

COFFEE & COMMUNICATION

CCS COFFEE NEWS

シーシーエスコーヒー ニュース

2013

10

No.441



写真:コロンビアの農園

今月のコーヒー (9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、まろやかなコクが飲み応えを感じます。



第441号 2013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)
080-4833-6938 (徳田)

Calendar

10月 神無月 (かなづき)

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

Contents

- ② コーヒーピックアップ
- ③ 12月のお勧めコーヒー
コーヒーの日のご案内
- ④ あったかフェアのご案内
- ⑤ 名古屋めしフェアのご案内
陶器フェアのご案内
- ⑥ モクモク手づくりファーム
- ⑦ シュトーレン予約販売のご案内
- ⑧ 地銀フードセレクション2013 出展します
黒姫和漢薬研究所
メルソル ハンバーグ300g新発売

◆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



日本人の6割は毎日コーヒーを愛飲

伊・独・仏に次ぐ

毎日コーヒーを飲む日本人はおよそ6割で、イタリア・ドイツ・フランスなどに次いで多いことが解った。

調査会社によれば、飲み物や飲む頻度を尋ねたところ、コーヒーを毎日飲むと答えたのは64%、ボトル入りの水やミネラルウォーターを毎日飲むと答えた人は19%だった。

他国でも同様の調査をしたところ、コーヒーを毎日飲むと答えた割合の最も多い国は、イタリア・ドイツで共に74%で、日本は5位。尚、最下位は中国の4%だった。

‘水出しコーヒー’ 大人気

節電・エコの後押し

水に入ったポットに浸しておくだけで、コーヒーが作れる‘水出しコーヒー’がこの夏、大人気だった。

‘水出しコーヒー’の人気の背景には、お湯を沸かさなくていいという手間の少なさと、部屋が蒸し暑くならないという室温の利点。更に東日本大震災以降の節電も後押しになっていると思われる。手間もエネルギーもかからない‘水出しコーヒー’は、今の時代に合っている。

もともと‘水出しコーヒー’は戦前のオランダ領インドネシアなどで愛飲されており（この為、ダッチコーヒーとも言われている）コーヒー粉と水と一緒にして一晩寝かせ、朝、粉を濾過して飲まれていた。水で抽出したコーヒーはカフェインやタンニン、脂肪分が溶け出しにくく、味が大変まろやかになる。

各社からも沢山商品が出ているが、CCSからの‘水出しコーヒー’は絶品と好評を頂いている。これからの秋・冬の暖かい室内でも、十分楽しんでいただける商品です。



アルコール度数40度の‘コーヒー酒’誕生

ポルトガル・ミンホ大学の生体工学研究チームが、このたびコーヒーの抽出後の粉からお酒を作り出すことに成功した。

手順は、まずコーヒー粉を163度Fのお湯に入れて45分間煮詰める。その後、液体と粉を分離して、粉に砂糖を加える。

その後、イースト菌を混ぜて、ひたすら発酵を待つ、ただそれだけ。こうした一連の作業によって、なんと本格的なお酒が誕生した。

‘コーヒー酒’のテイスティングの結果は‘コーヒーの豊かな香りを感じながらアルコールを楽しめる’と最高の賛辞。



(服部)

お店で『今月の珈琲』として「一杯、淹れたて」で提供してみてもいいでしょうか!



12月のお勧めコーヒー

ジャマイカ ブルーマウンテン No.1



上品で優しい香り。全体のボリュームは軽やかで、味、コクがバランスよくすべてが溶け合っている逸品です。

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ことが挙げられますが、ジャマイカでは霧が樹々を覆うこと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。

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。

10月1日は、コーヒーの日。

この日にちなんで、毎日頑張っている女性の皆さまに、
コーヒーブレイクでホッとひと息ついてもらいましょう!

女性に“コーヒーブレイク”を贈る日。

10月1日はコーヒーの日

10月1日はコーヒーの日。コーヒーにちなんで恒例の習慣として、毎日がんばっている女性に、今年も“コーヒーブレイク”をプレゼントしましょう!

今年もありがとう
女性が望む
コーヒーブレイク!

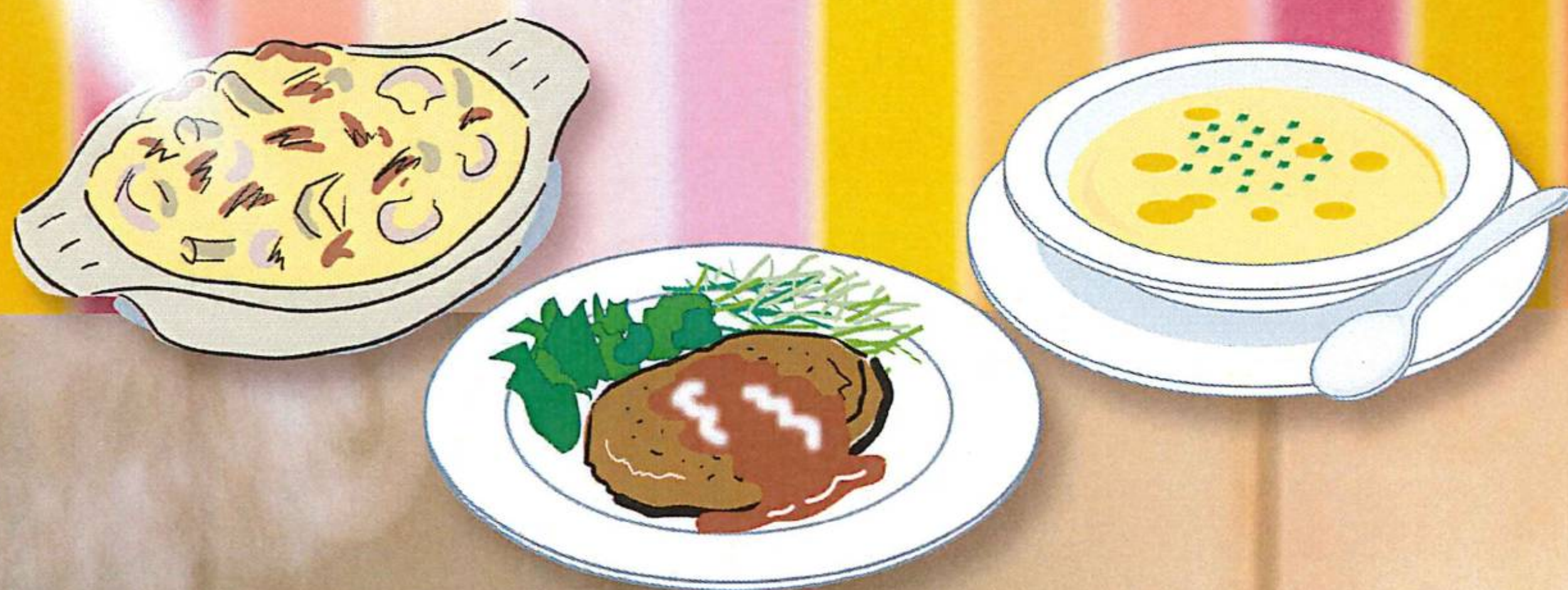
For You!
コーヒーブレイク
を贈るワケ

プレゼントキャンペーン 10/14まで 実施中!!

（国際協定によって、コーヒーの新年度が始まるのが10月1日で、この日がコーヒーの年度始めとなります。さらに、日本では、秋冬期にコーヒーの需要が高くなることから、1983年に、社団法人 全日本コーヒー協会によって、「10月1日はコーヒーの日」と定められました。）

寒い冬は「あったかメニュー」でお客様のココロとカラダを温める！
体ポカポカ、心ホッコリ「あったかフェア」のご案内

あったか メニューフェア



■ あったかメニューでお客様を温めよう！

- ・ 気分もふさがちな寒い冬は、常連のお客様の足も遠ざかります。
- ・ あったかメニューとホットコーヒーでお客様をお店に誘い、ココロとカラダを温めましょう。

■ 寒い冬だからうれしい！湯気もまたご馳走

- ・ 寒い冬は、湯気のあがる料理はそれだけでご馳走になります。
少し高めの価格帯に設定し、お店もホッコリしましょう。
- ・ 簡単なオペレーションであつあつのメニューを提供できます。

実施期間 2013年12月1日～2014年2月末日

● 実施内容 ●

- ロールキャベツ、シチュー、ミートボール、オニオングラタンスープ、おでん
などのおススメレシピをご提供
- お客様の既存メニューと組み合わせて店内POP、メニュー、のぼりをご用意
- フェア参加店限定！ 上記期間中に、弊社おススメ食材を特別価格販売

名古屋めしフェア 開催中

喫茶店の懐かしのメニューが熱い！
今でしょ！ 名古屋めしフェア

ご当地グルメのイベントに乗っかり、
今、流行の名古屋メシをアピールして
お店を盛り上げよう！

実施期間 2013年10月1日～11月30日

●実施内容●

- 定番名古屋めしのおススメレシピをご提供
- 店内POP、メニュー、のぼりをご用意
- フェア参加店限定！ 上記期間中に、弊社おススメ食材を特別価格販売



【消費増税対策企画】

陶器フェア 開催中

カップを一新してコーヒーを
ボリュームアップしませんか？

アウトレット陶器&カタログによる特価販売

申込メ切 9月1日～10月末日

お渡し 入荷次第

取扱いカタログ アウトレット陶器カタログ 定価販売
陶里 上代価格より**40%OFF**

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。

陶器フェア ご注文書

平成25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。

第19回 収穫祭

10月12日(土)～14日(祝)開催



モクモクのハロウィン 10月19日(土)～27日(日)

モクモクのハロウィンは工作やパーティーなど楽しいことがいっぱい!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27日(日) 要予約

秋のお野菜の収穫を祝おう! 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) 4,000円(税込)
小人(小学生) 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

ハロウィンのランタンづくり工作

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)

※なくなり次第終了となります

ハロウィンフォトスポット

ハロウィンの衣装を着て記念撮影ができるスポットが登場。おばけの仮装をして秋のお野菜たちと写真を撮ろう!

- 場 所: BuuBuuハウス前広場
- 参加費: 無料(好きな仮装の衣装を着て写真をとれるよ。)

秋の平日と日曜宿泊プラン

(1泊2日 夕食・朝食・温泉付) 1棟2名様から お電話にて予約受付中

かぼちゃミルクパン教室プラン

10月1日(火)～10月31日(木)の平日・日曜限定
※10月8日(火)・9日(水)・10日(木)は除きます

10月はハロウィン期間ということで、かぼちゃペーストを使って、パンをつくります。パン生地にはモクモクのジャージー牛乳を使いますよ。ふんわり柔らかいミルクパン生地にかぼちゃのクリームを巻き込んでじっくり焼き上げていきます。

トマトの収穫体験と石窯ピザづくりプラン

10月1日(月)～10月31日(水)の月・火・水・木曜日限定
●10月8日(火)・9日(水)・14日(月)は除きます
※土曜日泊はできませんのでご注意ください。

モクモクのトマトハウスに行って秋トマトを収穫しましょう! トマトソースやドライトマトなどの加工品作りにもチャレンジします。翌日はそれらを材料に石窯で手づくりピザをつくりましょう!

*3日間で熱狂の全30レース! 【第38回】秋のモクモク家畜追いダービー

今年の収穫祭は、ミニブタのほかに畑で大活躍の家畜動物(牛・ヤギ・羊・アイガモ)が入りまじり、7頭の動物たちがゴール目指して一直線!!
どの動物が勝つか、着順を予想して投票しよう!

モクモクの野菜や全国の農業仲間からの野菜が大集合!

*あおぞら収穫まつり市

収穫祭限定! 野菜塾広場前に収穫物がそろった「まつり市」が登場。
旬の果物とお野菜が広場にたくさん並びます!

モクモク

- 新米収穫!もちもちのお米「ごーひちご」
- 秋の味覚!分厚くておいしい「原木しいたけ」
- 甘味と酸味が絶妙!「とまと丸かじり屋台」

果物

- 日本で数少ない有機果樹栽培農家・ましのワイナリーの「りんご」
- 関西の種なし柿の原種を開発・ますだ果樹園の「柿」
- 糖度11.5～13度!うまみ凝縮・御浜柑橘の「みかん」

お野菜

- 収穫してから1年間低温貯蔵して甘味を高めた「じゃがいも」
- 生でも食べられる! まぼろしの「白トウモロコシ」
- 栗のようなホクホクしたかぼちゃ「栗かぼちゃ」

*笑顔で対決! スキンシップじゃんけん

入園時におひとり1枚ずつお渡しするじゃんけんシールは全部で5色。他の色を持っている人をみつけたら「こんにちわ!」でじゃんけんポン! 勝ったら1枚もらおう。全色集めると、モクモクから景品がもらえるよ!

*モクモク青空教室を開催!

大人から子供まで食や味わい方などをテーマに楽しくおいしく学べる青空教室を開催します。ぜひご参加ください!

- 時 間: 各日5回開催(*各30分程度)
【11:00/12:00/13:00/14:00/15:00】
- 場 所: BuuBuuハウス前広場 ●定 員: 各回30名
- 参加費: 500円(材料費等として)

※参加申込用紙にお名前を記入してください。
開始時刻10分前からの最終受付時にお支払いただきます。

*収穫祭でしか食べられない お祭屋台も登場!!

モクモクのお祭り名物「スベアリブ」や「ぐるぐるウイナー」、
「豚かば丼」はもちろん、モクモクの収穫祭でしか食べられない新しい屋台メニューも登場します!!

★収穫祭期間(10月12日～14日)は、
地ビール工房ツアーはお休みさせていただきます。

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/>

‘今年もクリスマスがやってきます’

シュトーレン予約販売のご案内



～ドイツの伝統の菓子パン「シュトーレン」～

近年クリスマスの食卓を彩るお菓子もバラエティーに富んできています。これまでの定番ケーキであるイチゴがたっぷり乗った「クリスマスケーキ」や「ブッシュドノエル」に新たな仲間が加わっています。昨年もお案内したドイツ伝統の菓子パン「シュトーレン」です。パン生地に長期間洋酒に漬け込んだドライフルーツとナッツを練り込み、焼き上げてからパンの表面に雪のように粉砂糖がまぶしてあります。お届けは12月上旬ですが、そのままお召し上がりいただくのではなく、ご家庭でじっくり熟成してクリスマスに食べ頃になります。素敵な化粧BOXに、シュトーレンの説明や美味しい食べ方などのリーフレットをお付けしてお届けします。今年のクリスマスには是非「シュトーレン」で楽しい聖夜をお過ごしください。



キリトリ線

(シュトーレン申込書)

引渡し日：平成25年 月 日

店
用
券

店 名 _____
フリガナ
申込者名 _____
住 所 〒 _____
TEL () _____

★ご注文個数	個
★金 額	円

キリトリ線

引渡し日：平成25年 月 日

引
換
券

フリガナ
申込者名 _____
住 所 〒 _____
TEL () _____

★ご注文個数	個
★金 額	円

地方銀行 フードセレクション2013に出展します



～「食」の力で、日本を元気に!～
地方銀行 フードセレクション
Food Selection 2013

この秋シーシーエスコヒーは東京ビッグサイトで開催される
「地方銀行 フードセレクション2013」に出展します。



2012会場の様子

日程:2013年10月21日(月)・22日(火) 10:00～17:00

会場:東京ビッグサイト 西展示棟 西1・2ホール

*チケットがご入用の方担当は営業マンまで

黒姫和漢薬研究所

この冬のギフトに今話題の商品が加わります。

この冬のギフトから、「えんめい茶」でお馴染みの
黒姫和漢薬研究所の「Café de Kampoh」シリーズが加わります。

特 徴

・「自然の製造環境・安全性を第一」

ありのままの自然の美味しさを損ねないように、自然豊かな黒姫高原(長野県)の自社工場で作られています。もちろん、防腐剤や食品添加物一切使用しておりません。

・「味を重視、漢方なのに苦くない」

従来の概念を覆し、「漢方の素」となる和漢草と、緑茶、紅茶、ハーブ、果汁などカフェでおなじみの素材をブレンドして美味しく仕上げました。

ご期待ください。

超ビッグ!! 話題騒然!!

メルソル ハンバーグ 300g 新発売 10月1日より

この秋、メルソルのグルメシリーズに
本邦初**300g**の超ビッグなハンバーグが登場します。

メルソル ハンバーグ300g ケース=20個

標準卸価格 ¥415/個(税抜)

*詳細は営業マンまで

CCS COFFEE NEWS

シーシーエスコヒー ニュース

2013-10 No.441

発行日 2013年10月1日 企画編集 稲葉 茂



シーシーエスコヒー株式会社
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