



COFFEE & COMMUNICATION

COFFEE NEWS

シーシーエスコffee ニュース

2011

9

No.416

Contents

Calendar

9月 長月 (ながつき)

1 (木) 防災の日

2 (金) 宝くじの日

9 (金) 救急の日

12 (月) 十五夜

19 (月) 敬老の日

20 (火) 彼岸入り

23 (金) 秋分の日

② コーヒートピックス

③ コーヒーエッセイもどき

コロンビアコーヒー生産地

④ 秋のコーヒーフェア

⑤ 秋のコーヒーフェア/メルソル商品ご案内

⑥ 美味しい珈琲の店2011
(カフェ恵比寿屋)

⑦ モクモク手づくりファーム

⑧ こんにちは・・・編集室です
ブロスベール安城南店リニューアル

◆ホームページアドレス

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

第416号 2011年9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

コロンビア・コーヒー生産地 ユネスコ世界文化遺産に登録



今回、平泉と小笠原諸島と同じ時期にコロンビアの「コーヒー生産における文化的景観」がユネスコ世界文化遺産に登録されました。

この文化的景観は、現在、そしてこれからも継続して生産活動を続けていく文化的景観の優れた例であり、世界に広がるコーヒー生産地域をまさしく象徴するような存在として、類いまれなものであるとされました。

コーヒー生産は18の都市部を含んだ6地域で行われており、コロンビア西部に位置するアンデス山脈の西側から中央にかけた丘陵地帯に広がっています。急斜面で足場の非常に狭い山肌でコーヒーを栽培するといった、山の難しい状況にあわせてコーヒーを栽培する手法は、百年の時を経て伝統として受け継がれています。

また、コーヒー農園が広がる丘陵地帯の頂にあたる比較的平らな土地に市街地が栄えることが多く、スペインの影響を受けたアンティオキア植民地風の建物がとても特徴的です。今は一部の残った地域のみになりますが、トウモロコシの穂とブリーツ状にした茎を材料に使った壁や土のタイルを用いた屋根の建物を見ることができます。

ブルーマウンテン・キャンペーン

「黄金バランス」のプロポーション・ミス・ジャマイカが来日

「ジャマイカ・ブルーマウンテンコーヒー親善大使」に任命されたミス・ユニバース2010世界大会2位で、ミス・ジャマイカのイエンディ・フィリップス嬢が来日し、先般、都内で行われた「ブルーマウンテン「黄金のバランス」記念セレモニー」に登場した。

ミス・ジャマイカは「ハロー・こんにちは、ジャパン!」と弾ける笑顔であいさつ。続いて「ブルーマウンテン・コーヒーは「黄金のバランス」を持つと言われています。香り・味・コクの「黄金のバランス」です!」と詰めかけた聴衆を前に訴え、「黄金のバランス」のプロポーションを誇るミス・ジャマイカが、街頭の人々にブルーマウンテン・コーヒーをプレゼントした。



外交官・黒田康作とコーヒー

俳優・織田祐二が語る「アンダルシアの女神の報復」



織田さんに言われなければスルーしてしまいそうなコーヒーに関するシーンがある。「実は4回位、黒田にはコーヒーを飲めるチャンスが有りましたが、結局いずれも飲む事が出来ませんでした。最初のバリではカフェに入ってきた黒田がコーヒーを頼むけれど、有る事情で飲めませんでした。その後の列車の中でも飲めず、最後に至っては、マシンに問題が出て飲めずでした。今回の黒田は最後までコーヒーに縁が有りませんでした」と語る織田さん...詳しくは劇場で。

(服部)



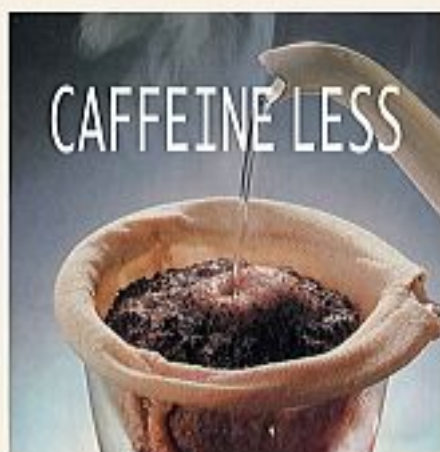
COFFEE

エッセイ

もどき

先日、久しぶりにカフェインレスコーヒーを飲む機会がありました。カフェインやカフェインレスコーヒーについては、以前も小欄で取り上げた事がありますが、今回はおさらいということで話をします。

カフェインレスコーヒーはデカフェとも呼ばれます(外資系の店のメニューによくみられます)。デカフェは正式にはデカフェネイテッドコーヒーといいます。コーヒー公正取引協議会では、カフェインを90%以上取り除いたコーヒーでなければカフェインレスコーヒーまたはデカフェと呼んではいけないと規定しています。またカフェインフリーコーヒーという言葉も時おり見受けられますが、カフェインフリーコーヒーは国(主にヨーロッパ)によっては残留カフェインが1%未満のコーヒーを示す事があるので、日本では混同を避けるため今のところ使わないことになっています。



カフェインを取り除く方法として

① 有機溶媒抽出法 ② 水抽出法 ③ 超臨界二酸化炭素抽出法 の3つあります。

簡単に説明しますと

① 有機溶媒抽出法

ジクロロメタンという有機溶媒でカフェインを溶かして除去。安価だがカフェイン以外の成分の損失が大きいので風味でやや劣る。有機溶媒を直接生豆に接触させるため安全面での不安を抱きやすい。

② 水抽出法

水でカフェインをその他の水溶性成分ごと抽出し、その水からカフェインを除去する。カフェインを除いた後の水を再び生豆の槽に戻し、カフェイン以外の水溶性成分を再び生豆に戻す。水を使っているため安全で、その他の成分を生豆に戻すので成分損失が少ない。

③ 超臨界二酸化炭素抽出法

二酸化炭素でピンポイントにカフェインだけを取り除く。二酸化炭素を使っているため安全で、成分の損失が少ないが高価。

今回はコストパフォーマンスと安全性に優れた②水抽出法で処理したコーヒーを飲みました。6~7年前に飲んだカフェインレスコーヒーは、風味の乏しい“コーヒー風の飲み物”といった印象だったのですが、今回は大違い!あえて非常に乱暴な言い方をすれば、きちんとコーヒーの味がします!いや、それどころか嫌な苦味や雑味がなく、とてもマイルドな味で美味しい!これには驚きました。

ものごとにはなんでもそうですが、メリットとデメリットがあります。カフェインも同様です。体質的にカフェインの苦手な方もいれば、妊娠・授乳期、さらには年齢的にカフェインの摂取を控えたほうがよくなる場合もあります。

そんなとき、カフェインを気にせず美味しいコーヒーが飲めたら...

これからカフェインレスコーヒーのニーズはますます高くなってくると思います。

(香ノ木)

秋のコーヒーフェア

豊かな実りの秋をイメージした
秋限定のアレンジコーヒーとスイーツメニューを紹介します!

秋のアレンジコーヒー

ほんのり柚子の香りが、普段と違った
風味のコーヒーにしてくれます♪



HOT柚子コーヒー

黄金色のマロンを使って、秋味のコーヒーが
出来上がりました♪ほっこり美味しい〜



HOTマロンコーヒー



アイス柚子フロート



アイスマロンコーヒー

商 品 名	単位	標準販売価格
香味柚子ユジャロン 1050g	個	¥1,855
香味柚子ユジャロン 580g	個	¥1,175
香味柚子ユジャロン 300g	個	¥833
ホイップdeマロンモンブラン絞り用600	本	¥480
アマンデホイップ 1L	本	¥370
フレーバーソース マロン500ml	本	¥680
クレープ19 10枚入	袋	¥360
ブラウンペースト 300g	袋	¥440
シュガーパウダー 200g	袋	¥146
ホットケーキ(ホットエイト) 2枚	袋	¥105

※レシピ等詳しくは
営業担当までお尋ねください!

※画像はイメージです。

秋のスイーツメニュー

美容と健康に良い柚子ジャム(ユジャロン)と生クリームが"食欲の秋"をそそります!



柚子ホットケーキ



柚子クレープ

秋といえば・・・マロン!!
"秋マロンティック"なスイーツ♪



マロンホットケーキ



マロンクレープ

MEL SOL
メル・ソル
グルメシリーズ

メルソル商品は外食店の味を ワンランクUPいたします!!

メル・ソル エビピラフ 10月1日 **新発売!!**



チキンブイヨンで炊き上げた本格派のエビピラフです!
内容量は**280g**とボリュームたっぷり!!



商品名	荷姿	標準価格
メル・ソル冷凍エビピラフ280g	ケース=30袋	185円

MEL SOL
メル・ソル
グルメシリーズ

ビーフカレー 250g

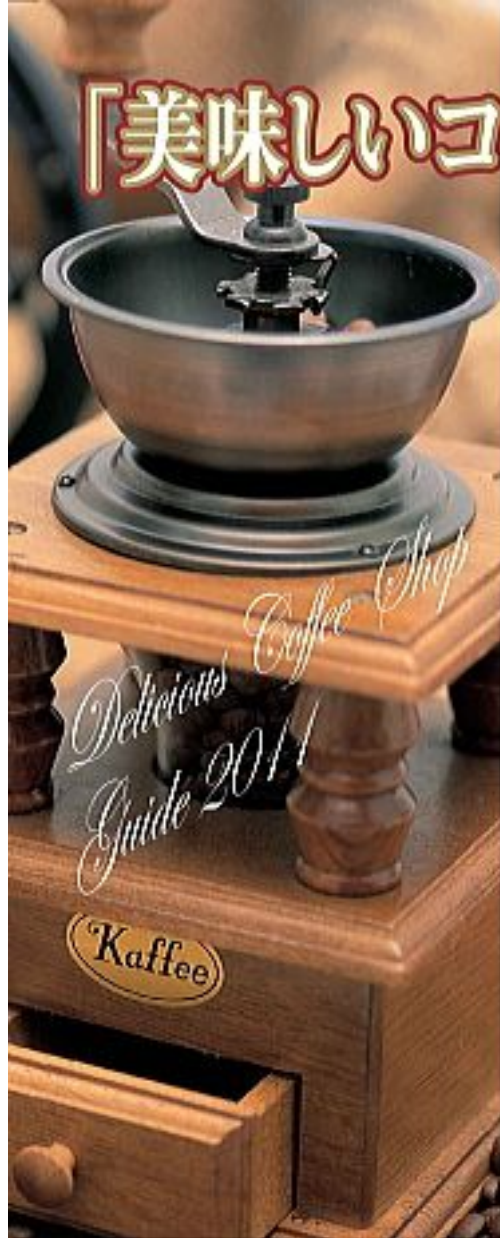
パッケージがリニューアルします!!

「美味しいコーヒーの店」2011

満足と想いを提供 地域密着カフェ

カフェ恵比寿屋

愛知県
刈谷市
松栄町



オープン以来、親子2代でお店を守り35年。気さくなマスターをはじめ、フレンドリーなスタッフが迎えてくれるアットホームな雰囲気の中、ご近所さんや様々なお客様の憩いの場となっている地域密着カフェ。刈谷市東部の住宅街にあり、その場所柄から隠れ家的存在にもなっています。コーヒーはオープン以来のネルドリップ。丁寧に抽出されるコーヒーはやわらかで深みのあるマイルドコーヒーになっています。又、フードメニューも充実しており、ボリュームと手作りにこだわった満足できる内容です。おすすめはマグカップ程のジャンボプリン(¥450)。甘党男子も納得の大きさです。終日サービスの日替わり弁当(¥600)も忙しいサラリーマンに好評とか。毎週水曜日の女性客への粗品サービスもあり、お客様を選ばない庶民派カフェです。3回通えば常連さん!刈谷の隠れ家としていかがでしょうか。



- ブレンドコーヒー ¥370
- カフェオーレ ¥450
- 紅茶 ¥370
- 日替わり弁当(終日) ¥600
- 名物から揚げ弁当 ¥700
- 手作りケーキ ¥350~

- ◆モーニング(~11時まで)
全てのドリンクに
トースト・ゆで卵・サラダ
朝定食 ¥500

毎週水曜日は来店女性客へ粗品をプレゼント



【野田新町駅から徒歩約11分】

刈谷市松栄町1-13 TEL 0586-24-1348



- 営業時間
AM8:00~PM10:00
- 定休日 月曜日
- 40席
- 🅐 30台

モクモク手づくりファーム

第10回バンザイ祭

9月17日(土)・18日(日)・19日(祝)

大人も子供も、みんなで元気よくバンザイ!

おおげさに笑って楽しいことはもっと楽しく、
悲しいことはバンザイで吹き飛ばせ!

おまつり中は園内のあちこちでバンザイごちなんだ遊びができる他、
早稲田大学バンザイ同盟がめでたいバンザイでみんなを盛り上げるぞ!

バンザイ 人間輪投げ

1人が投げる輪をもう1人が
バンザイのポーズでキャッチ!
2人1チームの体を使った輪投げ競技。
2人の呼吸を合わせて
最高記録を目指せ!
場所: BuuBuuハウス前
参加費: 無料

バンザイ ジャンピング

バンザイをしながらジャンプ!
誰が頂点を極めるかを競う
個人競技だ。自分のジャンプ力の
限界に挑戦しよう!
場所: BuuBuuハウス周辺
参加費: 無料

バンザイ たらいカーリング

レース上のタライに果て、
しールの端のゴールポイントを目指して
タライを滑らせる3人1チームの競技。
3人の協力が求められるぞ。
下のマットに落ちないよう、
ギリギリのラインを走って
タライを滑らせろ!
場所: BuuBuuハウス前
参加費: 無料

早稲田大学 バンザイ同盟が 駆け付ける!

今年も早稲田大学からバンザイ
同盟がやってくる!
バンザイ同盟がもつバンザイは
なんと300種類以上。
園内のあちこちでバンザイを
繰り広げてみんなを
笑顔してくれるぞ!

ハム・ビアフェスタ2011

開催日: 9月23日(祝)・24日(土)・25日(日)

ハム工房ができて23年、地ビール工房ができて16年、
今までおいしさと安心をテーマにさまざまな商品を
開発してきました。このハム・ビアフェスタはいままで
に作ってきた人気のハム・ウインナー、地ビールはもち
ろん、この秋に登場する新商品を一同に集結したモク
モクハム・地ビール職人が自身を持ってみなさまに楽
しんでいただく食の祭典です。

●ハム・地ビール広場

モクモクを代表する地ビールが
10種類も登場します

- | | |
|-------------|--------------|
| ・春うらら | ・レッドラガー |
| ・アンバーエール | ・リストを揺らせたビール |
| ・ペールエール | ・ビスケット・パイツェン |
| ・ゴールデンピルスナー | ・パーレーワインビール |
| ・スモークエール | ・ブルーベリーエール |

●ステージイベント

"SHEENA"

「踊れるアコースティックインスト」と称し、2008年結成
アイリッシュ・トラディショナルを軸に、幅広い音楽性と
新しいポップサウンドを目指す。北沢伝統音楽に似せた
アーティストとしては独自の活動を展開、注目を浴びている。

"SHEENA"さんとモクモクスタッフが協力して作った
オリジナル乾杯ソングを歌いながら地ビールを片手に
楽しい時間をみんなで過ごしましょう!!

●コースターメンコ大会

入園でもらう「コースターふだ」で
メンコ大会に参加しよう。

ビアフェスタ特製コースターでだれが
一番メンコがうまいか競います。
見事優勝した方には素敵なプレゼント!!
めざせメンコ王!!

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信託よりタクシーで約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

- ・西名園・奥名園(大園・名古屋1より
名園国道→王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→甲賀広域農道→
モクモク農家を右折→755号線→看板交差点約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・小人ととも ※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:浜辺)
お問い合わせ・ご予約: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/>

こんにちは・・・編集室です



レギュラーコーヒーフェア開催！10月1日はコーヒーの日

国際コーヒー協定によって、コーヒーの新年度が始まるのが10月1日と制定されています。全日本コーヒー商工組合連合会主催のレギュラーコーヒーフェアが開催されます。今年は10月1日をバレンタインデーの逆バージョン「男性から女性にコーヒーブレイクを贈ることを呼びかける日」とし、新しい需要を喚起しレギュラーコーヒーのムーブメントを起こすことを目指しています。

販促物としてPRポスター、シールを用意しております。お手元に届きましたら是非店頭へ掲示をお願いします。

また、お店独自のプロモーション活動を検討されてはいかがでしょうか。

- 例
- ・常連のお客様へのお声がけ
 - ・「コーヒーの日」専用商品を陳列
 - ・「コーヒーの日」専用セットメニューを提供
 - ・期間限定の特典を付ける
 - ・独自の店頭装飾等々
- ご検討下さい。



【世界のコーヒー生産国】

コーヒーは赤道をはさんで南北緯25度、北回帰線と南回帰線の間のコーヒーベルトと呼ばれる地域で、ほとんどが生産されています。

全日本コーヒー協会ホームページより

(編集室)



CAFÉ PROSPERE
カフェ・プロスペール

カフェプロスペール 安城南店

2011年8月25日リニューアル (アビタ安城南店1F)

ドリンクメニューを豊富に揃え、フードメニューもホットドッグ、ワッフルメニューを中心としたメニュー構成で提供いたします。

ランチに**パスタメニュー導入!!**

ぜひご来店を。営業時間: AM 10:00~PM 9:30 禁煙30席/喫煙28席



CS COFFEE NEWS

シーシーエスコーヒー ニュース

2011-9 No.416

発行日 2011年9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
名古屋市千川区万場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