定)

秋の味覚「さつまいも」を使ってつくるタルト教室です。生地の中のクリームもすべてつくります。お好みでデコレーションして仕上げてください。

- 時間: 13:00～ ●所要時間 体験2時間半(体験1時間半、1時間後焼き上がったタルトの引き取り)
- 料金: お二人分3,150円(税込)+お一人追加ごとに1,260円(税込)



モクモクのお米からつくる米粉パン教室

(10月・11月限定)

モクモクのお米「ごーひちご」を入れてつくるパンは、お米の香りが広がるもちりとした食感に仕上がります。

- 時間: 10:30～/13:00～
- 所要時間: 体験2時間半(体験1時間半、1時間後焼き上がったパンの引き取り)
- 料金: お二人分3,150円(税込)+お一人追加ごとに1,260円(税込)



どろんこれんこん掘り

れんこんはどうやってなっているんだろう?れんこん畑に行っ、その答えを確かめよう。収穫の後はれんこんクッキング!切り方や調理法によってガラッと変わるれんこんの食感を楽しもう。



- 開催日: 10月23日(土)・24日(日)
- 時間: 10:00～12:30
13:30～16:00
- 定員: 各回30名
- 料金: 大人(中学生以上) 1,500円(税込)
小人(小学生) 700円(税込)
幼児(3才以上) 300円(税込)
大人のみれんこんのお土産付き

第二名神開通に伴い、京都・滋賀方面からのアクセスが便利になりました! 信楽I.C.から車で約30分

<アクセス>

公共交通機関をご利用の場合

- ・JR新橋駅よりタクシーで約15分
- ・近鉄上野市駅よりタクシーにて約25分

お車をご利用の場合

- ・西名阪・東名阪(大阪・名古屋)より名阪国道→壬生野インター下車滋賀方面へ約10分
- ・名神高速(京都・滋賀方面)より信楽I.C.下車→国道307号線を水口方面へ→牛飼交差点を右折→甲賀立城農道→モクモク看板を右折→755号線→看板左折約5分

- 四日市・津より約1時間
- 大阪より約1時間
- 京都・奈良より約50分
- 名古屋より約2時間

<入園料>

- おひとり500円(税込)
※大人・小人も ※0才～2才は無料
- 30名以上団体
おひとり400円(税込)



伊賀の里 モクモク手づくりファーム(編集担当:小山)
お問い合わせ・ご予約は:0595(43)1489(9:00～17:00)

詳しくは、HPをご確認ください。
<http://www.moku-moku.com/>



今月、10月1日は
コーヒーの日です。

全日本コーヒー商工組合連合会にて「レギュラーコーヒーフェア2010」を実施しており、皆様にもポスターが届いていると思います。

簡単なクイズに答えて応募するオープン懸賞方式となっています。誰でも応募できますので、是非皆様も応募してみてくださいはいかがでしょうか。

10月1日はコーヒーの日
レギュラーコーヒーフェア 2010
9.24(金)・10.7(木)

クイズに答えてオリジナルストラップを当てよう!!

抽選で
2010名
にプレゼント!

A賞 純金・純銀
10名 1000円相当
コーヒー豆
ヘアストラップ

B賞 純銀
2000名 2000円相当
コーヒー豆
ストラップ

コーヒーの日2010の
オリジナル懸賞ポスター
無料ダウンロード!

さて、最近、“コーヒーの健康効果”についての話題がTVや雑誌でよく取り上げられています。

- その内容は
1. 動脈硬化を防ぐ
 2. 乳酸菌を増やし、便通をよくする
 3. 糖尿病の改善効果がある
 4. 食前に飲むと食欲を抑えられる
 5. コレステロール抑制作用がある
 6. 消化促進作用がある。

これらはコーヒーに含まれるクロロゲン酸を中心とするコーヒー・ポリフェノールの働きです。(CCSニュース4月号でも紹介しています)

また、コーヒーの成分でメラノイジン(コーヒーの生豆を焙煎したときに、アミノ酸が化学変化して生じる褐色色素)には、抗酸化作用やコレステロール抑制作用、乳酸菌を増やして腸の働きを活発にする作用が認められているそうです。

コーヒーをブラックで1日4~6杯を目安に飲むと健康的にはいちばん!! 特にコーヒーを飲んだ後に体を動かすと、脂肪をより効率よく燃焼させるそうです。

コーヒーは貴重な薬効成分を豊富に含む、優れた健康飲料なのです。

(雑誌安心2010/10月号より抜粋)

(編集室)



好評

メルマガ コーヒーの達人への道

購読者
募集

入手困難な世界の稀少なコーヒーの紹介、
失敗しない美味しいコーヒーの淹れ方、
カフェの人気メニューのレシピなど
コーヒー好きの情報が満載!!

毎月2回
お届けします。

詳しくは、

Yahoo!JAPAN等、検索サイトで
見つけられます。

コーヒーの達人への道 まくまく

検索



CCS COFFEE NEWS

シーシーエスコーヒー ニュース

2010-10 No.405

発行日 2010年10月1日 企画編集 山口佳哉



シーシーエスコーヒー株式会社

名古屋市中川区万場4丁目813番地

TEL (052)432-6363(代) 〒454-0997

営業本部 TEL.052-432-6363

工場 TEL.052-741-3066