COFFEE & COMMUNICATION

COFFEE NEWS

シーシーエスコーヒーニュース

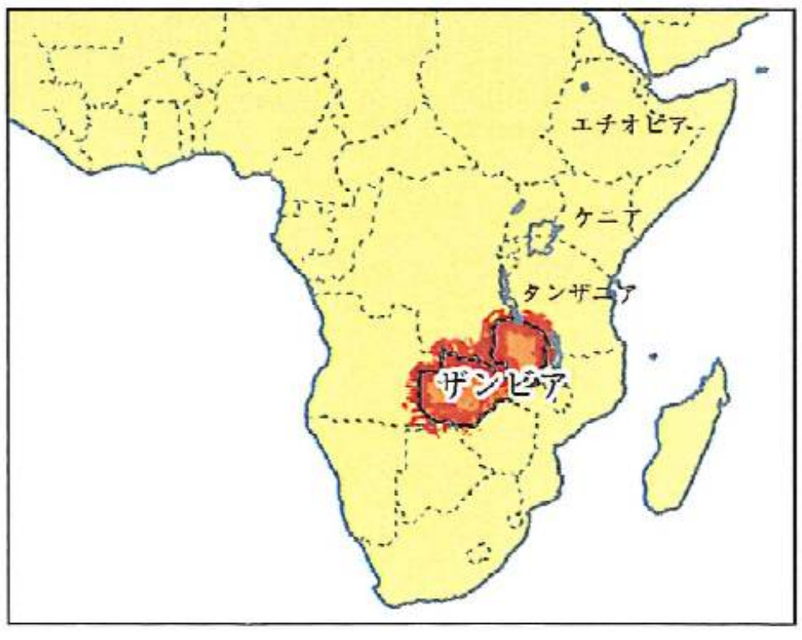
2013 3

No.434

写真:世界三大瀑布のひとつ "ビクトリア フォールズ(滝)" (ザンビア)

今月のコーヒー (3月) ザンビア　ビクトリア フォールズ

フローラルな甘い香りと良質な酸味



Calendar

3月　弥生 (やよい)

3	(日)	ひな祭り　耳の日
5	(火)	啓蟄 冬眠していた虫も目を覚まして地上に這い出してくるという意
10	(日)	砂糖の日
13	(水)	サンドイッチデー
14	(木)	ホワイトデー
17	(日)	彼岸の入り
20	(水)	春分の日

Contents

② コーヒートピックス
③ 5月のお勧めコーヒー
有機栽培コーヒー販売開始
④ パンメニューフェア
⑤ カゴメ　ナポリタンフェア開催中
⑥ 美味しいコーヒーの店2013
⑦ モクモク手づくりファーム
⑧ 消費税増税に備える その4
メルマガ

第434号　2013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 (服部)
080-4833-6938 (徳田)

◆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

COFFEE TOPICS

コーヒートピックス

中米・コーヒー生産国で‘サビ病’広がる

コーヒー収穫減の恐れ

中米地域でコーヒーの栽培に大きな影響を与える‘サビ病’の拡大が報告されている。‘サビ病’は、日照不足や高湿度などの条件が重なると繁殖し、葉の養分を奪って枯らせる為、結果・開花・結実とならず収穫の減少に繋がる。

この為コーヒー生産国であるコスタリカ政府は非常事態宣言を発令し、隣国のグァテマラやホンデュラスでも同様の処置が近々執られる模様である。

これら中米諸国は、高級アラビカコーヒーの生産地として知られ、生産量は世界全体の五分の一を占めるだけに、今後の趨勢が注視されている。

貴方はコーヒー派　紅茶派?

迷った時は、コーヒーから作った紅茶は如何?

コーヒーにするか紅茶にするか、迷った経験はどなたにも有るはずだ。コーヒーはコーヒーの良さがあり、紅茶には紅茶の良さがある。
そんな選択の問題を解決すべき研究が進められている。即ち‘コーヒーの葉を用いてお茶にする研究’がそれである。英誌によれば、その名は‘coffee leaf tea’つまり’コーヒー紅茶‘と呼ばれるこのお茶、コーヒーほど苦くなく、紅茶ほど風味は強くないというのが特徴。又、成分も一般的な紅茶より、カフェイン含有量は少なく、健康増進や老化減退の作用があるとされる抗酸化物質や消炎効果のある物質なども含まれている。こうした‘コーヒー紅茶’が商品化されれば、第三の飲物として世界に広がるかも・・・

受験シーズン・真っ只中

決め手は‘コーヒー’だ!

受験シーズンの真っ只中、又、企業人も年度末を控え、毎日遅くまで仕事に励んでいる方も大勢おられるこの頃。眠気覚ましに、コーヒーを飲むのは一般的ですが、加えてコーヒーには記憶力を向上させる要素があるという報告がされた。

米タフツ大学のタッド博士らの研究チームは、実験協力者と共に記憶力テストを実施したところ、コーヒーをよく飲んだチームの成績が一番良く、結果　コーヒーを多く飲むことが記憶力増進に繋がるとの所見を発表した。

眠気覚ましだけでなく、受験勉強など記憶機能が求められる時には、是非ともコーヒーを飲んでから取り掛かると、効果が絶大になるかも・・・
この春、受験生には、コーヒーをしっかり飲んで、合格の栄冠を勝ち取って戴きたい。

（服部）

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

5月のお勧めコーヒー

パプアニューギニア　ふくろう

明るく軽やかな夏ミカンのような酸味と
ベルベットのような滑らかで優しい甘さ

赤道のちょうど南に位置するパプアニューギニアは、南太平洋最後の楽園と言われています。美しい海と深緑の山々、長い歴史の中で受け継がれた伝統的な文化が息づいています。

パプアニューギニアの西部高地にギガバー農園はあります。
コーヒーは、ナラの木やユーカリのシェードツリーの下、
直射日光を避けてじっくりと育てられています。

収穫されたコーヒーチェリーは果肉除去された後、
醗酵⇒洗浄の工程を2回、さらに20時間、水に浸け込み
精製され、天日乾燥にて仕上げられます。

贅沢に水と時間をかけたプレミアムコーヒーです。

お勧めの抽出方法‥‥ペーパー抽出・サイフォン抽出・ネル抽出　　詳しくは営業マンまでお尋ねください。

有機栽培コーヒー始めます

2013年2月弊社は、有機JAS認証を取得します。
これに伴い、有機コーヒーを2種類販売いたします。

有機コーヒーとは、化学肥料や農薬、遺伝子組替えに頼らず、
自然そのものの力を十分に活かして栽培されたコーヒーです。

食の安心・安全への関心が高まる中、有機コーヒーを取り入れては
いかがでしょうか?　　詳しくは営業マンまで。

■フェアトレード グァテマラ

有機とフェアトレードのダブル認証です。
甘酸っぱさとさらりとした口当たり。
このコーヒーは発展途上国の生産者の
生活を支えています。

■ペルー　アルトアンデス

弊社のみの取り扱い商品です。
バランスがよく、マイルドな味わい。
アーモンドのような、ほどよい甘さと
コクが後を引きます。

パンメニューフェア ご案内

実施期間　2013年 4月 1日 ～ 4月30日

喫茶メニューの原点を見直しませんか?

・コーヒーに合う食事といえば昔からパンメニューです。
・喫茶店のパンメニューはお店の顔のひとつです。
・今流行のパンメニューも良いけれど、昔からの懐かしい
オーソドックスなパンメニューを見直しませんか？

【販促ツール】

テーブル三角POP

MENU

POP

〈ツールイメージです〉

詳細・ご用命は担当営業マンまでお気軽に!

今、話題の ナポリタンフェア開催!!

自然を、おいしく、楽しく。 KAGOME

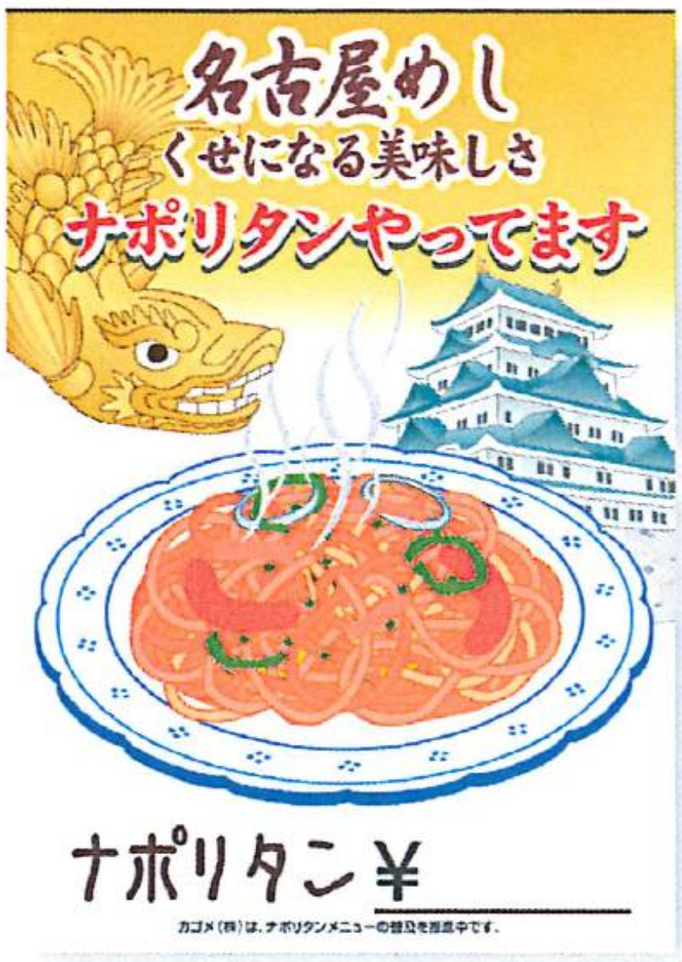
なつかしの
鉄板ナポリタン

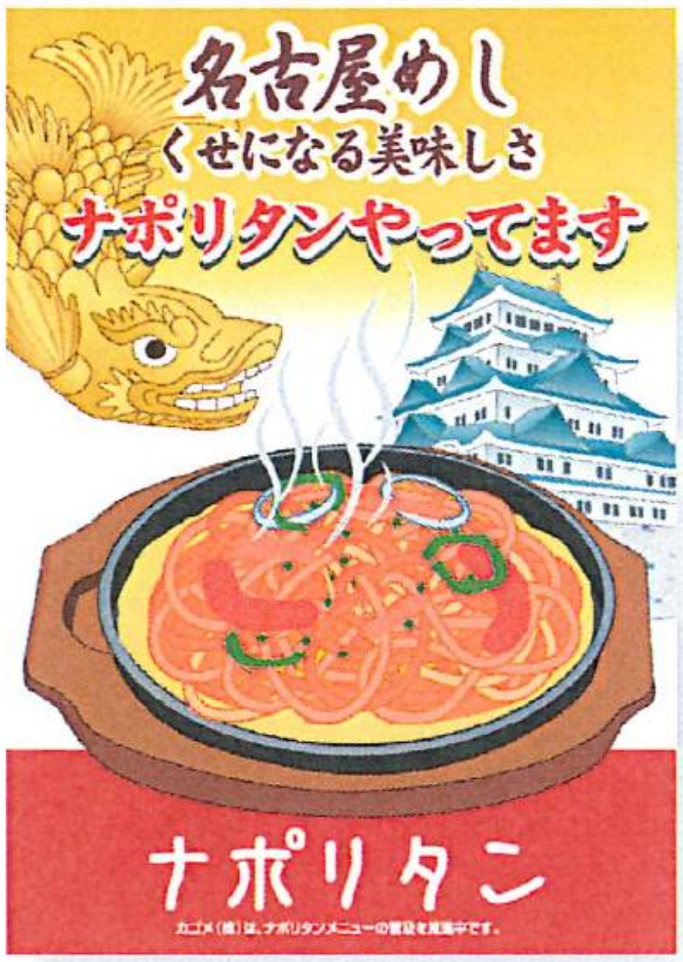
ナポリタンと言えば“なつかしのメニュー”の定番ですが、
昨年から密かにナポリタンブームが巻き起こっています。

またあるカフェチェーンでも店頭ポスターを設置したところ、
大幅な売上拡大につながったという事例があります。

そこで、「鉄板ナポリタン（イタリアン）」を広く展開しよう
というフェアを開催。
フェアの参加店には、オリジナルポスターと、読んで楽しい
「ナポリタン読本」を差し上げます。（カゴメ提供）

是非ご参加ください。





（共にA4・A3サイズ）

商　品　名　（カゴメ）	荷　姿	単位	標準販売価格(税別)
トマトケチャップ（標準）　1kg	ケース=12本	本	350
ケチャップ　1号缶（特級）	ケース=6缶	缶	1,078

詳細・ご用命は担当営業マンまでお気軽に!

「ラ・モリサーナ　スパゲティ」　好評発売中!!

荷姿	標準卸価格
500g×24袋	¥5,280／ケース（¥220／500g）

※サンプルご用命は担当営業マンまで！

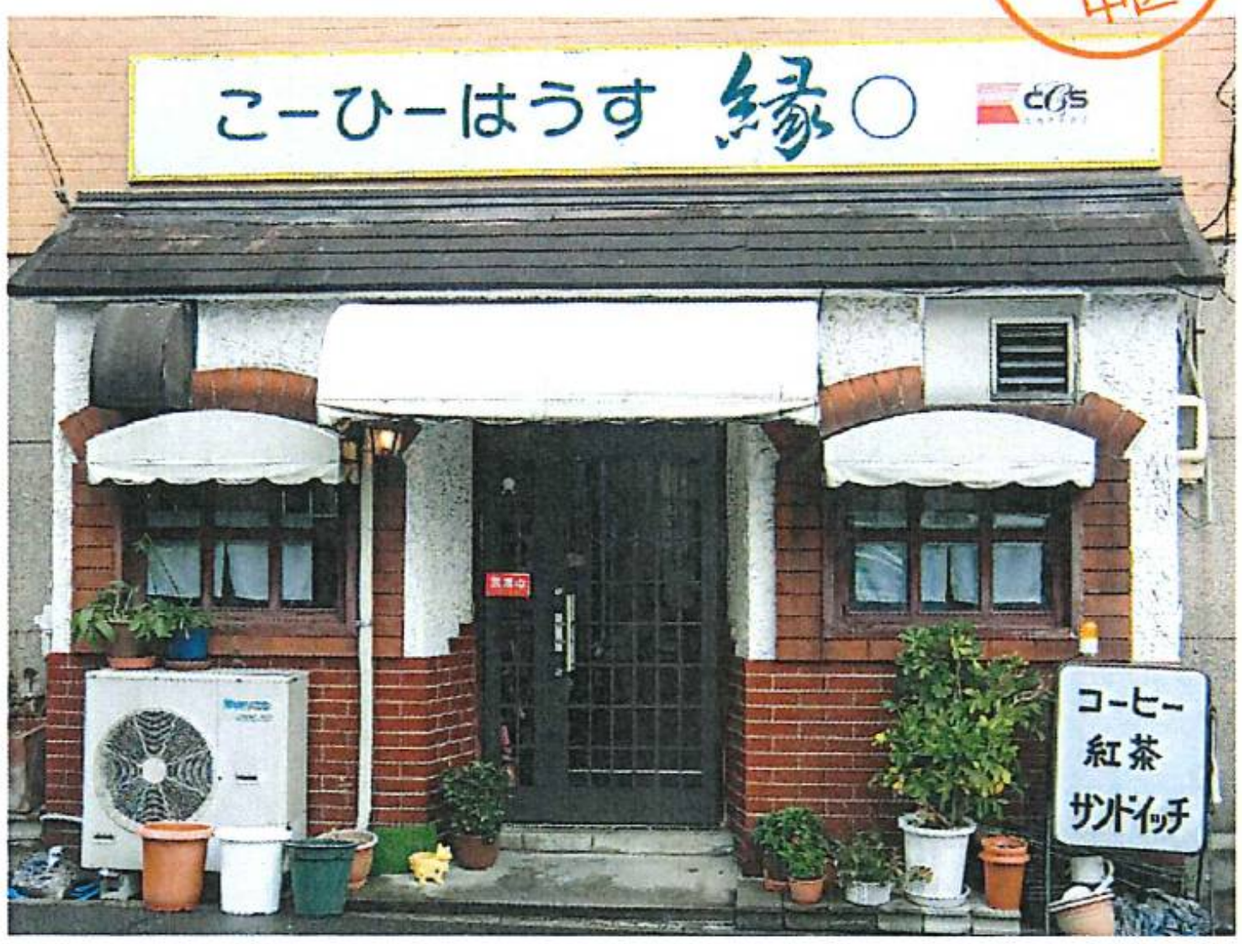
※価格は税別

「美味しいコーヒーの店 2013」

地域のお客様に愛されるお店

こーひーはうす 縁○

愛知県
名古屋市
中区



こーひーはうす「縁○えん」を開業し、10年を迎えました。
珈琲は、“本格派のネルドリップ式”と“深みのある風味”で月替わり・生産国（ブルーマウンテン、キリマンジャロ）も提供してお客様に喜んで頂いています。
基本サンドウィッチ（ハーフサイズ）をご注文されるのは、地域の環境が高齢化されているのも伺えます。
朝早くからお店に来店して頂ける“地域密着型”を目指しています。

●ブレンドコーヒー　¥330
●アメリカンコーヒー　¥330
◆モーニングサービス
AM7:00～AM11:00
◆日替わりおすすめコーヒー　¥380～
◆月替わりおすすめコーヒー　¥380～
◎ 各種トースト&サンドウィッチ
（レギュラーサイズ・ハーフサイズ有）

●営業時間
7:00～18:00
（日・祝日は12:00迄）
●定休日
第二・第四・第五火曜日
●席　数　28席
P　無し

【地下鉄鶴舞駅より徒歩5分】
名古屋市中区千代田3丁目18-16　矢野ビル1F
TEL 052-331-1080

モクモク 手づくりファーム

いちご摘み体験学習

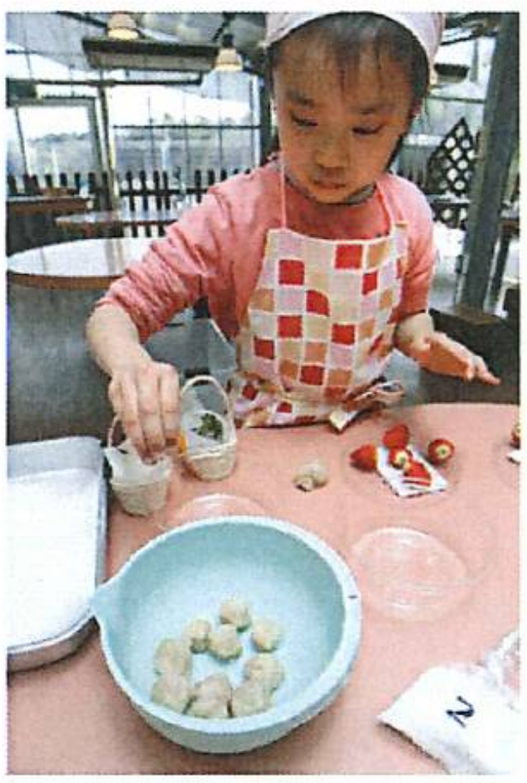
～4月30日（火）

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。
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。

- 時　間　【平　日】10:30／13:00
  【土日祝】10:30／11:30／13:00／14:30
- 場　所　モクモクインフォメーション集合
- 定　員　2名～40名まで
- 所要時間　約60分（いちごハウスまでの移動時間含む）

＊参加者全員にいちごの試食付き
＊大人・小人には1パック（約300g）のお土産付き
＊いちごの生育状況により、開催できない場合もございます。

料金	～3月20日（祝）	3月21日（木）～4月30日（火）
	大人（中学生 以上）1,500円（税込）	大人（中学生 以上）1,400円（税込）
	小人（小学生）1,400円（税込）	小人（小学生）1,300円（税込）
	幼児（3才以上）800円（税込）	幼児（3才以上）700円（税込）



手づくりいちご大福教室

3月1日（金）～4月30日（火）

その日の朝にひと粒ひと粒大切に 摘み取った「さちのかいちご」を使います。
「さちのかいちご」は甘みと酸味のバランス がよく、大福にしてもとってもおいしいんです。大きさや形はそれぞれ違うけど、鮮度・完熟度は抜群！
スタッフが苗づくりから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包みます。

- 時　間　10:30～／13:00～
- 所要時間　約60分

＊2名様よりご予約受付＊
＊お一人分の材料で4～5個 の大福ができます。
＊いちごの生育状況（大きさ）によって出来上がりの個数が異なります。
＊いちごの生育状況により、開催できない場合もございます。

料　金	お二人分3,150円（税込）＋ お一人追加ごとに1,260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/

まったなし!消費増税にどう備える?!　その4
収入を減らさないために

前回は、価格帯による値上げの考え方を紹介した。
今回は商品価値による値上げ方法を考える。

ご承知のように同じメニューでも、様々な要因で価格は変わる。例えばボリューム。同じピザでもサイズが大きければ価格は高くなる。その他材料の違いや、セットの内容、お店の立地、周りの競合店などメインの料理は同じでもその価格は驚くほど違うことはよくある。

これを利用した値上げ方法が、単品メニューをセット化して単価を上げる方法である。原価をある程度かけて商品価値を高め、セット価格で販売すればセットが売れた場合に客単価は上がる。もちろん原価率に注意が必要だが、客単価と粗利益高は確保できる。

また、お勧めしたいのが、コーヒーのサイズアップである。
一般的な125ccであれば150～180ccにサイズアップして、Lサイズ価格をつける。コーヒー25～55ccの原価はそれほど高くないので、それ以上の価格をつければ同様に値上げが可能だ。

これにパンメニューの強化を図れば、なおLサイズのお値打ち感まで与えて値上げをしたようには感じられない。

このパンメニューを初めとするメニューの強化で商品価値を高めて値上げする方法については、次号の値上げ策で詳しく説明する予定だ。

第5回は4月号

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

2013-3 No.434

発行日　2013年3月1日　企画編集　稲葉　茂

シーシーエスコーヒー株式会社
名古屋市中川区万場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