



COFFEE & COMMUNICATION

シーシーエスコーヒー ニュース

COFFEE
NEWS

2013

6

No.437

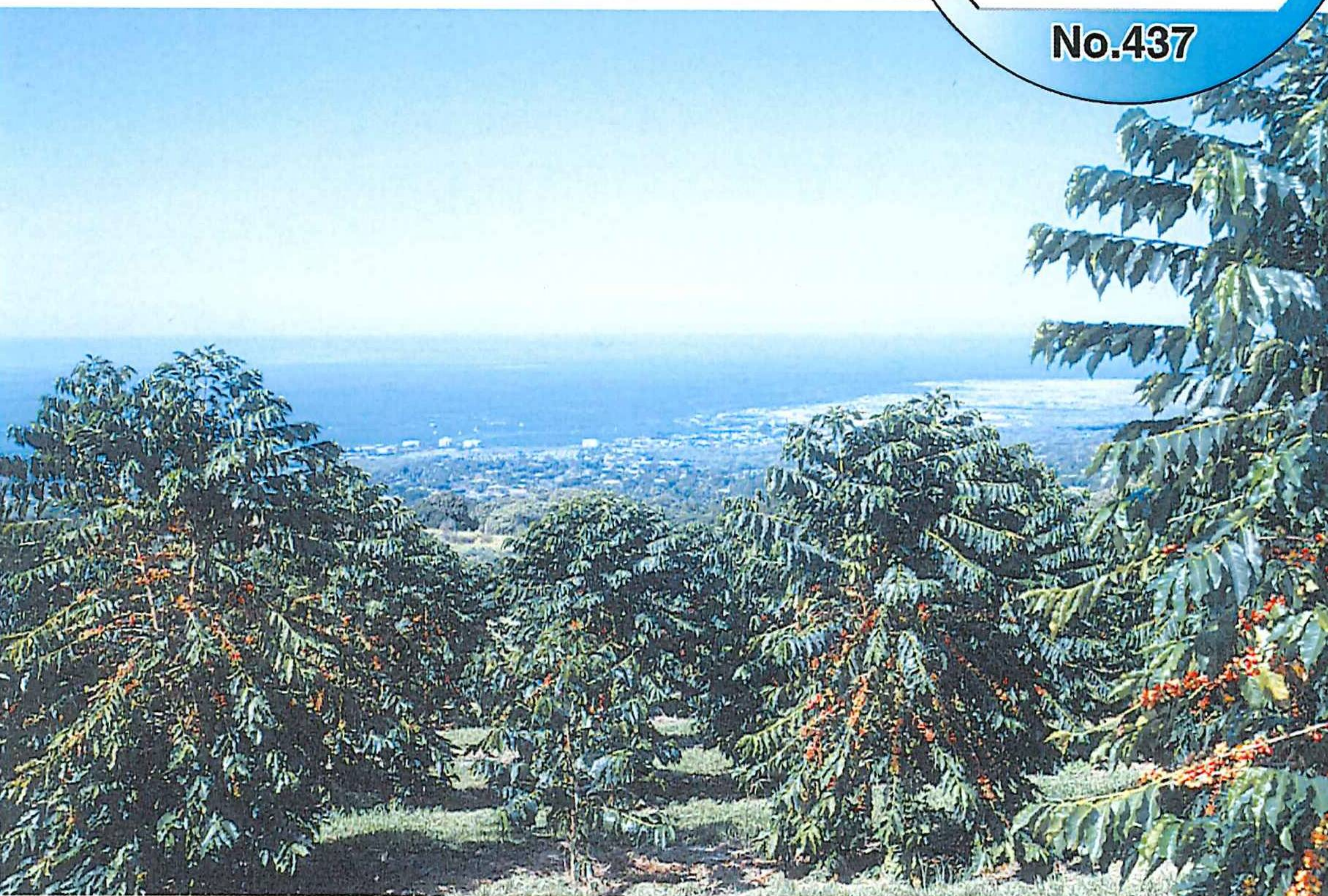


写真:ハワイコナ・コーヒー農園(ハワイ島コナ地方)

今月のコーヒー(6月) ハワイコナ

フルーティーでフレッシュな酸味とほどよい苦みが特徴です。後味で柑橘系やスパイス感のある香りの余韻を楽しめます。



第437号 2013年6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

6月 水無月(みなづき)

1 (土)	気象記念日
5 (水)	世界環境デー
5 (水)	芒種
11 (火)	入梅
14 (金)	世界献血デー
16 (日)	父の日
21 (金)	夏至

Contents

- ② コーヒートピックス
- ③ 8月のお勧めコーヒー
2013年夏ギフト案内
- ④ 美味しいコーヒーの店2013
商品価格改定のご案内
- ⑤ 食中毒防止キャンペーン
カレーフェア2013のご案内
- ⑥ モクモク手づくりファーム
- ⑦ グラスフェア 第2弾
- ⑧ 消費税増税に備える その7
コーヒーポリフェノールの効用

◆ホームページアドレス

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

COFFEE TOPICS

カフェも楽しめる美術館

メニュー、展示作品から発想



美術館や博物館のカフェが充実してきている。東京の美術館のカフェは著名な建築家や料理人が手掛けたものが増えてきている。展覧会の美術作品にちなんだメニューなどが提案されている。

パリのルーブル美術館、ロンドンの大英博物館などにヒントを得たという。「倉庫群だった所を県民の憩いの場にしたい」と誕生した長崎県美術館もその一つ。併設したカフェは観光客や地元の客らで賑わう。単なる休憩施設ではなく、今は歓送迎会や結婚パーティーなどに利用する人も増えており、新しい美術館の楽しみ方が広がつつある。

(カフェ併設の人気の美術館・原美術館(東京・品川)・長崎県美術館(長崎市)等)

モーニング文化・福岡に

愛知発祥、喫茶店・生き残りに期待



朝、喫茶店でコーヒーとトーストを食べる「モーニング」は愛知県が発祥とされるが、この文化を知ってもらうイベント「グッドモーニング福岡」が開催された。

昔ながらの喫茶店が減る中、愛知の喫茶店経営者は「モーニング文化が広がれば、活路は見い出せる」と期待している。

「休みの日は家族と喫茶店でモーニングというのが、おなじみの風景です」愛知でモーニングと言えば、コーヒーを注文すれば「トーストとゆで卵」が付くのが主流であるが、今回の「グッドモーニング福岡」は飲み物とのセット料金システム。

このイベントに参加したオーナーは「福岡の人は夜、飲み屋に長居して、朝が遅いので、このグッドモーニング企画が広まって欲しい」と語る。

コーヒーandティー

脳卒中リスク軽減化



「コーヒー1杯・緑茶を2杯!」が、脳卒中・発症のリスクを軽減化するとの研究成果が発表された。

国立がん研究センターと国立循環器病研究センターの大規模研究でわかった。

45～74歳の男女82千人を平均13年間、追跡調査した。分析の結果、コーヒーを1日1杯以上、緑茶を2杯以上飲む人は、脳卒中などの発症リスクは、コーヒーと緑茶の相互作用で、より低いリスクになることが解った。

研究グループは、リスク軽減の理由として、コーヒーに含まれるクロロゲン酸の血糖値改善効果や緑茶の血管保護効果を挙げている。

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でしょうか！

8月のお勧めコーヒー



グアテマラ 有機栽培コーヒーフェアトレードグアテマラ



甘酸っぱく、ふくよかなのにサラリとした口当たりで、スーッと消える後味に魅了されるコーヒーです。

有機フェアトレードグアテマラの産地であるウエウエテナンゴは、グアテマラではもっとも標高の高い産地です。その奥地サンタエウラリアは朝晩の寒暖の差が激しく、良質のコーヒー栽培に最適な環境です。ここでは真っ赤に熟した赤い実だけを丁寧に手摘みします。さらに時間をかけて100%天日にて乾燥されます。このコーヒーは有機JASとフェアトレードのふたつの認証を受けています。

エチオピア ゴールデンモカアイス



明るい香りが印象的で、とげとげしさのないマイルドな口当たりのよいアイスコーヒーです。

柔らかく華やかな香りのモカと、ふくよかで優しいブラジルをブレンドした贅沢なアイスコーヒーです。モカとブラジルはとても相性がよく、お互いの個性を十分引き立てあっています。



お中元シーズン

この夏のおすすめ

有機栽培コーヒーギフト



ROX-500 ¥5,250(税込)

有機栽培コーヒーと、コーヒーの花から獲ったはちみつのセットです

有機栽培コーヒー	アルトアンデス180g	1缶
有機栽培コーヒー	フェアトレードグアテマラ180g	1缶
コーヒーの花のはちみつ	120g	2ピン

この他、バラエティ豊かに取り揃えております。ぜひギフトパンフレットをご覧ください。

美味しい珈琲とワッフルのお店



Cafe Dolce

愛知県
豊明市
前後町



ここドルチェの売り物は美味しい珈琲とアメリカンワッフルです。特にワッフルには拘り、イソフラボンがたっぷり含まれた豆乳を使用しています。ご注文を受けてから焼き上げて提供するという逸品であります。熱々のワッフルにアイスクリームやフレッシュフルーツを盛りフルーツソースなどをトッピングして提供!ハーフサイズが用意されているのも実に嬉しい。珈琲や他のドリンクとのセットメニューも好評!また、時間帯メニューも用意されていて、モーニング・ランチタイムメニュー等、お値打ちに豊富にラインナップされています。

人気のパスタメニューも9種類ご用意しています。



- ハウスブレンド Lサイズ ¥300
Sサイズ ¥280
- アメリカンコーヒー ¥280
- ◆モーニングセット ¥380より
AM8:30~AM11:30
- ◆ランチタイム
AM11:00~PM2:00
- ◆パスタメニュー AM11:00~
全9種類……¥680~¥700



- 営業時間
8:30~20:00
- 定休日 不定休
- 席数 48席
喫煙席32席
禁煙席16席

co-opバルネス 共有

名鉄本線 前後駅より徒歩1分【名二環 有松ICから車で5分】
豊明市前後町善江1735番地 バルネスSC 2F
TEL 0562-98-5010

「美味しい
コーヒーの店」

2013

恒例

カレーフェア2013 開催中

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

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



詳細は担当営業マンまでお気軽に!

※販促ツールの画像は見本です。

～基本をおさえて、食中毒を防ごう～

食中毒予防の3原則

増やさない!
温度をチェックし
正しく保管

持込まない・付けない
納品時の品質チェック
こまめに手洗い
キレイに洗浄
衛生手袋も忘れずに

やっつける
中心温度は75℃・1分以上の
過熱を!薬剤殺菌も有効

食中毒予防商品

クリンリネス(洗浄)には・・・



ファミリー
フレッシュ4.5L
¥1,370



マジックリン
除菌プラス4.5L
¥1,950

サニテーション(除菌)には・・・



キッチンハイター
5Kg
¥1,230



パワースキッシュ
詰換4.5L・400ml
¥4,000 ¥580



消費税別



モクモク

通年開催

手づくりウィンナー教室

モクモクのウィンナー教室では、材料にモクモクのハムやウィンナーづくりに使われているのと同じ豚肉を使ってつくります。

モクモク自慢のお肉でつくるできたてのウィンナーの味は格別ですよ。普段食べているウィンナーがどうやってできるのか、ぜひ手づくりを体験してみてください。

まずはお肉を練るところから始めます。ちょっと冷たいけど、ここで頑張っ
てしっかり練れば、おいしいウィンナーができますよ。練った豚肉を腸に
詰めて、クルクルねじってウィンナーの形にしていきます。

真剣なまなざし…。上手にできるかな？ できた～！ 完成したウィンナー
はボイルして、できたてのウィンナーを試食です。

残りはお土産に持って帰って、お家でも味わって下さい。

手づくりファーム



時間	10:30～/13:00～ (所要時間：体験約1時間半) ※約1時間スモーク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



通年開催

ぐるぐるスモーク ウィナー教室

ぐるぐる不思議なかたちのウィンナーをつくってみよう。
お肉をねって、腸づめして…。ぐるぐるにまいた後は
スモークをします。パリッと香ばしいおいしいぐるぐる
ウィンナーのできあがり。

時間	10:30～/13:00～ (所要時間：体験約1時間半) ※約1時間スモーク後、ウィンナーの引き取り
料金	お二人分 3,150円+ お一人追加ごとに1,500円

6.7月限定 ミルクパン教室

モクモクジャージー牛乳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

6月限定 トマトタルトづくり教室



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。

時間	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 10名以上お一人1,260円 30名以上お一人1,134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

- ・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/>

グラスフェア

夏のアイスコーヒーメニュー連動企画

シーシーエスコーヒーがおすすめするこの夏のアイスコーヒーメニューにピッタリのグラスをご提案します。この夏は新しいグラスでNEWアイスコーヒーを始めませんか？

①プレミアム ボリュームアイスコーヒー 1.5倍とたっぷりのアイスコーヒー用グラス



1



※口部強化※
LB-30790
ジブラルタル
15256
¥450
φ87×H161
(最大径87)
473ml(12)
made in CHINA

2



P-06431(-JAN)
ジョッキ435
アルファ
¥580 24コ入(6×4)
φ75×H162・M115
435 ml
49 61373 025013

②炭酸アイスコーヒー ソーダ水のアイスコーヒー



3



37202HS
ロングタンブラー320
HSステム
¥580 60コ入(6×10)
φ77×H178・M77 320 ml
49 06678 156219
HS

4



B-17111HSC
ソニー
シロッコ
¥1,000 48コ入(6×8)
φ55×H174・M55 300 ml
49 06678 156451
HS CC

※4月号でご案内したカタログ商品の特売も実施しております。
詳しくは4月号または担当営業マンにお尋ねください。

キリトリ線

グラスフェア で注文書

平成25年 月 日

CCS担当 課 ()

お客様名 (店印)

メーカー番号	カタログページ	品名・品番	特価	ご注文数量

まったなし!消費増税にどう備える?! その7

収入を減らさないために

今回は、絶対的な価値を高める方法を考えてみる

絶対的な価値というのは、比べることが出来ないようなものを言う。例えば日本に一つしかないものとか、他では絶対に真似のできないものを言う。これは極端な言い方であったが、例えば範囲を区切って（愛知県でとか、名古屋市内で、わが町で）初お目見えのメニューは比べるものが無いと言えるだろう。とは言ってもそうそう簡単に絶対的な価値のある商品やメニューが見つかるわけではない。しかしながら簡単にあきらめることはしない。一般的には珍しくないメニューであっても周囲が真似してこなければ絶対的な価値のあるメニューとなりうるからである。

ではどうすれば良いか？

前回も相対的な価値を高める回でも書いたが、まず周囲のライバル店の状況を調べてみる。ライバル店は喫茶店とは限らないで、食に関係するお店であればチェックすることが必要である。もちろんコンビニも対象となる。調べてみるとどこも扱っていないメニューや商品が見つかる。一番の脅威はコンビニだが、それはそもそも扱っていないということではなく、出来たてということで絶対的な価値を獲得することはできないか？などと考えてみると意外なところに突破口が見つかるかもしれない。

その他にも、意外と盲点になっているのはリバイバルメニューの復活だ。何年も前に流行っていたが、今はどの店もやっていないメニューというのはほかにはない商品となりうる。もちろんこれは真似されやすいが、他の店が後から追いかけてくると考えて材料や調理方法に工夫をこらすことで、絶対的な価値を高めることが出来るはずである。

まずは周りの状況を調査してみよう。
次回は、総まとめを予定している

第8回は7月号

コーヒーポリフェノール（クロロゲン酸）

最近某缶コーヒーのCMで話題の「クロロゲン酸」だが、この「クロロゲン酸」はコーヒーに含まれるポリフェノールの一種である。マスコミ等と言われる「コーヒーポリフェノール」とはコーヒーに含まれるポリフェノールのことで、「クロロゲン酸」も含まれる。

数々の研究から、ポリフェノールは体に良い効果があると認められていて、中でも「クロロゲン酸」は抗酸化作用や脂肪の燃焼を助けることが明らかになっている。「クロロゲン酸」は主にコーヒーに多く含まれており、コーヒーを飲むことでこのような効果を得ることができるのである。

業務用トイレットペーパー 販売開始の案内

業務用トイレットペーパーの販売を始めました。詳しくは担当営業マンまで。

CCS COFFEE NEWS

シーシーエスコーヒー ニュース

2013-6 No.437

発行日 2013年6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