

COFFEE & COMMUNICATION

CCS COFFEE NEWS

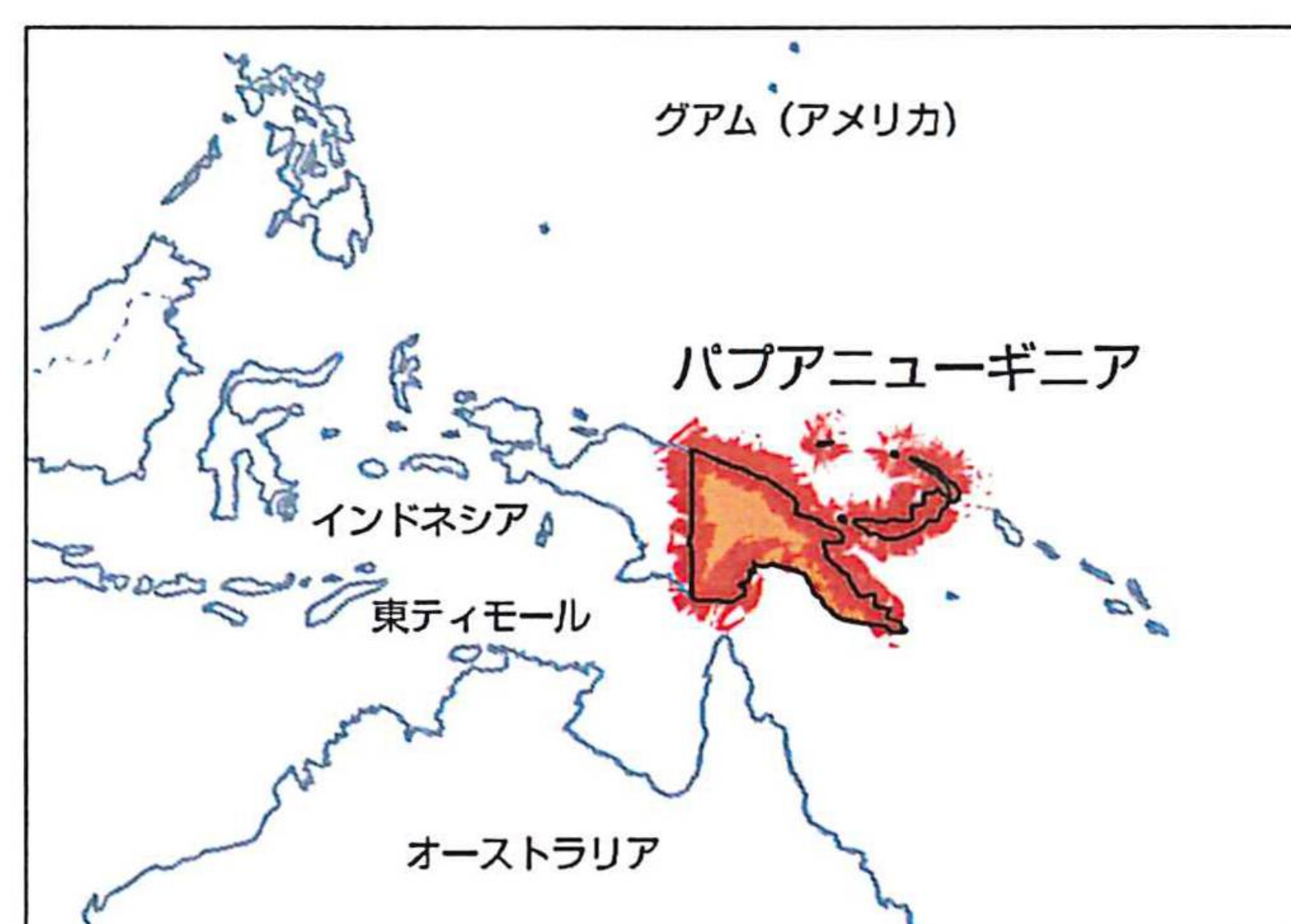
シーシーエスコーヒーニュース



写真:パプアニューギニア深緑風景とギガバコーヒー麻袋

今月のコーヒー (5月) パプアニューギニア キガバ (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



第436号 2013年5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)

Calendar

5月 皐月 (さつき)

1 (水)	メーデー
2 (木)	八十八夜
3 (金)	憲法記念日
4 (土)	みどりの日
5 (日)	こどもの日、立夏
8 (水)	世界赤十字デー
9 (木)	アイスクリームの日
12 (日)	母の日
31 (金)	世界禁煙デー

Contents

- ② コーヒーピックアップ
- ③ 7月のお勧めコーヒー
ハンドドリップスタンドのご案内
- ④ 夏のドリンクフェア
商品価格改定のご案内
- ⑤ カレーフェア2013のご案内
- 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6
メルマガ

◆ホームページアドレス

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

COFFEE TOPICS



ベトナム コーヒー 近況 世界第2位の輸出国に

フランス統治時代の19世紀にコーヒー栽培は始まった。仏語と同様、コーヒーはカフェと呼ばれている。1980年代から輸出が始まり、安価な労働力を背景にコーヒー生産は成長し、2000年には世界第2位の輸出国になった。ベトナム国内での、コーヒーの飲み方は、深くローストした豆を粗く挽き、アルミ製のフィルターに入れて湯を注ぎ、砂糖、コンデンスミルクをタププリ入れて飲むのが一般的。価格は1万ドン～2万ドン(1ドンは0.004円)、両替をすると財布に入りきれない程のベトナム紙幣の札束が渡され、一瞬、億万長者になったような気分になることができる。

伊ナポリ発祥の「他人のコーヒー先払い」 ブルガリアに定着

ブルガリアでは、生活苦に苦しみ、コーヒー代が支払えない人も気にする必要がない。

貧困問題が深刻化する同国に、金銭に困っている人にコーヒーを振る舞うイタリアの伝統が定着しつつある。

これはイタリアの「カフェ・ソスペーゾ」の伝統をモデルにした慈善事業に参加するカフェはブルガリア全土で150店舗以上に上っている。

イタリア南部のナポリのカフェで生まれた、この伝統は、カフェを訪れた人が他人のコーヒー代金を先払いするというもの。コーヒーを飲みたい人は、「カフェ・ソスペーゾ」があるかどうかを尋ね、先払い分がある場合は、無料でコーヒーを飲むことができるというシステム。このようなシステム、我が国ではどうだろうか？

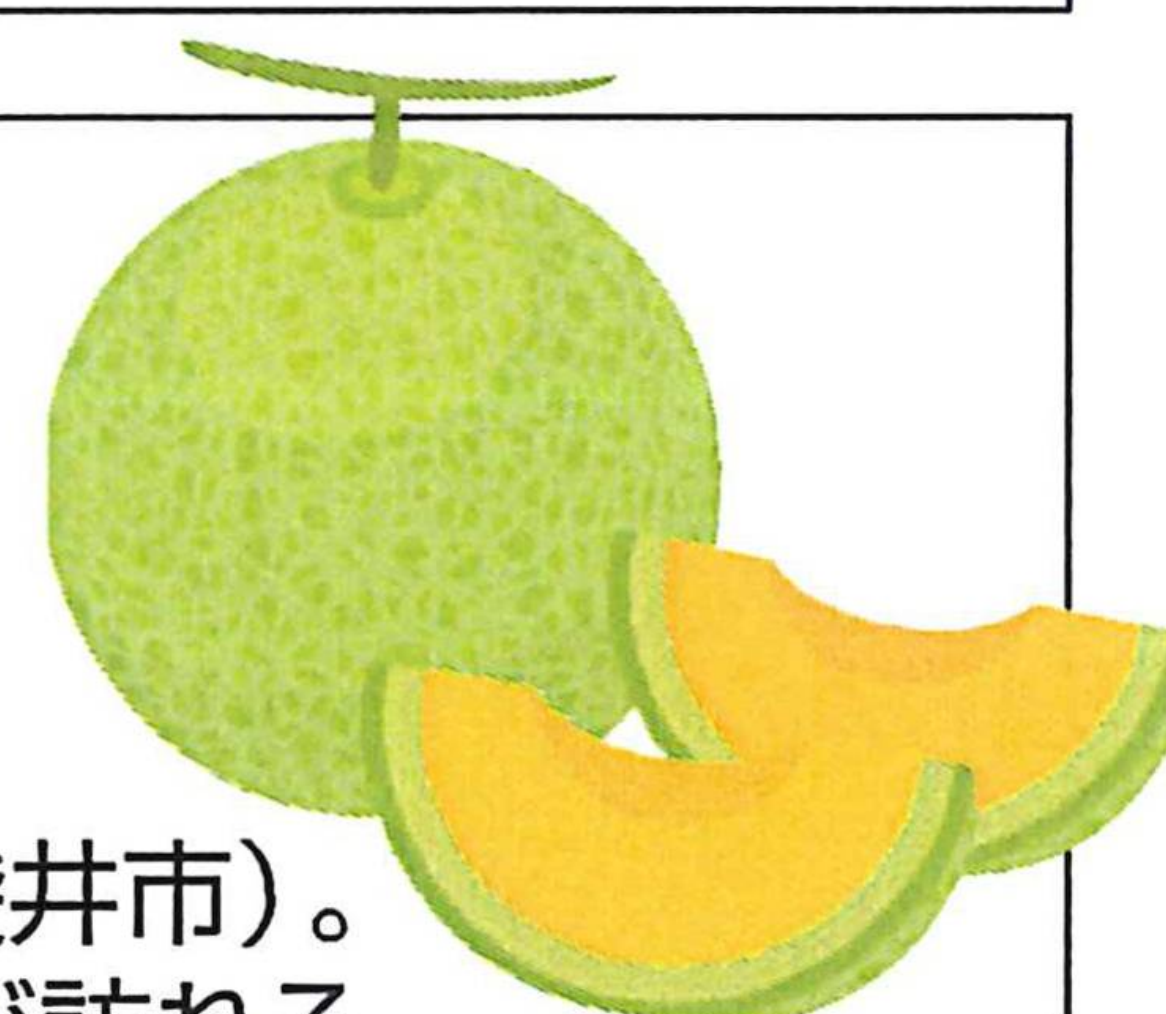


専門店顔負けの農家カフェ 6次産業市場を拓く

メロン農家自ら作るメロンパフェ(850円)、100%メロンジュース(700円)が楽しめる「フルーツカフェ・ニジ」(静岡県袋井市)。

田んぼの真ん中で、週末と祝日のみの営業で年間約9000人が訪れる。オープンは2001年。きっかけは「2級品以下のメロンを何とかしたい」という名倉メロン農場のオーナーの切実な思いだった。

来店客には「5回以上来た」というリピーターが多い。メロンやデザートに加え「温室という空間がいい」「植物を見ていると癒される」のが理由。カフェに来る人がメロンを購入し、農場の直販比率も高まった。現在は持ち帰り用商品を開発中だ。



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！



7月のお勧めコーヒー

インドネシア ランテカルア



欧米で高い評価を得るスマトラ種の極上コーヒー。新鮮なバターのようなコクとリンゴを思わせる爽やかな酸味が特徴です。



スラウェシ島南西地区の山岳地帯ストコロ農園で栽培される最高級ランクのコーヒーです。

コーヒー栽培に適した気候条件のもと、完熟豆のみを手摘みで収穫することで、この味を保っています。

さらにハンドピック選別により、丹念に仕上げられたランテカルアは口当たりが柔らかく、なめらかで、すっきりとした酸味と芳醇なコクが特徴です。

ジャマイカ ブルマンNo.1 ブレンドアイス



コーヒーの最高峰ブルーマウンテンNo.1を贅沢にブレンドしたアイスコーヒーです。
ひと味違うアイスコーヒーをご提供ください。

ブルーマウンテンコーヒーは、ジャマイカの法律で定められた区域で栽培され、法律で定められた工場で加工された後、コーヒー産業公社の品質検査を合格して、その称号を得ます。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採れた良質な香りと調和のとれた味わいをブレンドしたアイスコーヒーに仕上げました。



今話題のドリップスタンドを新発売!!

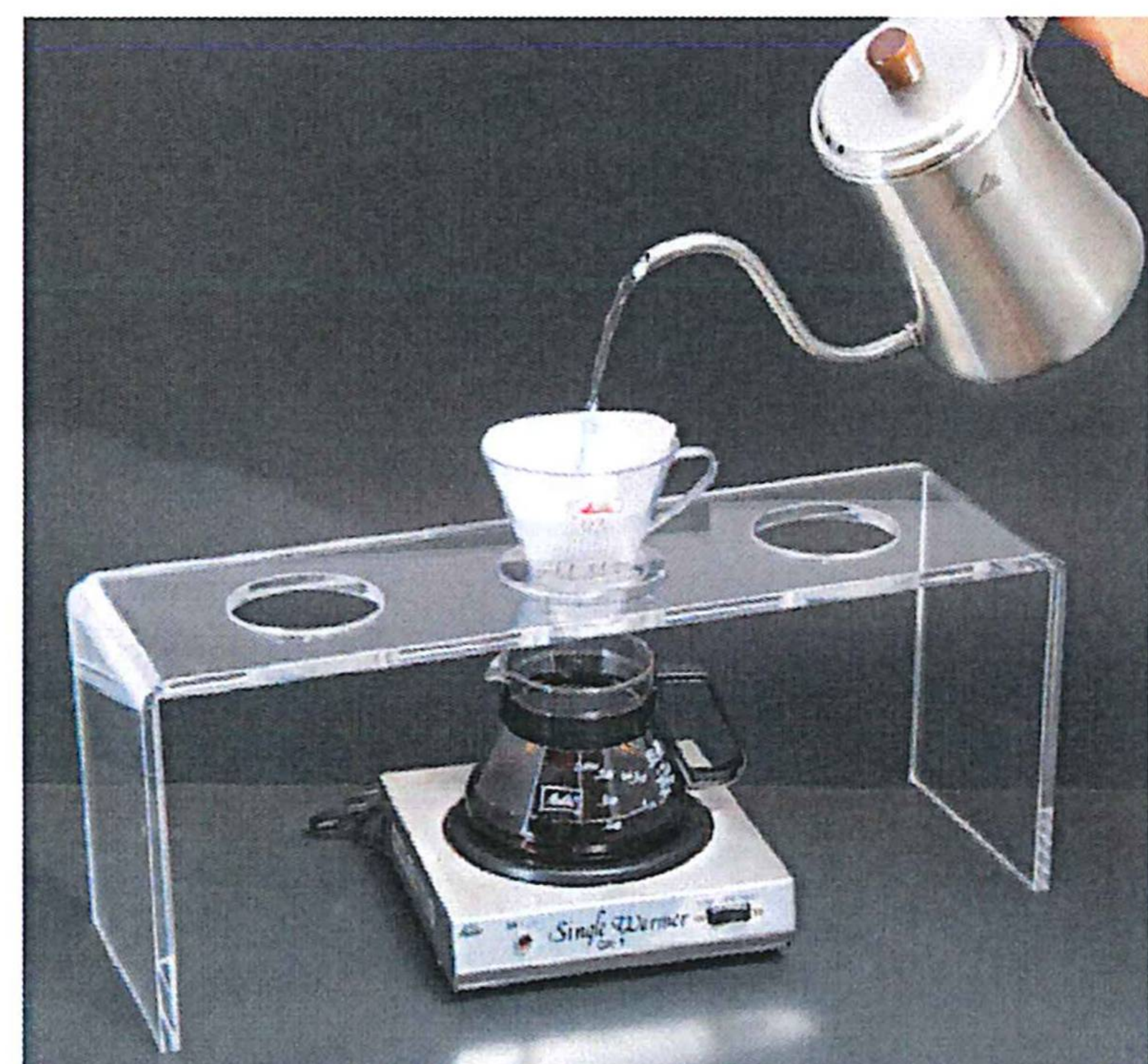
昨年のSCAJ2012や、ハンドドリップ専門店で使用されているドリップスタンドです。

演出効果・話題性バツグンのドリップスタンド。
是非ご検討を。

※ ご注文頂いてから製造します。
お届けまで最大1ヶ月かかる場合があります。

アクリル ドリップスタンド 10t (W540×D170×H215mm)

標準卸価格 ¥24,000



詳しくは営業マンまで。

夏のドリンク・フェア

コーヒーの部

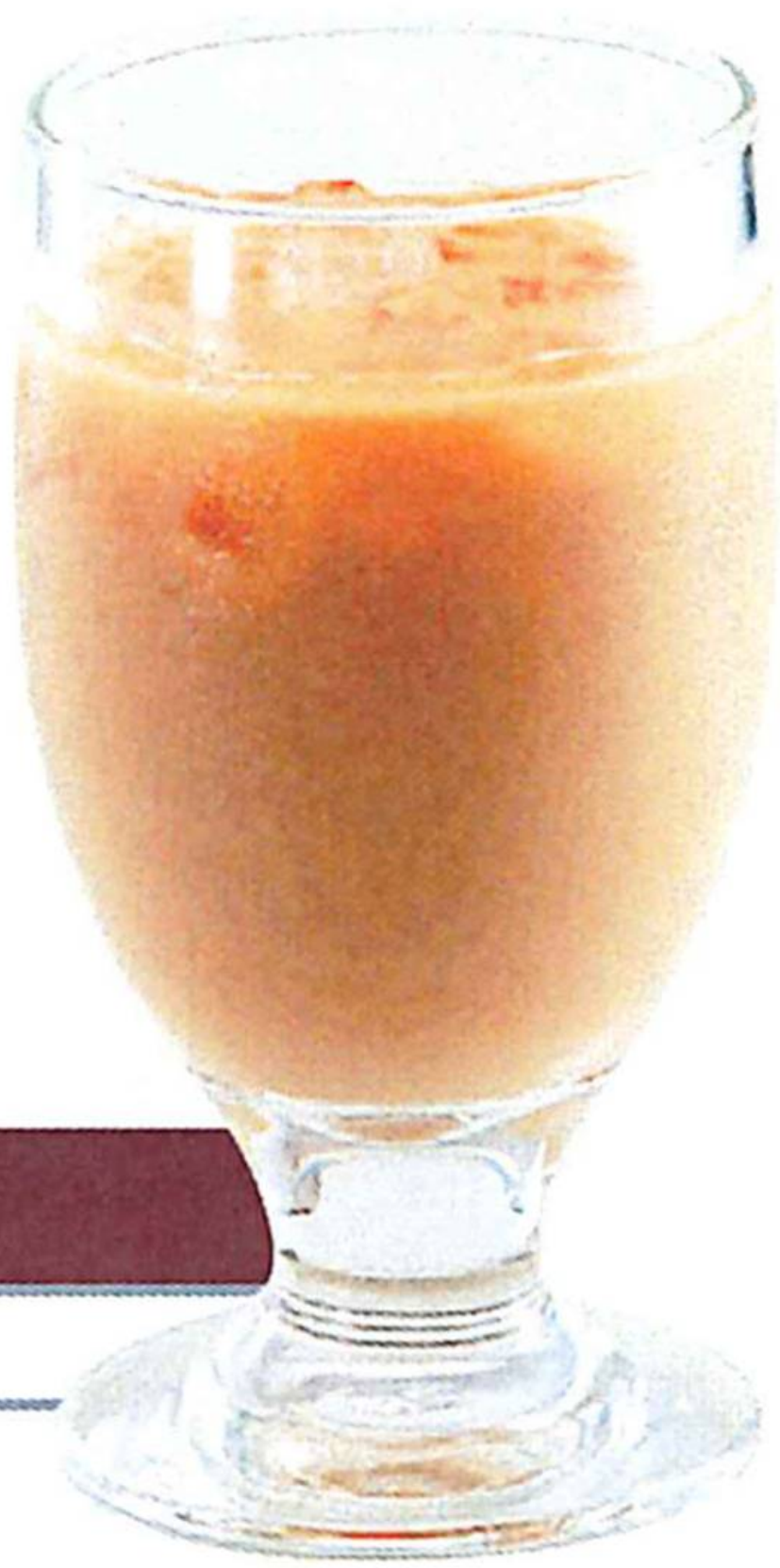
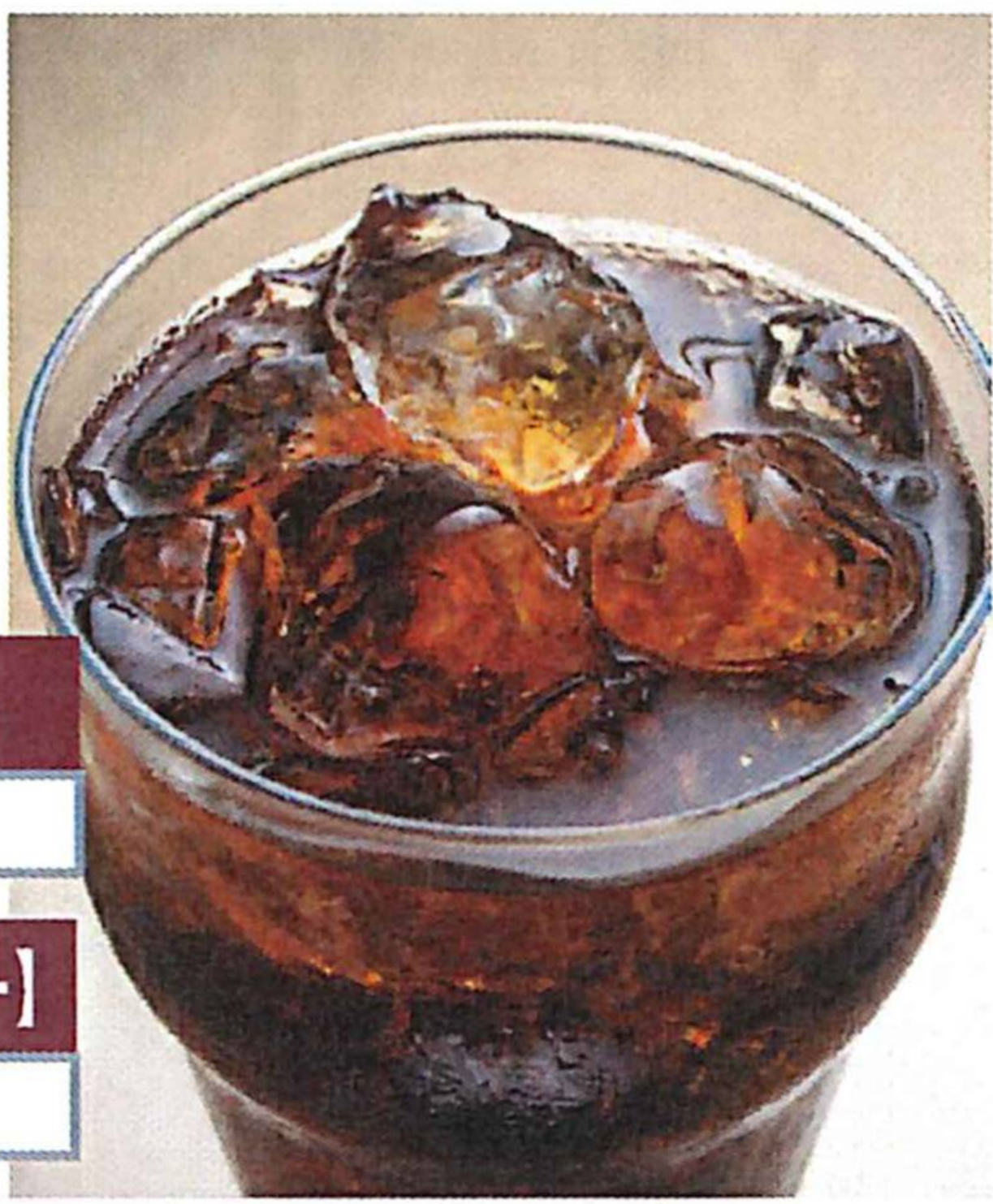
1.5倍の
魅力

【プレミアム リッチアイスコーヒー】

1.5倍濃いアイスコーヒー

【プレミアム ボリュームアイスコーヒー】

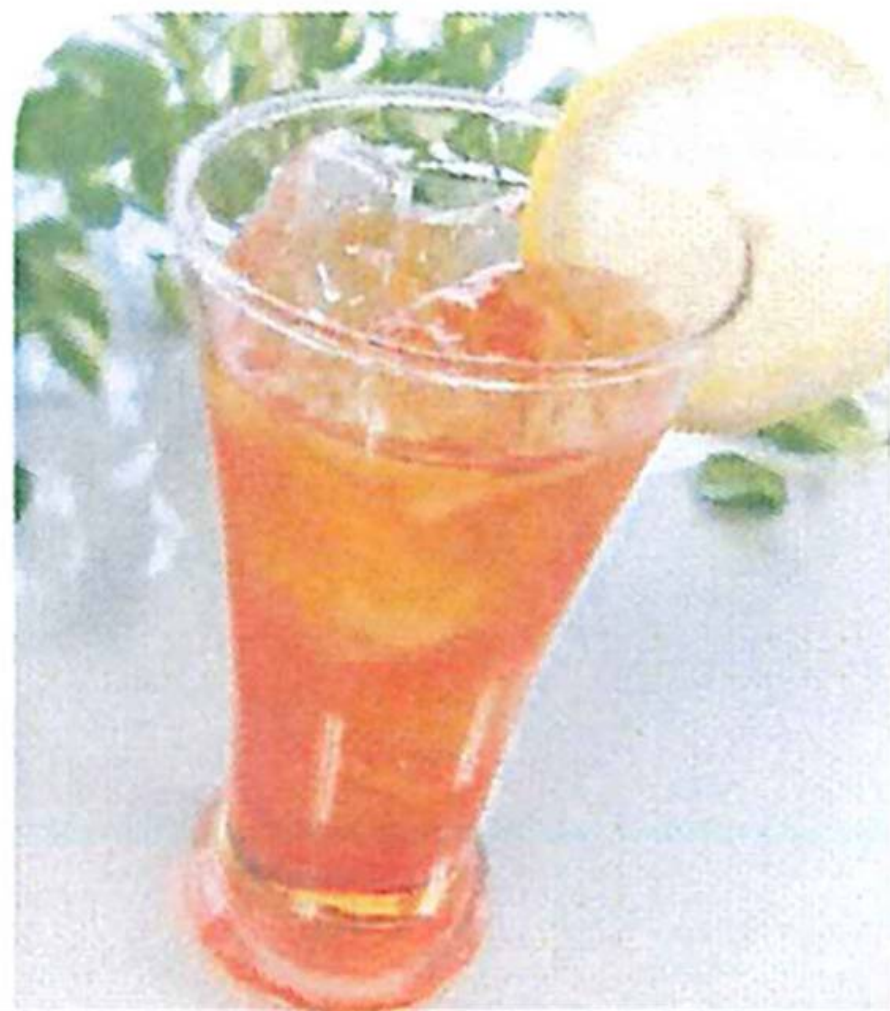
1.5倍たっぷりのアイスコーヒー



【ママに優しいソイ・ラテ】

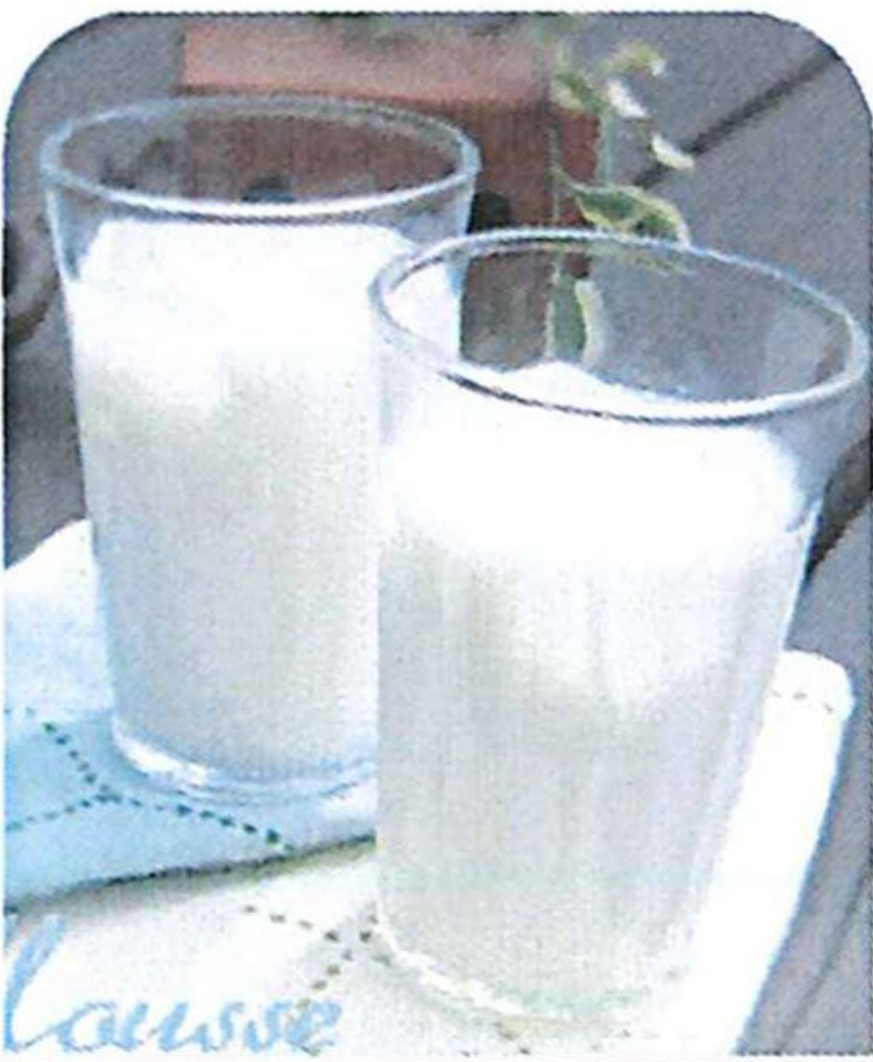
カフェインレスコーヒーと豆乳でヘルシーなカフェ・ラテ

ドリンクの部



カムカムドリンク

ビタミンCが豊富なスーパー
フルーツ【カムカム】のドリン
クです。水やソーダーで割った
りゼリーにしてご提供ください



ヨーグルトドリンク

そのままよく冷やせば、濃厚な
ヨーグルトドリンクです。
ミルクを2割混ぜると、より
フレッシュ感が増します。



デザートムース

冷やしたムースベースに、同量
のミルクを加えてかき混ぜると
デザートムースの出来上がり。
ソースやフルーツをトッピング
すれば、夏のデザートに。

レシピ用意しております。 詳細・ご用命は担当営業マンまでお気軽に!

	商 品 名	単位	標準販売価格
1	ファゼンダ カフェインレスコーヒー無糖 1L	本	390
2	調整豆乳 1L	本	210
3	国産大豆の無調整豆乳 1L	本	260
4	クルルのおいしいオリゴ糖 330g	本	495
5	GS カムカム 5倍希釈 500ml	本	400
6	GS ムースベース プレーン 500ml	本	420
7	GS ヨーグルトドリンク 1L	本	490
8	炭酸 200ml×24本 ※保証金有り(空ビン・ケース)	箱	1,056

商品価格改定のご案内

6月1日付で下記商品の標準販売価格を改定させていただきます。

	商 品 名	単位	標準販売価格	
			新	旧
1	NCL ミックスチーズ 1kg	個	1,360	1,260
2	マリンフード ピザチーズ S 1kg	袋	1,680	1,550
3	ニチレイフーズ ミックスベジタブル 1kg	袋	370	350
4	ニチレイフーズ 枝豆 500g	袋	280	230
5	ニチレイフーズ テータースティック 1kg	袋	520	432

恒例

カレーフェア2013 開催

今年も
カレーフェアの
季節がやって来た

実施期間

2013年6月1日～9月末

※お客様の要望により変更可

フェア
特別価格

カレーフェア参加店舗 **特別価格** にてご提供いたします。

おすすめカレー

トッピング材料

付け合わせ材料

販促ツール

- ①「ポスター」(A3～A1サイズ)
- ②「カレーメニュー」
- ③「テーブル三角ポップ」
- ④「のぼり」
- ⑤「スタンプカード」

カレーフェア
STAMPCARD



👉 カレーフェア2013の目玉商品

飛騨牛ビーフカレー
220g 345円

ハンバーグ
チーズなど
トッピング商品も
さらに充実!!

厳選された岐阜県産の『飛騨牛』を使用した
風味豊かで高級感あるカレーです。

詳細・ご用命は担当営業マンまでお気軽に!

ミックスチーズ使用のお客様へ朗報!!

新商品のご案内

6月1日から下記商品を販売いたします。

商 品 名	単位	標準販売価格
マリンフード ヘルシーシュレッド1kg	袋	1,060

- ・ チーズの主成分である乳脂肪を植物油脂に置き換え、良質な乳たん白を使用し乳化させたシュレッド100%の商品です。
- ・ 通常のナチュラルチーズと同じようにご使用頂けます。
- ・ ピザ、ピザトースト、グラタン等の加熱料理にご使用下さい。

商品の詳細、サンプルのご用命は営業マンまで



昔ながらのおしゃべりハウス

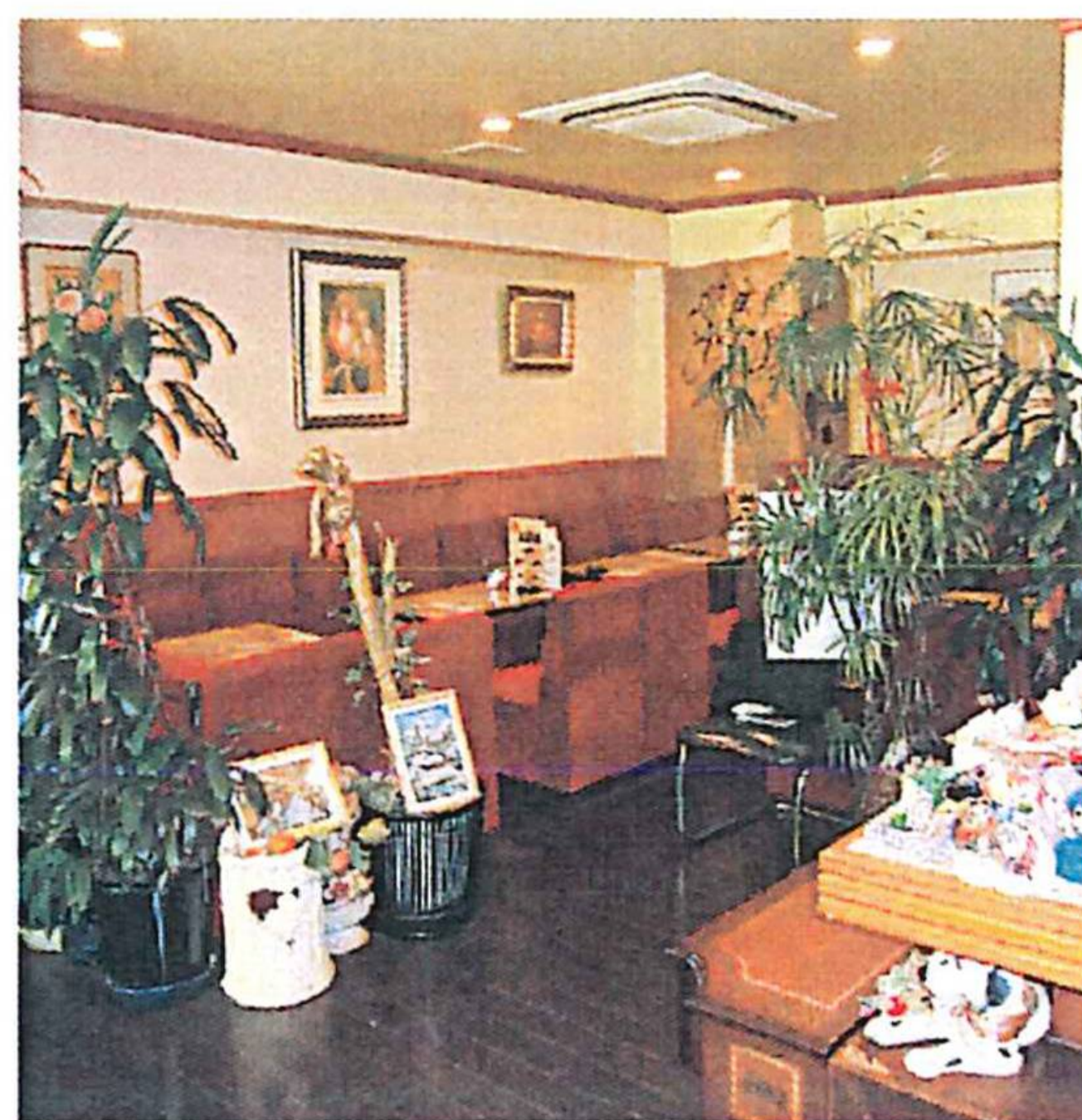
喫茶・軽食 知里

愛知県
東海市
大田町



昭和44年5月ここ東海市に新規オープンしたのが喫茶知里さんです。名古屋鉄道初となる3層構造の高架太田川駅を西に向かいR247沿い南方に歩を進めて行くと左手に5年前に新築した自社ビル、フォレスト裕萌里1Fにここ知里さんがいます。店内はいつも常連のお客様で賑わいをみせています。スタッフの笑顔と“いらっしゃいませ”の大きな声でのお出迎えにたまらなく温かみを覚えてしまうお店です。

ランチメニューやボリューム感たっぷりのサンドウィッチメニューも好評です。ここ知里さんは憩いと語らいの場として昔ながらのおしゃべりハウスの言葉がぴったりのお店です。



- ブレンドコーヒー ¥380
- アメリカンコーヒー ¥380
- ◆モーニングサービス
AM7:30～AM10:30
- ◆ランチサービス
AM11:30～PM2:00
- ◆日替りランチ ¥700



- 営業時間
7:30～18:00
- 定休日 (毎)月曜日
(不定休日有)
- 席数 70席

【名鉄常滑線 太田川駅より徒歩3分】

11台

東海市大田町蟹田33-7 TEL 0562-32-7788

「美味しいコーヒーの店」

2013

モクモク 手づくりファーム



***春の体験教室* とまとタルトづくり教室 要予約**

5月7日(火)～31日(金)

とまとをつかって、とまとタルトをつくりませんか？タルト生地には、特製とまとジャムのかくし味を入れますよ。タルト台を焼いている間に、カスタードクリームをつくりまします。カスタードクリームはとまとジャムとあわせて、「とまとカスタードクリーム」にしてみましょう。焼きあがったタルト台にカスタードクリーム・カットしたとまとを飾りつけたら、ちょっと珍しいさわやかなとまとタルトのできあがり。
※とまとは時期によって品種が変わります。

***春の体験教室* いちごミルクパン教室 要予約**

3月・4月・5月限定

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！



モク モク元気な野菜塾市場 春のトマト祭り開催！

5月13日(月)～26日(日)



「春トマト」のおいしさをみなさんに伝えたいと思い、今年は10人の農家さんで15品種をそろえていただきました！春トマトは冬の間にしっかりと養分を蓄えて育つので栄養価が高いといわれています。
春にしか味わえない春トマトの良さをお楽しみいただけます。
「トマトのクイズ」「トマトすくい」などのイベントも開催いたします！

モクモク農場で、トマトの栽培が始まって3年目。今年も夏から秋にかけて皆さんにお届けできるよう心をこめて育てます。来年はより濃厚で糖度の高い春トマトも作り始めます！楽しみにしててください。

田んぼのどろんこ広場が今年も始まるよ！

大人も子供も、み～んなどろんこ！ 田んぼに入って土や生き物とふれあおう！

田んぼのどろんこ運動会 開催！

お電話にて予約受付(当日予約 不可)



【競技】★ビーチフラッグ ★どろんこ玉あて ★棒引き など
※終了後、温泉をご利用いただけます。 ※少雨決行

5月18日(土)・19日(日)・25日(土)・26日(日)

6月1日(土)・2日(日)

モクモクの田んぼで繰り広げられる白熱の運動会！
泥んこになってあばれよう！

●定 員: 各回100名
●時 間: 10:30～12:00
13:00～14:30

●参加費:
大人(中学生以上)600円(税込)
小人(小学生)・幼児(3才以上)300円(税込)



***どろんこであそぼう!どろだんごづくり**

土と水でつくったどろだんごを心をこめてじっくり磨いてみよう。
すると...きれいなつるつるのどろだんごのできあがりよ！

●参加費: 無料
●場 所: 体験教室C館横

***田んぼの生き物ふれあいコー ナーが登場！**

田んぼに入って虫をつかまえてみよう！

●虫取りアミ・かごの貸し出し: 無料
●場所: 体験教室C館横



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

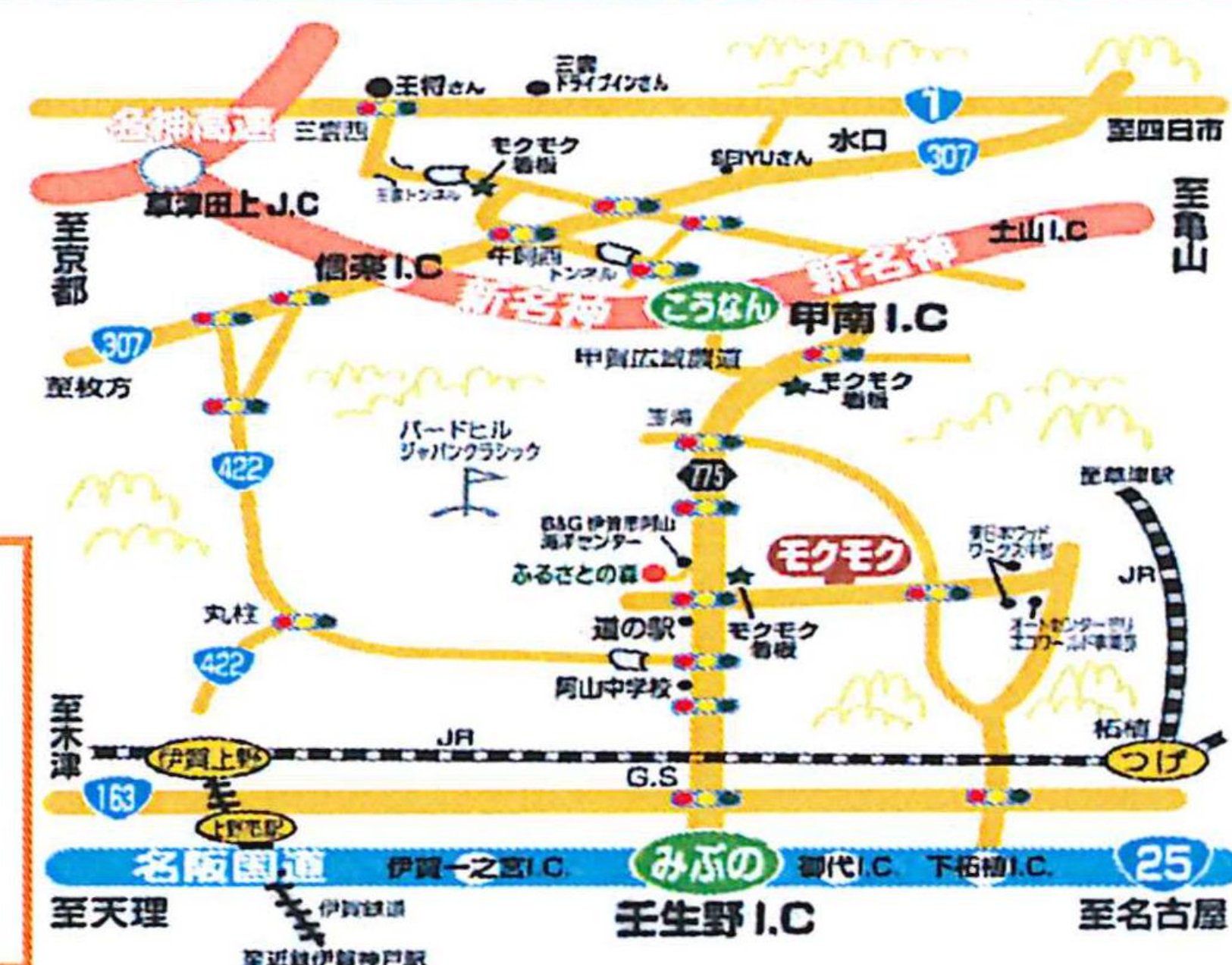
お車をご利用の場合

・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6

収入を減らさないために

今回は、相対的な価値を高める方法を考えてみる

自店の周囲の状況と合わせて考えたときに現在のメニューは魅力あるものになっているだろうか? 周りにハンバーグの専門店があるのに、看板メニューが既製品のハンバーグだということはないだろうか?

では近くの喫茶店と同じ既製品のハンバーグを使っている場合はどうだろう? この場合は他の条件(価格・セット内容・等々)によって優劣が決まる。しかしこんなところで競い合ってもあまり意味が無いように思う。もちろんライバルがやっていないサービス(低価格・圧倒的なボリューム等)をつけることで相対的に優位な状況をつくることは出来るが、真似されてしまえば同じことになる。それであれば近くの喫茶店では作れないようなメニューを提供し、今までより高い単価が取れるように考えればライバルに勝てる。

さらに手作りすれば原価も下がり、同じメニューであっても利益はおのずと上がっていく。

このように周りのライバルとの関係で相対的に価値を高めることで客単価を上げることを考
のが有効な戦い方といえる。

まずは周囲のライバルの状況を調べて知ることが第一歩となるだろう。

次回は絶対的な価値を高める方法を考える

第7回は6月号

夏は早朝営業で、売上アップを!

これからの季節、朝は確実に早く明るくなってきて人々の活動時間も早まって来ている。昨今コンビニ業界や外食産業ではモーニング需要の取り込みに余念がない。コンビニ各社は美味しいコーヒーを出すことでさらにモーニング需要に力を注いでいる。またモスバーガーは営業時間を1時間早め7:00の店舗を全国で増やしている。朝活といって朝早くから活動する若者も増えてきており、早朝の散歩はお年寄りだけのものではなくなりつつある。

弊社直営店ではショッピングセンターが1時間開店を早めた関係で同様の営業時間となり、5%客数が増えた。

私たちにとってモーニング需要は大切な収入源であり、この時間帯にライバルに打ち勝つことは生き残りへの必須条件と言える。早起きは三文の得です。

CS COFFEE NEWS
シーシーエスコーヒー ニュース

2013-5 No.436

発行日 2013年5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