



COFFEE & COMMUNICATION

COFFEE NEWS

シーシーエスコーヒー ニュース

2011

11

No.418



Contents

Calendar

11月 霜 月(しもづき)

3 (木) 文化の日

8 (火) 立冬

11 (金) 世界平和記念日

15 (火) 七五三

17 (木) ボジョレ・ヌーヴ解禁日

20 (日) ビザの日

23 (水) 勤労感謝の日

② コーヒートピックス

③ コーヒーエッセイもどき

④ ギフトご案内／ユジャロン

⑤ プロスペール太平通店オープン案内
1月お勧めコーヒー

⑥ モクモク手づくりファーム

⑦ 新メニュー表提案・干支煎ご案内

⑧ こんにちは・・・編集室です

コーヒーの花のようなラテアート

◆ホームページアドレス

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

第418号 2011年11月1日発行
シーシーエスコーヒー株式会社
TEL (052)432-6363(代)
夜間・休日緊急連絡先
TEL (052)775-5788(服部)
090-9172-7549(徳田)

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

世界のコーヒー需要 伸びるブラジル



2010/11年における、世界のコーヒー需要推計は、昨年の132.2百万俵から2.3%増加し、135.2百万俵と見られている。

生産国の需要は、ゆっくりではあるが着実に増加しており、現在では世界の総需要の27.5%を占めるに至っている。中でも最大の生産国であるブラジルでの消費量の伸びは突出しており、2000年代初頭に13百万俵だった国内消費量は2010/11年には19.5百万俵まで増加し、消費国第一位のアメリカを追い抜くのも時間の問題と見られている。

ブラジルでは近年の経済成長により「新中間層」と呼ばれる人口比率が49%にまで達し、国内消費を着実に押し上げている。

コーヒー豆を燃料に走る車 「The Coffee Car」世界記録達成

コーヒー豆から抽出した合成ガスを使用する自動車「The Coffee Car」が、固形有機物を燃料として使用する自動車として世界最高速度を記録した。



この「The Coffee Car」を制作したのは、イングランド北東部、ダラムの自動車製造会社。

コーヒー豆を700度以上の高温で加熱して抽出した合成ガスを燃料として、9月に行われたテスト走行の平均で、時速66.5マイルを記録し、固形有機物を燃料とする車として世界最高速度を達成し、ギネスの世界記録にも認定された。

当世 ふところ事情 外出先でのお茶代、1ヵ月いくら？

仕事や外出の際、喫茶店で「お茶」を飲んで気分転換する人も多いでしょう。

ある調査会社によれば、外出先で1ヵ月に喫茶店などでコーヒーやお茶に使う金額を聞いたところ「1000円未満」が37%で最も多かった。「1000円以上3000円未満」も20%と高かった。

喫茶店やコーヒーショップに使っている金額について、どう感じているか尋ねたところ「適正だと思う」が58%でトップだった。2番目に多かったのが「もっと飲みたいが我慢している」(24%)「減らしたい」は16%だった。

外出先で飲む「コーヒー」の魅力は飲み物だけではなく、「コーヒーの香りを嗅ぐだけで癒される」など、店内での会話や雰囲気を目当てに通う人も多い。



(服部)



COFFEE

エッセイ

もどき



今年も9/28(水)～9/30(金)に東京ビッグサイトで催されたSCAJ2011に行ってきました。その報告です。

このイベントは、業界の中ではすでに定番といってもいいくらいのビッグイベントになっています。「スペシャルティコーヒーとは何か」というテーマの下、生産国、輸入業者、焙煎機やコーヒーマシンなどのメーカー、認証団体などが出展し、主力商品や新商品の紹介や説明、コーヒーの試飲、商談などが行なわれます。



特設ステージでは、今年も華やかにバリスタチャンピオンシップやサイフォニストチャンピオンシップなどが催され、「コーヒーのカッコよさ」をアピールしています。また、セミナーでは生産国が自国のコーヒーの紹介をしたり、スペシャルティコーヒーのカッピング講習があったりと、スペシャルティコーヒーの啓蒙に力を入れています。

今回受けたSCAJコーヒーセミナーでは、「エルサルバドル」のコーヒーを取り上げました。

今年のエルサルバドルのCOEは、エルサルバドルの栽培環境に合わせて品種改良したパカス種とマラゴジッペ種を交配させた「バカマラ種」が受賞しました。今回はこのバカマラ種と、栽培地域によるキャラクターの違いをカッピングしました。バカマラ種は、クリーンで明るい良質の酸があり、スムーズな口当たりの、とても素晴らしいコーヒーでした。

また在日エルサルバドル大使が急遽お越しになってスピーチされ、コーヒーが非常に重要な産業である事が伺えました。

(余談ですが、今年のワールドバリスタチャンピオンシップは、はじめて生産国であるエルサルバドルの男性がチャンピオンになりました。)

メインイベントのひとつであるカップテイスターズチャンピオンシップは、3つのコーヒーからひとつだけ違うものを選ぶというものです。選手は「これが違う!」と思ったカップを高々と持ち上げるのですが、正否がわかったときのリアクションが選手ごとに違い、これがなかなか面白い。特に昨年の優勝者が今年も出場していたのですが、彼のパフォーマンスがとても面白く、会場を大いに沸かせていました。

会場全体が非常に熱気があり、賑わっていました。「コーヒーはまだまだこれからだ!」と思わせるパワーを感じます。

皆さんも機会があれば一度ご覧になってはいかがでしょうか?とてもよい刺激を受けると思いますよ。

(香ノ木)

CCSコーヒーギフトのご案内



今年一年の感謝を含めて、お歳暮を贈りませんか!!

コーヒー工場直送だからこだわられる美味しくて香り高い本格的なレギュラーコーヒーはどなたにもご満足いただけるCCSの自信作です!!



レギュラーコーヒー缶 リニューアル!!

～今冬のお薦めギフト商品～

カフェインレス リキッドコーヒー

カフェインはコーヒーに欠かせない成分で、目を覚ましたり疲れを取る効果があります。その一方で、体調に応じて摂取をひかえたいという人もみえます。そんな「カフェインを避けたいコーヒー好きの方への贈り物」に新登場!



ギフトカタログ詳細は来月号にてご紹介いたします。

柚子は健康のミナモト!! のどに優しい果実です。

ドリンク & スイーツ 香味柚子ユジャロン



柚子の食感を味わう、新感覚ドリンク
"ゆず茶"



香味柚子ユジャロン	1,050g	¥1,855
香味柚子ユジャロン	580g	¥1,175
香味柚子ユジャロン	300g	¥833

◎保存方法: 常温保存、開封後は冷蔵10度以下で保存
◎賞味期限: 製造日より1年(開封後は約3ヶ月)

おしるの ポイント1

芳醇な柚子の
香りがやさしく
濃いです!

おしるの ポイント2

柚子の果皮も
美味しく
いただけます。

おしるの ポイント3

果皮たっぷり!
レモン3倍分の
ビタミンC

おしるの ポイント4

喉にやさしい
ハチミツも
入っています。



“おいしいコーヒーと手作りワッフル”



カフェ・プロスペール 6号店
CAFÉ PROSPER

ヨシツヤ太平通り店

10/21金 OPEN

リッチな香り…250円で。

ドリンクと軽食も楽しめます		CAFÉ PROSPER	
	100円		120円
	130円		150円
	120円		160円
	140円		180円
	110円		100円
	120円		90円
	80円		110円
	70円		120円
	130円		140円
	150円		160円
	120円		140円
	110円		100円
	130円		120円
	80円		70円
	60円		70円
	120円		140円
	110円		100円
	130円		120円
	80円		70円
	60円		70円



中川区唯一のGMS(総合スーパー)ヨシツヤ太平通り店の1階に“薔いのスペース”として「カフェ・プロスペール」を開業致しました。店内は分煙で、禁煙席、喫煙席の客席をご用意致しました。「カフェ・プロスペール」はセルフシステムで“ハウスブレンドコーヒー250円”にてご提供致し、家庭用のレギュラーコーヒー豆の販売も実施致します。どうぞお気軽にご利用下さいませ。

名古屋市中川区宮脇町2丁目11番地 ヨシツヤ太平通り店1階
営業時間AM 9:00~PM 8:00 TEL/FAX 052-354-2800
席数63席(禁煙席37席・喫煙席26席) 定休日/不定休(ヨシツヤ太平通り店に準ずる)

お店で「今月の珈琲」として「一杯、淹れたて」で提供してみてもいかがでしょうか!



1月のお勧めコーヒー

ザンビア ビクトリアフォールズ



アフリカ大陸南部の内陸に位置するザンビア共和国。日本の2倍もの広さの大地に、73以上の部族が暮らしています。しかし、1km四方に12.5人しかいない、世界でも人口密度の低い国の一つです。大自然はザンビアの世界に誇る財産です。国の南端には、世界3大瀑布の一つ、現地語で「モシ・オア・ツンヤ(雷鳴の響く水)」と呼ばれるヴィクトリアの滝があります。



コーヒー栽培は、20世紀中頃にタンザニア、ケニアから持ち込まれて始まりました。栽培から精選・選別まで一貫した管理の下で作られています。コーヒーバーチメントの乾燥は、籐壇状になった独特の乾燥場で行います。この乾燥場の下部にはたくさんの穴が開いており、大きなファンを使用して外気を送り込み、天日と送風の両方で乾燥させます。年間生産量が23000袋しかなく、そのうち日本への輸入量が僅か900袋と、大変希少性の高いコーヒーです。

味の特徴 フローラルな甘い香りの中に良質な酸味が感じられ、大変美味しいコーヒーです。豆は大粒な上、形も整っており、ていねいな精選によりスッキリと後味もよく仕上がっています。

お勧めの抽出方法・・・
ペーパー抽出・サイフォン抽出

詳しくは営業マンまでお尋ねください。

ロー・アストロダ合



ビクトリアフォールズAB
香り



モクモク手づくりファーム

モクモクの畑で日帰り農業体験

柿をまるごと楽しむ会

お電話にて
予約受付中

一般の方もお一人様から
ご参加いただける農業体験です。

11月12日(土)・13日(日)

秋の農学舎では、柿の木にいっぱい柿が
実っています。この柿を使って、収穫はもち
ろん、お菓子づくりや柿しぼり体験などを
してみませんか?

- 内 容 *柿の収穫
*お菓子づくりと柿しぼり体験
- 時 間 13:00~16:00
- 場 所 農学舎集合(開始30分前集合)
- 定 員 各日30名
- 料 金 大人(中学生以上) 1,500円(税込)
小人(3歳~小学生) 800円(税込)

モクモク元気な野菜塾市場 誕生祭

11月12日(土)・13日(日)・19日(土)
20日(日)・26日(土)・27日(日)

- 時 間 9:30~18:00
- 場 所 モクモク元気な野菜塾市場
- ※各日程ごとに出席農家さんは変更します。

野菜に旬があるように、地域にも旬があります。地元伊賀ではとれなくても旬を迎えた
全国の農場へ行き、私たちが見つけた、自信をもっておすすめできる野菜たちを
集めました!果より甘い?じゃがいもに、密入りりんごポップコーンに生でも甘い人参
など、当日は出席農家さん自ら野菜の説明をし、新鮮野菜の試食もご用意致します。
みんなで日本の農業を元気にするイベントです。

モクモククリスマスツリー ライトアップ

11月19日(土)~12月25日(日)
8mあるモクモクのクリスマスツリーが
冬の夜空に浮かび上がります。

- 時 間 夕刻~22:00

ツリー&イルミネーション点灯式

11月19日(土)

みんなでカウントダウンして、きれいに光るツリーを
囲みましょう。ハンドベルの演奏もありますよ。

- 時 間 18:00~
- 場 所 無料エリア(もみの木前)

モクモクの畑で日帰り農業体験

秋の日帰り農業体験

11月22日(火)・24日(木)

一般の方もお一人様から
ご参加いただける
農業体験です。

モクモクのスタッフと一日まるごと農業体験で畑や野原で収穫体験で自然を満喫し
てみよう!一緒にお料理やお菓子づくりができる日帰り農業体験です。お一人から
グループ、お友達やご家族でも楽しんでいただける体験です。

- 時 間 10:00~15:00
- 場 所 農学舎集合(開始30分前集合)
- 定 員 各日20名
- 料 金 おひとり 3,000円(税込)
*中学生以上
- スケジュール
10:00~ 畑の収穫体験
11:00~ クッキングタイム
12:30~ みんなでランチタイム
13:30~15:00
工作・お菓子づくりなどのティータイム

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信楽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(大宮・名古屋)より
名阪国道→王生野インター下車高岡方面へ約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: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/>

新年に向けてメニュー表を作り替えましょう!!

今 お使いの貴店のメニュー表は
いつ お作りになりましたか?
5年以上も前でしたら、汚れや破損、
又メニュー内容そのものが古くなっていませんか?

弊社では、様々なメニュー表(ブック)を
手がけて参りました。
長年 培ったノウハウで、貴店にマッチした
スタイルのメニューをご提案します。

写真撮影を始め、ラミネート加工等、
自社で行っていますので、たいへん
格安になっております。
ご検討の程、宜しくお願い致します。
同時に、ポスター(A2~A1)も
承っております。

お気軽に
ご相談下さい。

各種実物見本を用意しておりますので、
営業担当者までお気軽にお申し付け下さい。



年末・年始用 「干支せんべい(辰)」

お申込期間

～H23年11月25日(金)迄

お届けは12月中旬となります。

※季節商品のため品切れの場合がございますのでご了承下さい。



お客様へ今年1年の感謝の気持ちと新年のご愛顧の願いをこめて
干支せんべい (辰) 80枚入り

来年の干支、辰の焼き印を
あしらったおいしいせんべいです。

特別価格 1,840円 ← 上代価格 2,490円

年末・年始用「干支せんべい」

ご注文書

平成23年 月 日

商品名	特別価格	ご注文数量	金額
干支せんべい (辰) 80枚入り	1,840円		

番号	
CCS担当	課 ()

お客様名 (店印)

※消費税は別途となります。

こんにちは編集室です

秋も深まって朝夕の冷え込みが一層厳しくなり、ホットコーヒーが美味しさを増しています。
 そういえばコーヒーって・・・「読書の秋・音楽の秋」にふさわしい飲み物だと思いませんか？

コーヒーを飲みながら、芸術の秋でBreak Time～♪



バッハが作曲した「コーヒー・カンタータ」

バッハ(1685～1750)は、楽器が持つ限りない可能性を引き出したドイツの巨匠です。バッハが活躍した17世紀のドイツでは、トルコから伝わったばかりのコーヒーの人気の高まっていました。教会のオルガン奏者でもあったバッハは、音楽を神へ捧げるだけに留まらず、演奏の場を「教会」から「コーヒーハウス」にまで広げた人でもありました。

バッハの才能があふれる、父と娘のコーヒー讃歌

「千のキスより甘く、マスカットのワインより柔らかなコーヒーなしじゃ、とてもやっていけない」と今風の娘が言うと、頑固な父親は「コーヒーをやめること。諦めないなら結婚もさせない」。そんな父娘のユーモラスなやり取りを、娘がコーヒーを飲む権利を獲得するまで、まるでミュージカルのように生き生きと描く「コーヒー・カンタータ」。

なぜコーヒー・カンタータは、コーヒーの香りのようにわれわれを虜にして離さないのか。それはバッハならではの聴く人を魅了する技能技巧が、さまざまに散りばめられているからです。



その楽譜は、コーヒーの芳しい香りがあちこちから立ち上っているような、ヒューマンな旋律とうきうきするリズム、そして艶っぽい和声にあふれた楽譜でありました。当時かなりの評判を呼んだそう、バッハ以外にも2～3人の作曲家が曲をつけたといえます。こうした現象からも、いかにコーヒーが大きなブームを巻き起こしたか伺い知ることができます。



(編集室)

『J.S.バッハ:コーヒー・カンタータ／農民カンタータ』

社団法人 全日本コーヒー協会HPより抜粋



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!!

月2回
お届け。

詳しくは、

Yahoo!JAPAN等、検索サイトで
 見つかります。

コーヒーの達人への道 まぐまぐ

検索



CCS COFFEE NEWS

シーシーエスコーヒー ニュース

2011-11 No.418

発行日 2011年11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) 7454-0997

営業本部 TEL.052-432-6363
 工場 TEL.052-741-3066