



COFFEE & COMMUNICATION

シーシーエスコーヒー ニュース

COFFEE NEWS

2012

10

No.429



写真: "赤いダイヤ"と呼ばれるコーヒーの実

今月のコーヒー(10月)

コロンビア エメラルドマウンテン
甘い香りと柔らかな酸味が広がり、まるやかなコクが飲み応えを感じます。



第429号 2012年10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)

Calendar

10月 神無月(かなづき)

1 (月) コーヒーの日
2 (火) 豆腐の日
8 (月) 体育の日
18 (木) 冷凍食品の日
20 (土) 土用(秋土用)
25 (木) 世界パスタデー
31 (水) ハロウィン

Contents

- ② コーヒーピックアップ
- ③ ロールプレイングコンテスト結果
モリサーナ リニューアル
- ④ 中部経済新聞掲載記事のご紹介
健康ライフ ～健康補助食品～
- ⑤ 毎月のお勧めコーヒー
11月サフラノヴァ 12月ブルマンNo.1
- ⑥ モクモク手づくりファーム
- ⑦ あったかフェア告知
陶器フェア
- ⑧ シュートーレン案内
こんにちは・・・編集室です
メルマガご案内

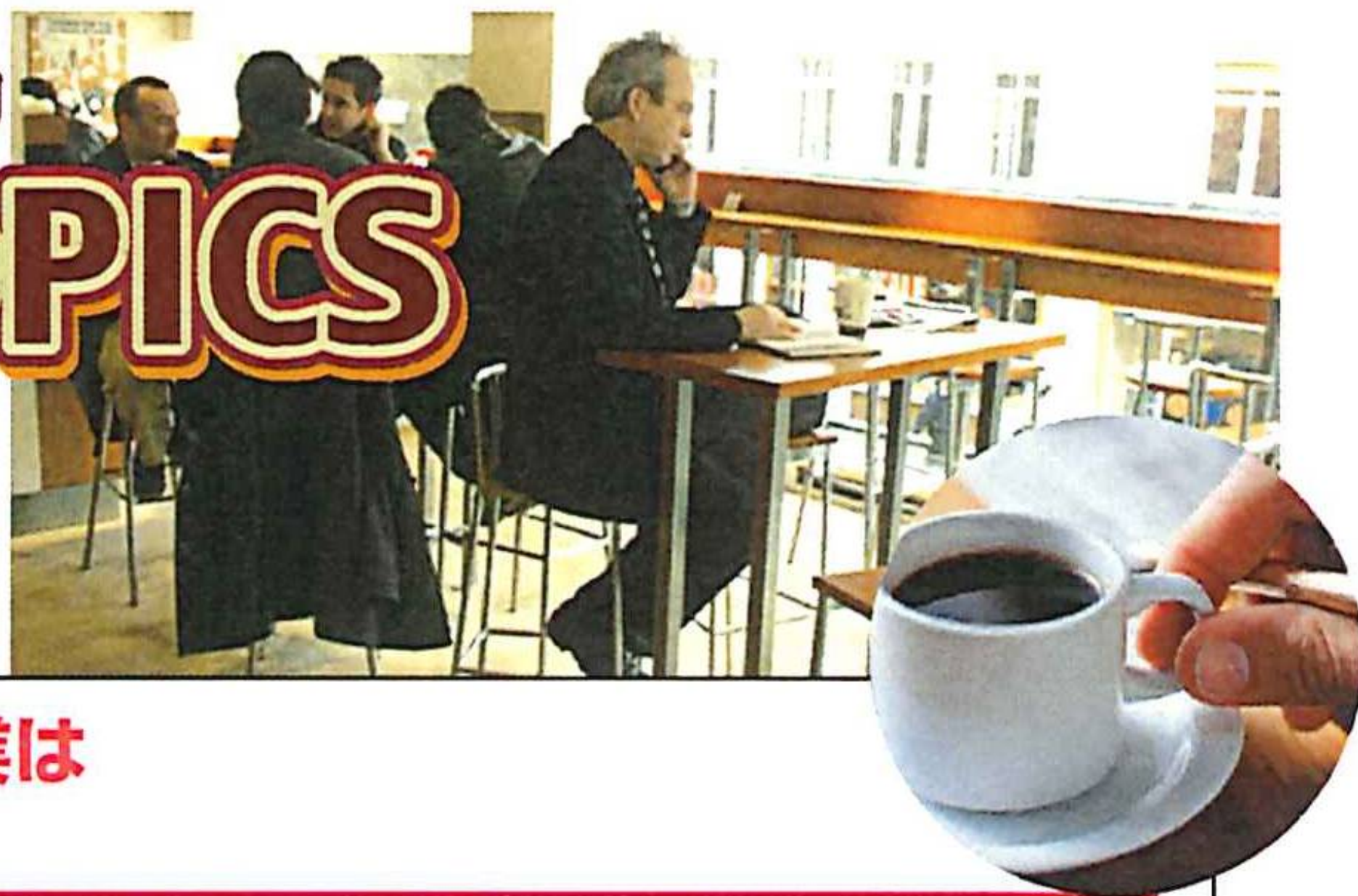
◆ホームページアドレス

<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



コーヒーをもっとも飲む職業は 2011年業種ランキング

このたびアメリカで行われた「2011年・コーヒーをよく飲む職業ランキング」が発表された。そのランキングによればベスト5は以下の通り

- 1 科学者
- 2 マーケティング・広報関係者
- 3 教育管理者
- 4 作家・編集者
- 5 医療管理者



以下 医者・調理人・教授・社会福祉指導員・金融関係者などとなっている。

又、アメリカで働く46%はコーヒーを飲まない仕事で効率が悪くなっている、と感じている。同時にコーヒーを飲む人たちの61%は、仕事中2杯以上のコーヒーを飲んでいる。

スーツにコーヒーを再利用 「ムレにくい」「臭わない」

衣料品販売のはるやま商事は講談社とのコラボで、コーヒーを再利用した衣料品の発売を始めた。

コーヒーの利用は、コーヒーを抽出した後の粉に、1000度以上の熱処理を行い、その処理によって、コーヒー粉の表面は多孔質な物質に変化し、「脱臭」や「除湿」に高い効果を発揮。又、この物質に赤外線照射することにより、一般的なポリエステル繊維より高い「蓄熱効果」があり、更に「紫外線を遮る効果」があることが分かった。

「保温」に伴い懸念される「ムレにくい」、「臭わない」も重視されている。

コーヒーを再利用した、環境に優しいコーヒーチャコール素材の「ジャケット」「スカート」をこの秋、試してみてもいいかな...



大リーグで活躍の青木選手 キューバ風コーヒーで大活躍

大リーグ・ブルワーズで活躍中の青木選手（元ヤクルト）はフロリダ・マイアミでマリナーズと対戦でも複数安打を記録し、連続安打を更新中である。

マイアミでの対戦では、チームメイトに勧められたマイアミ名物のキューバ風コーヒーが良かったようで「すごくスッキリして試合に臨めた」と笑顔でコメントしている。



※イメージ

(服部)

原さん「審査員特別賞」受賞！ 太陽アイコン **ロールプレイングコンテスト開催** 太陽アイコン



さる9月6日、ウインクあいちで開催された「SC接客ロールプレイングコンテスト中部支部大会」でファゼンダ大垣店の原さんが「審査員特別賞」を受賞。

審査員の厳しい目が光る中、原さんは伸び伸びと接客していました。

競技終了後の原さんの談話、「自分では6割くらいの出来でした。あらかじめ接客ストーリーは考えていたが、役者さんとの掛け合いの中で展開が変わってしまうこともあり、頭の中で何度もシュミレーションを繰り返していました」その成果が審査員特別賞につながりました。

審査員の総評は、「伝えたいことと、お客様が聞きたいことは違っている。いかにお客様が聞きたいことをキャッチして、豊富な商品知識の中からの的確なものを伝えることが出来るかが大切。受賞した皆さんはそれが出来ていた」

参加者はそれぞれSC大会を勝ち抜いてきており、皆さん素晴らしい接客であり、“お客様の気持ちをキャッチするという接客の基本が大切である”と感じた大会でした。



商品リニューアルのご案内

ご愛顧いただいております、
「ラ・モリサーナ スパゲッティ」がリニューアル
 されることとなります。
 商品の切替時期は旧製品の在庫がなくなり
 次第で、11月頃を予定しております。



変更点……荷姿(増量)・価格(少々低減)・パッケージ

	荷姿	標準卸価格
旧製品	500g×20袋	¥4,460/ケース(¥223/500g)
新製品	500g× <u>24袋</u>	¥5,280/ケース(<u>¥220</u> /500g)

一層のご愛顧をお願いいたします。

※価格は税別

伊藤忠製糖+CCS 「クルル」+「ファゼンダ」のギフトセット

2012年8月29日(水)付 中部経済新聞に掲載。



【碧南】製糖事業者の伊藤忠製糖（本社碧南市玉津浦町3、葉山彰社長、電話0566・46・0627）は、シーシーエスコーヒー（＝CCS、本社名古屋市、服部卓也社長）と共同でカードギフトの取り扱いを始めた。「クルルマーク」のブランドで知られる伊藤忠製糖の角砂糖や健康維持に効果的なオリゴ糖、CCSの「ファゼンダ」ブランドのコーヒーを組み合わせた。

伊藤忠製糖が異業種の事業者と組んでカードギフトの販売に乗り出すのは初めて。砂糖の利用機会が多い食品であるコーヒーと組むことで、砂糖の販売拡大につなげる。

カードギフトは、『健康配慮』をキーワードに伊藤忠製糖の「クルルのおいしいオリゴ糖（商品名）」とCCSの飲料「カフェインレスコーヒー無糖（同）」を組み合わせたタイプなど、4タイプのセットから1つを選んでカードを送る仕組みだ。

カードギフトは持ち運びが便利なことから、結婚式の引き出物や景品、祝い品向けなどの需要を見込む。CCSがインターネット上のサイトなどで取り扱い、発送も担う。販売価格は各タイプとも3,675円。

葉山社長は「当社の砂糖に親しんでもらう機会になり、ファンづくりにつながれば」と語っている。

健康ライフ

健康管理キャンペーン ～栄養補助食品～

栄養補助食品の発売を記念して”健康管理キャンペーン”を実施。
体調管理に力強い見方。

		参考小売	販売価格	特別価格	お召し上がり方
にんにく卵黄油 62粒入	袋	980	610	488	栄養補助食品として、 1日2粒を目安に水またはぬるま湯と 共にお召し上がりください。
金時生姜もろみ黒酢 62粒入	袋	980	610	488	
100種の植物発酵エキス粒 62粒入	袋	980	610	488	
コラーゲンゼリー 20g×10本	箱	980	645	516	1日1本

10月1日～10月30日 まで通常価格の20%OFFでご提供いたします。
この機会にぜひご利用ください。



・毎日の健康維持にお勧め
したい栄養補助食品です。



・美容・健康・ダイエットに
おすすめの商品です。



・1日をすっきりと始めたい方に
おすすめの商品です。



・うるおいを実感したい方

詳しくは営業マンまでお尋ねください。

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いかもしれません。



11月のお勧めコーヒー（初摘みコーヒー）



ブラジル サフラノヴァ

(SAFRA NOVA)

世界第一位のコーヒー生産量を誇るブラジル。
ミナスジェライス州とサンパウロ州の州境にある丘陵地帯は国内最大の
コーヒー生産地です。
そこでは非常に近代化された設備でコーヒーが作られています。



ブラジルのコーヒーは通常4月～7月に収穫され、船積みは9月頃からは行われます。その収穫したて（初摘み）のコーヒーを、ポルトガル語で“サフラ ノヴァ（ニュークロップの意）”と言います。

今回のサフラノヴァは、スペシャルティコーヒーによく用いられている「パルプドナチュラル」という方法で精製されています。

味の特徴

果肉系のフルーツを思わせる甘さとシナモンシュガーの香りを感じます。口当たりはとても柔らかく、ベルベットのようにです。

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



焙煎度合

→ ライト
シナモン
ミディウム
ハイ
シティー
フルシティー
フレンチ
イタリアン



12月のお勧めコーヒー



ブルーマウンテン No.1

ブルーマウンテンが栽培されている地区は、午前中にカリブ海の太陽に照らされ気温が上昇し、午後は霧が発生して太陽の光が柔らかくさえぎられ、気温が下がります。

「美味しいコーヒー」に生育する大きな条件の一つに、15℃から30℃の温度帯で栽培する事が挙げられますが、ジャマイカでは霧が大きな役割を果たしています。それは、シェードツリーと同じ様な効果と考えて良いでしょう。霧が樹々を覆う事によって急激に気温が下がり、コーヒーの葉や実に結露が発生します。この霧によって降雨が少なくても、樹々は乾燥という決定的なダメージを受けないのです。

カリブの太陽と豊かな自然、陽気なジャマイカ人によってブルーマウンテンは育てられています。



光あふれる南国の楽園、ジャマイカのブルーマウンテン山系の肥沃な土壌から産出された良質な香りと調和のとれた味わいを持つコーヒーは、オーシャンビューの潮風が運んだ花の香りとトロピカルフルーツを連想させます。

味の特徴

味の特徴は、上品で優しい香り、味、コクがバランスよく、全てが溶け合っている逸品で酸味と苦味を感じない高貴溢れるコーヒーです。まさに自然の恩恵を受け、柔らかく調和したテイストの「ブルーマウンテンコーヒー」を“カリブ海の太陽と霧”を思い浮かべながらお楽しみください。

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



焙煎度合

☒ ライト
☐ シナモン
☐ ミディウム
☐ ハイ
☐ シティー
☐ フルシティー
☐ フレンチ
☐ イタリアン

モクモク手づくりファーム

モクモクのハロウィン

10月13日(土)~28日(日)

モクモク村の収穫祭 年に1度の収穫のお祝い

モクモクのハロウィンは、お野菜が主役!

ハロウィンを楽しみながら秋のお野菜のことにも詳しくなっちゃおう。

みんなもおばけの仮装をして遊びに来てね。



モクモクハロウィンパーティー 10月28日(日) 要予約

ハロウィンにはモクモクのレストランにお野菜のおばけがやってくるぞ。お野菜のおばけたちとお野菜クイズをしたり、ファッションショーをしたり、みんなで楽しく秋野菜の収穫をお祝いしようね。ハロウィンパーティーの特別料理には旬のお野菜コーナーも登場! 秋のお野菜をもりもり食べよう。モクモクのハロウィンパーティーは物語も衣装もみんな手づくり。みなさんも手づくりの仮装をしてお越しください!

- 時 間: 18:00~20:00
- 定 員: 200名
- 場 所: PaPaビアレストラン
- 参加費: 大人(中学生以上) 3,800円(税込)
小人(小学生以上) 2,000円(税込)
幼児(3才以上) 1,000円(税込)
*ハロウィンパーティー特別バイキングと乾杯ドリンク付き
予約申込ダイヤル: 0595-43-1489



モクモクハロウィン探検隊

秋のお野菜クイズをとこなながらモクモクを探検しよう! クイズラリーに申し込むと指令書がもらえるよ。指令書に従ってすべてのポイントを回れたら受付に戻って「トリック・オア・トリート!」の合言葉を言おう。すると頑張った君だけにモクモクからのプレゼントがあるよ!
(※なくなり次第終了となります。)

- 開催日: ハロウィン期間中 土・日開催
- 時 間: 10:00~15:30
- 受 付: インフォメーション
- 参加費: 100円(税込)
- 対 象: 小学生までのお子さま



ハロウィンのランタンづくり互作

本物のかぼちゃを使ってハロウィンのジャック・オー・ランタンをつくろう! 一つ一つ表情の違うかぼちゃのランタンをつくって持って帰ってね。

- 開催日: ハロウィン期間中 土・日開催
- 時 間: 10:00~16:00
- 場 所: ウイナー専門館前広場
- 参加費: 1個300円(税込)



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柘植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→
牛飼西交差点を右折→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/>

あったかフェア 2012 ご案内

実施期間 2012年11月1日～2013年1月末

あったかフェア参加店舗 **特別価格** にてご提供いたします。

**フェア
特別価格**

井

煮込みハンバーグ

シチュー

茶碗蒸し

販促ツール

- ①「ポスター」(A4～A1サイズ)
- ②「メニュー」
- ③「テーブル三角ポップ」
- ④「のぼり」
- ⑤「スタンプカード」

詳細・ご用命は担当営業マンまでお気軽に!



ツールイメージです。

陶器フェア

食器を新調してみませんか!
雰囲気が一新します!

申込メ切 10月末日

お渡し 入荷次第順次

取扱いカタログ 陶里

上代価格より**40%OFF**



※カタログはございませんが、他、陶器メーカー「ニッコー・ナルミ・ノリタケ」は
上代価格より **20%OFF**となります。

詳しくは営業マンまで。下記注文書に記入の上、担当者にお渡し下さい。

キリトリ線

陶器フェア ご注文書

平成24年 月 日

CCS担当 課 ()

お客様名 (店印)

メーカー名	カタログページ	品名・品番	特価	ご注文数量

※消費税は別途となります。

シュトーレン 予約販売のご案内

～ドイツ伝統の菓子パン「シュトーレン」～

クリスマスといえば、「イチゴのクリスマスケーキ」や「ブッシュドノエル」などが有名ですが、昨今流行っているのがドイツの菓子パン「シュトーレン」です。生地にドライフルーツやナッツなどが練りこまれており、表面にはたっぷりのお砂糖がまぶされています。

今年のクリスマスは「シュトーレン」をぜひお試しください。

商品価格：¥800（税別）【参考上代価格：¥1,500（税込み）】

予約期間：10月1日（月）～11月24日（土）

お渡し日：12月上旬予定

詳しくは営業マンまでお問い合わせください。

こんにちは・・・編集室です

神無月（かなづき）10月。

神無月は、出雲大社に全国の神様が集まって一年の事を話し合うため、出雲以外には神様が居なくなるためと言う説が一般的ですが、諸説あって「新穀で新酒を醸す」、「新嘗（にいなめ）の準備をする」、「神の月」、「雷のない」などの意味に「神無」の字を当てているとの説があるようです。

この季節は食材も美味しい物が多く、魚介では「秋刀魚」「戻り鰹」、野菜では「かぼちゃ」「しめじ」「松茸」、果物では「栗」「柿」などがあります。晩秋にあたる10月にもなると、「秋の日はつるべ落とし」などと表現されるように西日があっという間に沈み夜が長くなってきます。秋の夜長これらの旬の食材をいただくのは日本人ならではの楽しみでしょう。

また夜の時間が長くなってきますので、物事をじっくりと考えるのに良い季節となります。この時期にはそろそろ冬のメニューについて考えてみましょう。今月号では、冬のフェアとして「あったかフェア」をご提案しております。冬にアツアツのメニューを提供してお客様に身も心も「あったか」になってもらいましょう

（編集室）



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

2012-10 No.429

発行日 2012年10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) 〒454-0997

営業本部 TEL.052-432-6363

工場 TEL.052-741-3066