

COFFEE & COMMUNICATION

CCS

COFFEE NEWS

シーシーエスコーヒーニュース

2012

8

No.427



写真:ラ・カバーニャ農園は75種もの野鳥が生息しており、地元鳥類学財団の野鳥保護の研究対象となっています。

今月のコーヒー (8月)

コロンビア ラ・カバーニャ
(バードフレンドリー認証コーヒー)
独特のフルーティー感と、まろやかなアフターテイストが心地よいコーヒー



Contents

- ② コーヒートピックス
- ③ コーヒーエッセイもどき
- ④ 美味しいコーヒーの店2012
- ⑤ 10月のお勧めコーヒー
2012年夏ギフト案内
- ⑥ 秋のコーヒーフェア
- 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

8月 葉月 (はづき)

- 3 (金) はちみつの日
- 6 (月) 広島平和記念日
- 7 (火) 立秋
- 9 (木) 長崎平和記念日
- 15 (水) 終戦記念日
- 23 (木) 処暑

第427号 2012年8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 (股部)
090-9172-7549 (徳田)

◆ホームページアドレス

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

COFFEE TOPICS

コーヒートピックス

熱い‘カフェ戦争’

変わるコーヒー文化・ブノンベン(カンボジア)



ブノンベン的高级住宅街に、これまでほとんどなかったモダンなカフェがここ数年次々に開業し人気になっている。

もともとカンボジアでコーヒーといえば、甘くて苦みの強いお隣の国・ベトナム風コーヒーが主流であった。それが新しいカフェでは日本や欧米諸国で飲まれているマイルド系コーヒーが提供されている。

空調の良く効いた店内で冷たいアイス・ラテを飲みながら、ラップトップパソコンを広げ、無料のインターネット接続サービスで交流サイトのフェイスブックや動画を見る。これが、ブノンベンの若者のファッションになっている。

見直されるハンド・ドリップの世界

その誕生・秘話

今から100年前の1908年。ドイツの一都市ドレスデン。そこに、心から夫を愛する一人の女性がいました。

その頃、家庭でのコーヒー抽出は、手間がかかる上に難しく、誰でも簡単に美味しいコーヒーというわけにはいきませんでした。

‘もっと手軽に美味しいコーヒーを淹れて、最愛の夫に飲ませてあげたい’と、その女性が考えたのが、ペーパードリップです。その後ペーパードリップは、瞬く間にドイツ全土に広がり、そして今や全世界へ広がっています。

スペシャルティ・コーヒーの本場・欧米でもドリップコーヒーが見直され、話題店ではレギュラー商品になっています。

(弊社でも、この夏2名の社員がハンド・ドリップ選手権に挑みますが、結果は如何に・・・)



イタリア女性の至福タイムは・・・

食後の‘モカ’コーヒー

イタリアのバールでコーヒーを注文する時は‘ウン(1杯の)カフェ’が良い。これは一般的にはエスプレッソコーヒーのことである。

ちなみにエスプレッソには‘急行’という意味もあり、バールで出てくるエスプレッソをよく見ればわかるように、アツという間に凝縮したコーヒーがちょこっと(約30cc)出てくる。

今回の‘モカ’コーヒーとは、イタリア家庭で一般的に用いられている八角形の‘モカ・エクスプレス’と呼ばれるコーヒー抽出機で抽出されたコーヒーの事である。

イタリア映画の多くのシーンにこの‘モカ・エクスプレス’が出てくる。‘モカ・エクスプレス’は、いわばイタリア家庭のシンボルともいえる。イタリアの家庭では、食後のコーヒーは男性が淹れる場合が多く、そうした時のコーヒータイムは女性たちにとって至福な時でもある。(モカ・エクスプレスの抽出・泡立てのノウハウは弊社・HPをご参照に)





COFFEE

エッセイ もどき

先日コーヒー公正取引協議会の創立20周年記念式典に行ってお参りました。今回はその内容をお話します。

公正取引協議会は91年11月に設立されました。設立の契機は70年代後半まで遡ります。当時は喫茶店ブームに沸き、市場競争は激しさを増していました。特にこの中部地方では喫茶店などへの業務用コーヒー納入に相当の過当競争があったようです。そのような状況下、80年に社団法人全日本コーヒー協会が発足。一方でレギュラーコーヒーの品質表示について83年に東京都より問題提起がありました。

これらを踏まえ、今後健全な業界の発展には公正な競争が行われる事が必要との観点から、そのためのルールを定めることになったのです。

公正取引協議会の公正競争規約は非常に厳しい規約として知られ、品質表示においてはJAS法においてもその規格を満たすものとして認められています。

一方EUではやっと14年末より生豆生産国表示を義務づけるようですが、産地ブランド名を冠表示する場合は25%以上含むという案に対し非常に反発が強いようです(ちなみに公正取引協議会の規約では30%以上と決められています)。



また福嶋消費者庁長官による記念講演では、新たな食品表示制度と品質表示の一元化についての方向性が示されました。以下まとめておきます。

1. 消費者基本法において「消費者の権利の尊重」とともに「消費者の自立の支援」が明記された。
2. 自立の支援とは消費者が食品を選ぶ際の適切な判断を助けること。
3. 安全性の情報提供が最優先。
4. 食品衛生法とJAS法では用語の使われ方が異なるなど、複雑でわかりにくいためひとつに集約させる。
5. 超高齢化社会に向け、見やすくわかりやすい表示とする。

我々の規約は“規約のお手本”といわれるくらいよくできているそうです。これからも時代の流れに留意し、消費者に不利益を与えぬよう努めていかなければなりません。

(香ノ木)

地元根付く憩いの珈琲専門店

かたろにあ

愛知県
春日井市
西本町



創業35年、珈琲専門店「かたろにあ」は、ペーパードリップで淹れるこだわりの美味しいコーヒーが味わえるお店です。ゆったりとしたくつろぎ、清潔感が溢れるスペースは、家族の憩いの場所、友達同士のおしゃべりの場所、はたまた電車の待ち時間を過ごす場所としても最適。

オススメは、ラジオでも紹介されたことがある、特製シロップとアイスクリームがのったコーヒーゼリーが一番人気。そのインパクトの強さに、人が食べているのを見て、思わず追加注文してしまうお客様も大勢いるとか。是非、一度、ご賞味ください。「美味しいコーヒーを提供したいので、モーニングサービスは実施していません」これもマスターのこだわりの一つ。あしからず。

- ブレンドコーヒー ￥350
- ウイナ・コーヒー ￥400
- シナモンコーヒー ￥420
- コーヒーゼリー ￥480
- エッグサンド ￥520
- ミックスサンド ￥550
- チーズスパゲッティ ￥780
- オムライス ￥700



- 営業時間 AM8:00~PM6:00
- 定休日 日曜日
- 席数 28席

P 5台

TEL 0568-33-0047



【名鉄小牧線味美駅から徒歩約1分】
愛知県春日井市西本町1-12-5

「美味しいコーヒーの店」

2012

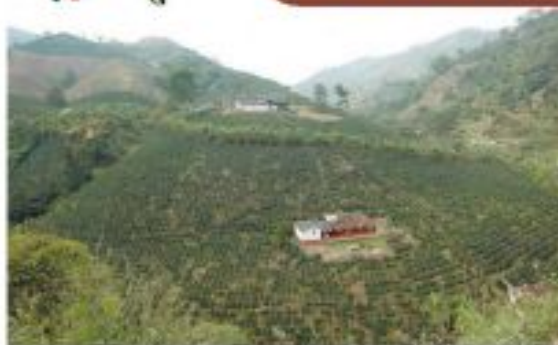
美味しい
コーヒーの店
認定

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!

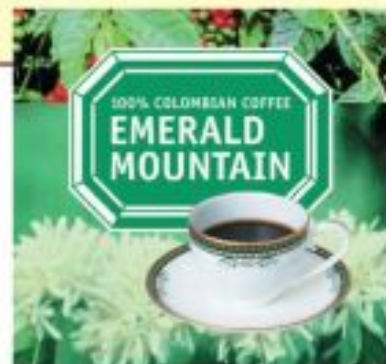


10月のお勧めコーヒー

コロンビア エメラルドマウンテン



エメラルドマウンテンのふるさとコロンビアは太平洋とカリブ海に面した美しい国です。この国を縦断するアンデス山脈の麓に続く緑豊かな丘陵地帯はコーヒー栽培に適した全ての条件を満たしています。



コロンビアにはコロンビアコーヒー生産者連合会 (FNC) と呼ばれる、50万世帯以上のコーヒー生産者からなる組織があります。FNCはコーヒー豆の品質向上と生産者の生活向上を主な目的として活動しています。エメラルドマウンテンはFNCによって実施されているスペシャルティコーヒープログラムのひとつで、FNCの厳しい品質検査により、コーヒー全生産量のトップ1%の豆だけがエメラルドマウンテンとして認定されます。

味の特徴 甘い香りと柔らかな心地よい酸味が広がり、まろやかなコクが飲み応えを感じさせます。これぞ上質のコロンビアマイルドコーヒーです。

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。



お中元のシーズン

コーヒー専門店だからこそできる
おいしい贈り物をぜひお勧めします!



LX-450 ¥4,725 (税込)

アールグレイアイスティー無糖 1000ml×1本
 加糖アイスコーヒー 1000ml×1本
 無糖アイスコーヒー 1000ml×1本
 ストレートココア加糖 1000ml×1本
 炭焼コーヒーゼリー 1000ml×1本
 ブラックティー (5倍希釈) 1000ml×1本



LX-290 ¥3,045 (税込)

無糖アイスコーヒー 1000ml×2本
 ストレートココア加糖 1000ml×1本
 アールグレイアイスティー無糖 1000ml×1本

大人からお子様まで喜ばれる
喫茶店の本格的な美味しいドリンクセットです!

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

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



アイスマロンコーヒー

秋のスイーツメニュー

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

商品名	単位	標準販売価格
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 10枚入り	袋	¥390
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。

モクモク手づくりファーム

7月・8月限定

ジャージーアイスクリーム教室

ボールをくるくる回していくと、あら不思議!
アイスクリームの出来上がり!
モクモクで育てているジャージー牛から搾った牛乳を使って、どんな風にアイスクリームができるか変化の楽しめる教室です。乳脂肪の高いジャージー牛乳だからこそ味わえる豊かな風味のアイスクリームができあがります。

※お持ち帰りはできませんのでご了承ください。

- 時 間: 10:30～/13:00～
(土日祝・夏休み期間は15:00～も開催)
(所要時間:体験約1時間)
- 料 金: お二人分 2,520円+お一人追加ごとに1,260円

8月限定 ブルーベリー ミルクパン教室



モクモクで育てているブルーベリーを使ってつくったさわやかなジャムを、モクモクジャージー牛乳入りのミルクパン生地で巻きこんで仕上げます。ブルーベリーのクリームはミルクパンの生地にぴったり!

- 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



※タルト台を焼いている間にカスタードクリームを作ります。
直径12cmのタルト型で焼きます。

8月1日～9月9日限定

ブルーベリータルト教室

モクモク農場で摘み採られたブルーベリーを手づくりのタルト台に盛り付けましょう。もちろんカスタードクリームも手づくりしてもらいますよ。

- 日 時: 10:30～/13:00～(所要時間:体験約2時間)
- 料 金: お二人分 3,150円+お一人追加ごとに1,260円

※ご予約はお電話で承ります。ご予約窓口:0595-43-1489
(お電話受付時間: 9時～17時)

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

- ・新旭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20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→
牛飼西交差点を右折→甲賀古城公園→
モクモク農場を右折→75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/>

こんにちは・・・編集室です

葉月(はづき)8月。



旧暦の8月(現在の8月下旬から10月上旬ごろ)は木の葉が紅葉して落ちることから「葉落ち月」「葉月」であるという説が有名だそうです。

8月といえばお盆と夏祭りを思い浮かべます。夏祭りでは、2日の青森ねぶた祭りなど東北地方のお祭りが続きます。まだ震災の爪痕が残る東北各地も大いに盛り上がることでしょう。

もともと夏に行われるお祭りは、盂蘭盆会(うらぼんえ)・七夕・祇園祭などがからんで鎮魂や大変な農作業の慰安といったテーマで行われることが多いようです。どうしてもこの時期は亡くなった方へ思いをはせることが多く、東北3大祭りといっしょに震災でお亡くなりになった方々へ静かな祈りをささげたくになりますね。

一方で現代社会に目を向けると、震災がもたらした電力不足による節電に目を向けざるを得ません。夏の暑さをエアコンだけにたよって過ごすことは今の風潮に合わなくなってしまいました。

こんな時に思い返すのは、食で涼をとるといふ日本人が古くから培ってきた知恵のことです。あなたのお店も見た目にも涼しげな飲み物やデザートでお客様にアピールしてみませんか?

この夏のおすすめメニュー コーヒースプリッツアー(コーヒーソーダ)

5月号でご紹介した「ティースプリッツアー」に続き、この夏のおすすめメニュー第2弾「コーヒースプリッツアー」をご紹介します。今年こそコーヒーソーダが来ると囁かれています。お酒のワインスプリッツアーが来た今年こそ「コーヒースプリッツアー」をお試ください。アイスコーヒーを炭酸で割った爽やかな味わいのアイスコーヒーです。レシピ等ご用意しておりますので担当営業マンにご相談ください。

編集者交代のお知らせ

今月号より編集企画は私、稲葉が担当することになりました。これまで以上にお役に立つ紙面にしてまいりたいと思っております。どうぞよろしくお願い致します。(稲葉)

まぐまぐ!

好評

メルマガ

コーヒーの達人への道

購読者募集

入手困難な世界の希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 まぐまぐ

検索



CCS COFFEE NEWS

シーシーエスコーヒー ニュース

2012-8 No.427

発行日 2012年8月1日 企画編集 稲葉 茂



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) F454-0997

営業本部 TEL.052-432-6363

工場 TEL.052-741-3066