

COFFEE & COMMUNICATION

CCS COFFEE NEWS

シーシーエスコーヒー ニュース

2013

8

No.439



写真:生豆の天日乾燥

今月のコーヒー(8月) 有機栽培フェアトレード(グアテマラ)

甘酸っぱく、さらりとした口当たりとスーッと消える後味が特徴です。



第439号 2013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 (服部)
 080-4833-6938 (徳田)

Calendar

8月 葉月(はづき)

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

Contents

- ② コーヒートピックス
- ③ 10月のお勧めコーヒー
コーヒーのご案内
- ④ 美味しいコーヒーの店2013
- ⑤ 秋のコーヒーメニュー
- ⑥ モクモク手づくりファーム
- ⑦ 防災グッズ予約販売
- ⑧ メニュー価格の外税表記について
コーヒーの花のはちみつのご案内

◆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



コーヒー飲用率トップを堅持 コーヒー需要動向調査

全日本コーヒー協会による「第16回(2012年)コーヒーの需要動向に関する基本調査」の結果が公表された。

- ① コーヒーの飲用率・・・コーヒーの飲用率は89.1%でトップ。2位は日本茶など
- ② コーヒーの週当たりの飲用杯数(性・年齢別比較)・・・性・年齢別にみると、週当たりの飲用杯数の最も多いのは40～50歳の男性・女性(平均14杯)
- ③ コーヒーに入れるもの・・・ブラックで飲む人が最も多く(38.3%)、長期的にみても増加している
- ④ 今後飲んでみたいコーヒー・・・有機コーヒーや環境に配慮したコーヒーに関心が高い
- ⑤ 外食店に於けるコーヒー飲用頻度・・・喫茶店に於ける飲用率は45.6%、平均飲用回数は月1.2回

自転車に乗ったままコーヒーはいかが!

‘サイクル・スルー’カフェがチューリッヒに登場



チューリッヒ(スイス)は自転車に大変フレンドリーな街です。自転車専用レーンは勿論、信号が自転車を検知して優先的に通してくれるテクノロジー等も発達しています。

更に自転車の普及を広める為に進めているのが、この‘サイクル・スルー’コーヒーバーです。ドライブ・スルー・レストランと同様に、このコーヒーバーも、ライダーは自転車に乗ったまま、街中でコーヒー休憩が可能となる。このサイクル・スルー・カフェ・スタンドは、自転車をテーブルにピットインし、ベルを鳴らして注文をするとコーヒーが運ばれてきます。フットレストで足を休めながら、後はいつものカフェと同じように思い思いの時間が過ごせます。

‘無糖’コーヒーで無灯撲滅

6月10日は‘ムトウ’の火



~~MUTOU~~



神奈川県茅ヶ崎市は6月10日を‘ムトウ’の語呂合わせにちなんで「自転車無灯火撲滅及び無盗の日」と定め、市内の自転車駐輪場で啓発活動を実施した。

当日は午後6時10分(ムトウ)から各駐輪場の利用者に「無灯、無盗」とかけた無糖コーヒーを関係者らが配布。自転車の無灯火撲滅と盗難犯罪の防止を呼び掛けた。その効果はいかに・・・。

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



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



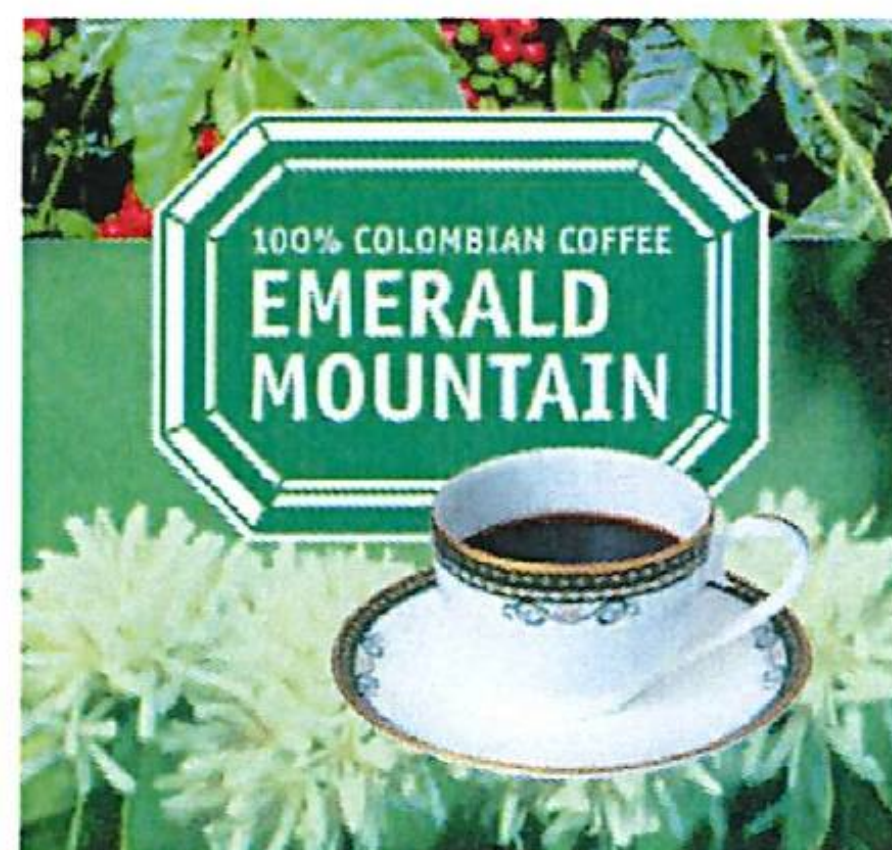
甘い香りと柔らかな心地よい酸味が広がり、
まろやかなコクが飲み応えを感じさせます。
これぞ上質のコロンビアマイルドコーヒーです。

エメラルドマウンテンの故郷コロンビアは太平洋とカリブ海に面した美しい国です。
この国を南北に縦断するアンデス山脈のふもと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
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。



詳しくは営業マンまでお尋ねください。

‘コーヒーインストラクター’ 及び コーヒーマイスターのご紹介



巷にはいろいろな資格試験があり大勢の人が
チャレンジしている。

コーヒーにも2つの資格試験があり紹介します。



まずは全日本コーヒー商工組合連合会認定の「コーヒーインストラクター検定」。
この「コーヒーインストラクター検定」には2級・1級・鑑定士と3段階があり、業界・所属
企業等を問わず、一般消費者の方も含めコーヒーを愛飲されているすべての方々を対象
に受講・受験の募集を受け付けている。2013年3月現在の認定者数は、2級が7,019名、
1級が566名、鑑定士は10名となっている。

次に日本スペシャルティコーヒー協会（SCAJ）が主催する「コーヒーマイスター」。
「コーヒーマイスター」は昨年から「アドバンスドコーヒー・マイスター」という上級クラス
の資格ができた。「コーヒーマイスター」になるための「コーヒーマイスター養成講座」を
受講するためには、SCAJの会員であることが必要条件。

昨年12月末現在の資格取得者は2,469名。

昨今では資格ブームもあり、一般消費者の方々の応募が急増しており、コーヒー業界に
携わる一員として、このような資格にチャレンジしてみてもいかがが!!

『美味しいコーヒーの店』

2013

ゆったり空間の味わるカフェ

珈琲ブラシア

愛知県
春日井市
坂下町



当店では特に珈琲の水に拘り、隣接するナフコ不二屋坂下店取扱い品“純水エコア水”で抽出しています。まろやかで酸味の少ない珈琲は、冷めても美味しいコーヒーと好評です。又、モーニング時の食パンも春日井市では、当店でしか味わえないパンを提供し、サラダ・タマゴ付のサービスも大人気！単品ドリンクにはオールタイム2品のおつまみ付で喜ばれています。落ち着いた雰囲気のお店づくりは、車椅子のお客様にも安心して来店頂ける様バリアフリーになっています。いつもさわやかな笑顔の全スタッフが、今日もお客様のご来店お待ちしております。



- ブレンドコーヒー ￥380
- アメリカンコーヒー ￥380
- カフェオーレ ￥380
- おかわりコーヒー(ホット) ￥100
- ◆モーニングサービス
AM7:00～AM11:00
- ◆ランチサービス
AM11:30～PM2:00
- ◆日替りランチ ￥500
- ◆アフタードリンク ￥100
(ホットコーヒー、アイスコーヒー、アイスティー)



- 営業時間
7:00～18:00
オーダーストップ17:30
- 定休日 無し
- 席数 65席
- ナフコ不二屋坂下店併設の為
多数有り

【春日井ICから車で6分】

春日井市坂下町4丁目613番地 ファミリーショップ アミ内
TEL 0568-29-9412

2013
秋の
おすすめ

2013年9月～11月の期間限定企画

季節のコーヒー

新発売

春夏秋冬、色彩やかな日本の四季にあわせてコーヒーを楽しむ。
そんな日本の豊かな季節感にピッタリのコーヒー。

それぞれの季節をイメージして、アラビカ種100%のブレンドコーヒーを
煎りあげました。

第一弾は、”秋ブレンド 「熟」”

豊饒な実りの秋をイメージして、完熟の甘い香りと酸味、良好なコクが
特徴のコーヒーです。



商品規格

”秋ブレンド 「熟」”

内容量：200g（豆）

販売期間：2013年9月～11月（8月下旬より納品可能）

※ 試飲用として40g（豆）をご用意しています。
営業担当まで

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19もちもちタイプ10枚入	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（ホットエイト） 2枚	袋	¥105

*印商品は、期間限定販売です（2013年8月下旬～11月上旬）

※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。

※表示価格に消費税は含まれておりません。
別途消費税がかかります。

モクモク手づくりファーム

モクモクの夏休み 工作&冒険! 7月20日(土)~8月31日(土)

★もくもくどろんこスタジアム!

夏休み期間毎日、どろんこになって遊べる
広場やきれいなひまわり畑がオープンするよ!
着替えを持って、みんなで遊びにきてね!!!

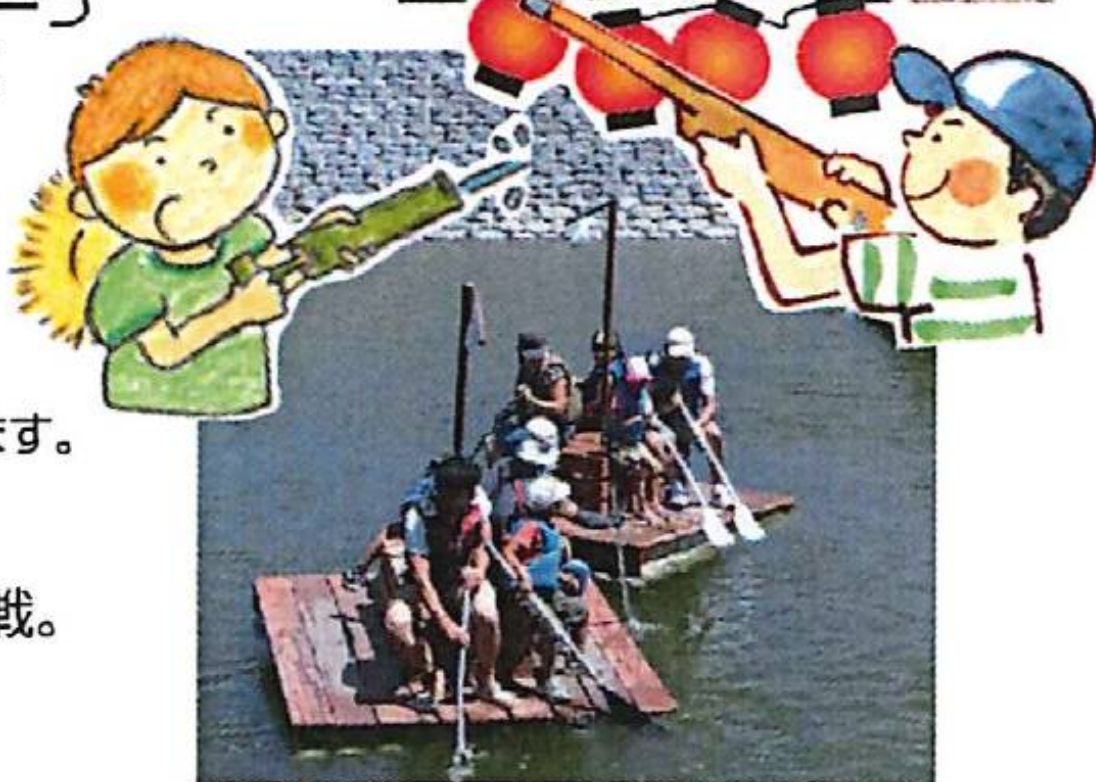
- 時 間: 10:00~16:00(期間中無料開放)
- 場 所: 体験教室C館横田んぼ ★シャワー・更衣室完備
- ★第1回どろんこPK対決! 7月20日(土)・21日(日)開催
どろんこ広場でPK対決をするよ。みんな集まれ~!!



★夏休み工作体験

昔なつかしい竹筒の水鉄砲や、世界に一つ
だけのオリジナル風鈴を作ってみよう!

- 時 間: 平日 10:00~15:00
土日祝 10:00~16:00
- 場 所: ウイナー専門館前
- 料 金: 水鉄砲 1つ300円(税込)
風鈴絵付け 1つ600円(税込)
- ※混み合う場合、お待ちいただくことがあります。



★小さな船の船長になろう!

家族そろってスリリングないかだに挑戦。

- 場 所: いかだ池
- 参加費: 無料
- ※雨天中止



BuuBuuハウスのわいわい!ビアガーデン

7月20日(土)~8月31日(土)

- 時 間: 18:00~21:00(ラストオーダー20:00)
- モクモクの地ビールと、豚肉のバーベキューをお楽しみいただけます。
- ★セットメニュー ご予約特典でモクモクのジェラートがつきます!
1人前 1,575円(税込)~
- ★飲み放題プランもあります!
- ★お子さま大人気の「ロング流しそうめん」も登場します!
- ★近隣の方8名様以上のご予約で無料送迎バスサービス!
(台数に限りがあります。お早目にご連絡ください)



ブルーベリー摘み体験 要予約

8月1日(木)~9月8日(日)

モクモクに隣接するブルーベリー農園に行ってみよう!
どのブルーベリーの木がおいしいのか、味見をしながら
摘み取ることができます。摘み取ったブルーベリーは
おうちで冷凍してシャーベットにしたり、ジャムにして
アイスやヨーグルトに添えたり、楽しみ方いっぱい!
試食しながら摘み取り、お持ち帰りのできる収穫体験です!



- 時 間: 10:30~13:00~(約1時間)
- 集合場所: ファーム入口インフォメーション
- 定 員: 各回30名
- 料 金: 大人(中学生以上) 800円(税込)
小人(小学生) 600円(税込)
幼児(3歳~) 400円(税込)

★お持ち帰りブルーベリーの価格
400g...800円 / 200g...500円
※ブルーベリーの生育状況、また天候によって事前に
開催中止を決定する場合があります。ご了承ください。

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たる豊かな
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	※2名様以上でご予約ください お二人分 2,520円+ お一人追加ごとに1,260円

【8月限定】ブルーベリータルト教室

モクモク農場で摘み取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。

※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。



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 お一人分1,260円 30名以上 お一人分1,134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 お一人分1,260円 30名以上 お一人分1,134円

<アクセス> ●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

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→王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

<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/>

災害に備えて!!

非常用食 予約販売

昨年のコラムでも紹介したが、いざというときに自分と自分の家族を守るために最低限の食料と水は自分で確保していなければいけない。

9月1日は「防災の日」。7月号でも書いたが、災害への備えは「今が」ベスト。

今回は災害にあって一番困る食料への備えとして5年間の賞味期限をもつ日東ベスト社の味付けごはん3種類を紹介します。



非常用食料 味付けごはん(日東ベスト)

- | | | |
|------------------|--------|--------|
| ① 鶏ごはん(麦入り)200g | 30食/1箱 | ¥5,700 |
| ② 五目ごはん(麦入り)200g | 30食/1箱 | ¥5,700 |
| ③ 五穀ごはん200g | 30食/1箱 | ¥5,700 |

※賞味期限は5年です。

予約受付期間:8月20日(火)まで。 商品のお渡し:9月上旬から

※表示価格に消費税は含まれておりません。別途消費税がかかります。

-----キリトリ線-----

申込書		ご注文数量	年	月	日
非常用食料 味付けごはん (各30食)	① 鶏ごはん	箱	お客様名(店印)	CCS担当	課()
	② 五目ごはん	箱			
	③ 五穀ごはん	箱			

メニュー価格の外税表記について

消費増税時の価格転嫁を円滑にする特別措置法が成立した。
平成25年10月1日から平成29年3月末までの間はメニュー価格を外税表記してもOKとなった。

これは来年平成26年4月に8%に、平成27年10月に10%に消費税が増税される見通しのため、短期間にメニューを改定しなくて済むように、又増税分を価格に転嫁できるようにとの目的の特別措置法である。

外税表記については、内税表記と間違わないように、
「¥380-（外税）」又は「¥380+税」などの表記が必要だ。

又増税分を店舗が負担して値上げしないというセールは禁止のため、来年4月には価格改定が必要になる。

今年10月からは外税方式のメニューに変えることができるので、なるべく早めにメニュー改定をすることをお勧めする。

期日が迫れば対応が困難になることが予想されるので早めに担当営業マンにご相談を。

好評発売中

‘はちみつ’好きの方へ

8月3日「はちみつの日」

コーヒーの花のはちみつ

～レジ横商品、メニュー材料としても最適～



コーヒー木には白く可愛い花が咲くことは良く知られていますが、グアテマラのコーヒーの花から獲れたはちみつを絶賛発売中。

食べると独特の香りがいっぱいに広がります。

大手チェーン店でも使われている「コーヒーの花のはちみつ」を是非ご利用ください。

そのまま販売しても、ハニーオーレなどのメニューとしてもOK。

話題性抜群の「コーヒーの花のはちみつ」です。

メル・ソル コーヒーの花のはちみつ 120g

標準卸売価格 ¥480（税別）

小売参考価格 ¥700（税込）

CCS COFFEE NEWS

シーシーエスコーヒー ニュース

2013-8 No.439

発行日 2013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