



COFFEE & COMMUNICATION

# COFFEE NEWS

シーシーエスコーヒーニュース

2012

3

No.422



写真:天日乾燥風景

今月のコーヒー(3月)

グアテマラ ウエウエテナンゴ  
(フェアトレード認証コーヒー)

甘酸っぱく、よくよく噛めばサクラリとしたお味なり



## Calendar

3月 弥生(ひな)

3 (土) ひな祭り 耳の日

5 (月) 啓蟄\*

10 (土) 砂糖の日

13 (火) サンドイッチデー

14 (水) ホワイトデー

17 (土) 彼岸の入り

20 (火) 春分の日

## Contents

- ② コーヒートピックス
- ③ コーヒーエッセイもどき
- ④ ボルサ清洲店ご案内  
マルストリートデー&ファイルス新装  
インスタントコーヒーリニューアル
- ⑤ 5月のお勧めコーヒー  
春のメニューご案内
- ⑥ 美味しいコーヒーの店2012
- 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

第422号 2012年3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 (福岡)  
090-9172-7549 (徳田)

\*春分の日が祝祭日ではないので  
春分の日にはお祝いしません

★ホームページアドレス

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

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



## サスティナブル・コーヒー（持続可能コーヒー）

消費者・生産者にも恩恵

コーヒー産地の自然環境や農園労働者の生活水準を保ちながら生産・流通されるコーヒー「サスティナブル・コーヒー」が当地でも浸透し始めている。

活動を推進する団体の認証コーヒーを飲むことで、私たち消費者が生産地の自然を守り、ひいては地球温暖化の防止に繋がる取組みとなっている

仕組みは、いたって簡単で、消費者が認証コーヒーを購入・消費することで、認証農園は安定した収入を得ることが出来、農園労働者にも継続して賃金を支払うことが出来るようになる。こうして農園経営も安定化し、それが安定したコーヒー豆の産出にも繋がるという経緯になる。

## レオナルド・ディカプリオ

コーヒーを通して環境活動に寄付



レオナルド・ディカプリオがアメリカのコーヒー会社と提携し、同社の新製品の利益全額を、環境保護を目的とする「レオナルド・ディカプリオ基金」に寄付することに決めました。

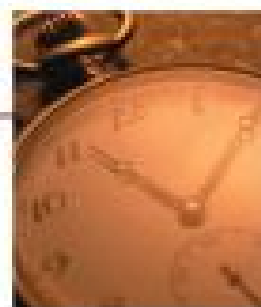
「レオナルド・ディカプリオ基金」は、98年にレオと彼の家族によって設立され、野生動物や森林の保護、海水汚染や地球温暖化などの環境問題への対策など多岐にわたる活動を行っています。

今回の提携について、レオは「新しいプロジェクトに拘われること、とても嬉しく思っています。現在最も重要な課題である環境問題について警鐘を鳴らすのは、重要なことです」と語り、コーヒーを通じた環境活動が実り多いものなることが期待されています。

## コーヒー1杯が「4分」で買える！

お金と時間の不思議な関係

「タイム イズ マネー」とは、よく言ったもの。特に日々時間に追われて生活する現代人にとって「時間」は「お金」と同様に大切なものである。ある意味、「時間」と「お金」は、同じ価値を持っているとも言えよう。そんな「時間」と「お金」の関係を、「時間」を「お金」（通貨）として扱われるようになったら・・・という設定で描かれたのが、映画「TIME/タイム」の世界。その中では、毎日愛飲している飲み物「コーヒー」が1杯「4分」。そのほか4分で買える食べ物とはいうと、チキンサンドやアップルパイなど。まさに生きる為に食べるわけですが、その対価が「4分」の命となると、毎回何を飲んだらいいのか、まさに死活問題になります。（詳しくは、映画「タイム」を・・・）



(服部)



# COFFEE

## エッセイ

もどき

### “水とコーヒーについて”

先日、灘の酒を飲む機会があり、その席で“灘の男酒、伏見の女酒”をいうことが話題になりました。灘の酒はミネラル分の多い硬水を使って仕込むので、ややすっきりした辛口タイプの酒になる。一方、伏見の酒は、ミネラル分をほどほどに含んだ軟～中硬水を使って仕込むので、柔らかくふっくらとした口当たりの酒になる…というのです。

なるほど、酒の風味は水によっても変わるんだ。まあ、酒はほとんどが水だし、当たり前か…じゃ～コーヒーはどうなんだろう?と思い、早速実験をしてみました。

水は比較しやすいように

- ① ろ過器を通した水道水。硬度約20で軟水。
- ② エヴィアン (evian)。硬度約300で硬水。
- ③ コントレックス (contrex)。硬度約1500で超硬水、を使いました。

ちなみにコントレックスは、フランスではその硬度の高さゆえ、便通がよくなるということで美容とダイエットのために飲まれているそうです。そのまま飲むと、喉に引っかかるというか、飲み込むのに力が要するというか、とても飲み込みにくい水です。

一緒にテストした者は「にがりの味がする!」と書いていましたが、にがりは塩化マグネシウムが主成分で、コントレックスにもマグネシウムが多く含まれており、まさにびったりの表現です。

コーヒーはブラジルを使い、他の条件を全て同じにして、コーヒーマシン3台で同時に淹れました。味の違いは歴然でした!

- ① は酸味と苦味のバランスが取れた、普段飲み慣れたコーヒーの味。
- ② はちょっと重いような抑えられた味。
- ③ は舌を押しつぶすように重く、平坦な味で非常にバランスが悪い。

極端に言えばコーヒーとしての味が出ていない、という結果になりました。

人間の舌は、その成分が水に溶けて初めて“味”というものを感知します。つまりコーヒーもその成分が水に溶けて初めてコーヒーの味というものを感知するわけです。ですからミネラル分が多く含まれている水ほどコーヒーの成分が溶けにくいので、コーヒーの味が出ず、平坦な味になってしまうのです。また舌に感じた重さはミネラル分だと思います。

ひと昔前は、コントレックスは高価で、通販サイトなど限られた方法でしか手に入られませんでした。でも最近はスーパーにも売られていますし、値段も一般的なナチュラルミネラルウォーターとほとんど変わりません。

皆さんも一度試してみませんか。本当に違いがはっきりとわかって驚きますよ。

(香ノ木)



硬水



軟水

# 新規オープンしました!

おいしいコーヒー200円  
**COFFEE SHOP BOLSA**  
**ボルサ清洲店**



ヨシツヤ清洲店  
**1F**

●モーニングタイム  
 OPEN~11:30

●ランチタイム  
 11:30~15:00

●座席数(合計54席)

●営業時間 10:00~21:00(オーダーストップ 20:30)



ヨシツヤ清洲店1F 愛知県清須市西市場五丁目5番3 TEL052-400-1115

## 新商品紹介

カフェインレスコーヒー  
 97%カフェインカット! 美味しさ,そのまま!

更に美味しくなりました。  
 インスタントコーヒー  
 リニューアル

### ストレートティー



茶葉から100%抽出した  
 ストレートティー  
 レモンティーやミルクティー  
 にもお好みでどうぞ!



コーヒーの風味  
 そのままで  
 カフェインレス!

マイルドテイスト:まろやかな味わい



●オリジナルテイスト:深いコクと豊かな香り  
 (フリーズドライ,レギュラーコーヒー入り)  
 ※飲み終えた後,カップの底にコーヒーの粒が  
 残りますが品質には問題ございません。

詳細・ご用命は担当営業マンまでお気軽に!

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



## 5月のお勧めコーヒー

### バブアニューギニア シグリ



赤道のちょうど南の熱帯に位置するバブアニューギニアは、世界で2番目に大きな島、ニューギニア島の東半分をはじめとする800の島々からなり、南太平洋最後の楽園と言われています。そこには美しい海と、山々の深い緑、長い歴史の中で受け継がれた伝統の文化が息づいています。



コーヒーは第二次世界大戦の前にルター派の宣教師により持ち込まれました。シグリ農園はバブアニューギニアの西部高地に位置するウェスタンハイランド州ワギ・バレーに1950年代末に開発された大農園です。標高は1600m。清涼な気候、十分な降水量、豊かな土壌と、「一日で一年の気候を繰り返す」と言われるほど気象の変化に富み、コーヒーの生育には理想的な環境です。シグリは完熟チェリーを手摘みし、通常より1日多い4日間水洗発酵工程にかけ、たっぷり10日間をかけて天日乾燥された後、二度人の手により選別されます。このようにじっくりと手間をかけることにより、ヒスイに似た着色と格別な風味・品格が出来上がるのです。

**味の特徴** 天日乾燥特有のまるやかでフルーティな甘味、高級品種固有の適度な柔らかい酸味が絶妙なバランスです。

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。

フレーバー	酸味強さ
ココ	弱
香り	弱
甘味	弱
酸味	弱
雑味	弱

## 春のメニュー テーブルの上でも花見を!!



桜ラテ

ラテの上に桜花を乗せるだけで、春の香り...



ショコラ・ミント・カフェ

ミントの爽やかさと、チョコレートのコクで春の息吹を...

### 商品リスト

商品名	単位	標準販売価格
桜ソース 500g	袋	670
桜花ペーストFD粗粒 30g	袋	610
桜花蜜漬シロップ入 100g	袋	370
チョコシロ ボトル 623g	本	480
フレーバーS クレム・ド・ミント750	本	1,125

詳細・ご用命は担当営業マンまでお気軽に!



「美味しいコーヒーの店」

2012

愛される憩いの場  
喫茶 てる



創業45年、「喫茶てる」では、名古屋の喫茶文化の発祥地の心意気を今も感じることができます。お店の開店は、なんと朝5時。「馴染みのお店で飲む目覚めの美味しいコーヒーは、一日の原動力になりますね」と笑顔の常連さん。

「お客様を温かく迎え、憩いの場でありたい」とオーナーは真摯に語ります。美味しいコーヒーは一杯300円とリーズナブル。モーニング(厚切りトーストまたはホットドック+ゆで卵)、ランチ(日替り4種類)、アフタヌーンティー(ハーフサンドイッチまたは小倉トースト)などフードメニューも豊富で、店内にはお客様の満足な笑顔があふれ気軽に通える家庭的な喫茶店、それが「てる」です。



- ブレンドコーヒー ¥300
- ◆モーニングサービス AM5:00~AM11:00
- ◆ランチサービス ¥600 AM11:00~PM3:00
- ◆アフタヌーンティーセット ¥380 PM2:00~PM5:00



- 営業時間 AM5:00~PM5:00
- 定休日 第3日曜日
- 席数 48席

🅐 8台

【地下鉄東山線本陣駅から徒歩約8分】

名古屋市 中村区 松原3丁目-8 TEL 052-481-1760



# いちご摘み教室 2012

お電話にて予約受付

いちごづくりのことをもっと知って欲しいという思いから、モクモクのいちご摘み体験は始まりました。モクモクのいちご摘みは食べ放題ではありませんが、おいしいいちごの見分け方や食べ方、いちご栽培の苦労や工夫を知って、味も心も満足してもらえるような教室です。

- 開催期間 2012年1月2日(月)～4月30日(月・祝)
- 開催時刻 平日 10:30-13:00  
土日 10:30-11:30・13:00-14:30
- 所要時間 約60分(ハウスまでの移動時間含む)
- 教室定員 2～40名
- 料金 大人1,500円 小人1,400円 幼児800円  
(参加費別途)いちごの詰め、大人・小人には1パック約300gのおみやげつき  
3月21日(水)からは1,400円・1,300円・700円

# 手づくりいちご大福教室

お電話にて予約受付



モクモクのいちご大福教室で使ういちごは、その日の朝にひと粒ひと粒大切に摘み取ったいちご。「さちのか」いちごは甘みと酸味のバランスがよく、実がしっかりとっていて、大福にしてもとってもおいしいんです。ひとつひとつ大きさを形はちがうけど、鮮度、完熟度は抜群です!モクモク農業生産スタッフが手づくりから一年かけて育てた甘酸っぱいいちごを、モクモク和菓子工房の白あんと手づくり大福生地で作ります。

- 開催期間 2月1日(水)～4月30日(月・祝)
- 開催時刻 10:30・13:00(土日祝のみ15:00)
- 所要時間 約60分
- 教室定員 2～60名
- 料金 ベア3,150円追加一人につき1,260円  
10名以上1,260円 30名以上1,134円  
\*Dとり分の材料で4～5個の大福が出来ます。いちごの生育状況(大きさ)によって出来上がるの個数が異なります。ご了承下さい。

# ●3・4・5月 お電話にて予約受付

## いちごミルクパン教室



モクモクで育てている「さちのか」いちごで作ったいちごジャムを、モクモクジャージー牛乳入りのミルクパンの生地で巻き込んで焼き上げます。焼き上がりはとっても甘い香りが漂いますよ

- 時間 10:30～ / 13:00～
- 所要時間:体験約1時間半  
\*約1時間後に焼きあがったパンの引き取り
- 料金: お二人分 3,150円+お一人追加ごとに1,260円  
10名以上お一人1,260円  
30名以上お一人1,134円

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東海道本線信楽駅より徒歩15分  
\*バス:上野市駅よりバスにて約25分

**お車をご利用の場合**  
- 西名高・東名高(大宮・名古屋)より  
名神高速→志保インター→平塚ICまで約10分  
- 名神高速(京都・滋賀方面)より  
信楽JCT下り第一出口より平塚を左に1分ほど  
→平塚ICを左折して平塚IC南出口まで約5分  
→モクモク農場まで約17分(所要時間約25分)

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

**<入場料>**  
●おDとり500円(税込)  
※大人・小人与も ※Dア～Dア2字無料  
●30名以上団体  
おDとり400円(税込)



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

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



## こんにちは……編集室です

### 弥生3月、桜です。

新たな出会いの季節がめぐってきます。  
この季節といえば桜の花でしょう。毎年新しい桜ソングが歌われたり、絵画や映画や写真のテーマとして取り上げられます。桜は日本人の春にとって必須アイテムといっているでしょう。今年の桜の開花は、平年より遅いか平年並みと予想されています。今年の冬は猛烈な寒波にたびたび襲われて、毎日のように大雪のニュースがマスコミに取り上げられました。厳しい寒さのせいか桜の開花も遅くなるようです。それでも桜の開花の話題を聞くと春も遠くないと感じます。

3月からの春メニューのご提案では、桜の食材を使ったメニューを提案しています。四季折々の旬の素材を使ったメニューは季節感を演出する効果が期待できます。シーズンごとに、お手軽に季節を感じられる商品をメニューと共にご提案しておりますので是非ともご利用ください。レシピ、サンプルはお気軽に担当営業マンまでご相談ください。

(編集室)

下記メニューは2012.2月号にてご紹介しております。



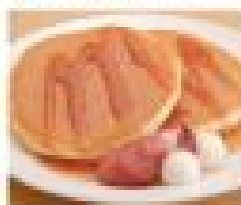
ショートケーキ



ショコラ・ヴァニラ・ soufflé



花のケーキ



桜の和風ホットケーキ



桜と旬の白濁パフェ



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  
見つけられます。

コーヒーの達人への道 まくまく

検索

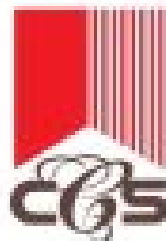


CGS COFFEE NEWS

シーシーエスコーヒー ニュース

2012-3 No.422

発行日 2012年3月1日 企画編集 山口佳保



シーシーエスコーヒー株式会社  
名古屋市中区区万博4丁目13番地  
TEL.052-432-6363(代) 7454-0997

営業本部 TEL.052-432-6363

工場 TEL.052-741-3066