



COFFEE & COMMUNICATION

シーシーエスコーヒーニュース

COFFEE NEWS

2013

11

No.442



写真:満開のコーヒーの花(ブラジル)

今月のコーヒー(11月) サフラノヴァ

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442号 2013年11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

11月 霜月 (しもつき)

3 (日) 文化の日
7 (木) 立冬
11 (月) 世界平和記念日
15 (金) 七五三
20 (水) ピザの日
21 (木) ポゾレーヌーボー解禁日
23 (土) 勤労感謝の日

Contents

- ② コーヒートピックス
- ③ 1月のお勧めコーヒー
パプアニューギニア キガバ
SCAJ2013
- ④ 冬ブレンド
冬のおすすめメニュー
- ⑤ 直営店探訪-その2
SCロールプレイングコンテスト
あったかフェア
- ⑥ モクモク手づくりファーム
- ⑦ 干支せんべい・干支チョコレート
- ⑧ 消費増税関連コラム
リレーコラム 社員の目
シュートレン予約受付中

◆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

NEW PRICE

100円 (税込108円)

or

108円 (税抜100円)

消費税対策・どうする外食店

セブン・イオン 価格併記へ

セブン&アイ・ホールディングスとイオンは、来春の消費増税に伴い、店舗での価格表示について、税抜の「本体価格」と税込の「総額」の表示を併記する方針を明らかにした。現在は総額だけを表示する小売業が多いが、圧倒的な規模を持つ2社の判断で、併記への切り替えが進みそうだ。

セブン&アイは来春までに、傘下のイトーヨーカドーやセブン・イレブンなどで値札を新しくする。例えば「100円(税込108円)」のように、先に「本体価格」を大きく表示し、後ろに「総額」を付ける方針。増税後も、商品自体は値上げをしてないことを強調するためだ。イオンは、「総額」を書いて、後ろに「本体価格」を併記する方向で検討中。

さて、外食店の対策はいかに…。

コーヒーの抗酸化作用及び抗肥満成分の効果・発表

第17回コーヒー・サイエンス・セミナー開催

全日本コーヒー協会は、コーヒーに関する理解を深めてもらうことを目的に、またコーヒーに関する知識の啓蒙普及を目的にして、コーヒー・サイエンス・セミナーを毎年開催している。本年も先般、コーヒーと成分に関する2つの講演を実施。東京大学・高橋祥子先生が、コーヒー・ポリフェノールの抗肥満と抗糖尿病効果について発表した他、名古屋大学・堀尾文彦先生が、コーヒーの抗糖尿病作用に関する研究成果を発表した。(詳細は、全日本コーヒー協会のHPで)

‘世界のクロサワ’が愛したコーヒーゼリー 「グレーテルのかまど」(NHK Eテレ)



‘世界のクロサワ’と呼ばれ、日本は勿論、世界の映画史を代表する監督、黒澤明。「無類の肉好き」として知られた黒澤だが、甘いものも大好きで、食後のデザートが欠かせなかったという。中でも、お気に入りの一つが自家製のコーヒーゼリー。

かつては黒澤家の食卓は妻の喜代さんが一手に引き受け、‘黒澤組’の大勢が家に集まったときもすべて手料理でもてなしていた。喜代さんが亡くなった後は、長女の和子さんがその任を担い、特に和子さん手造りのコーヒーゼリーは、監督もいたく気に入り、黒澤家の定番メニューになった。

その詳細は、NHK Eテレ「グレーテルのかまど」公式サイトをご覧ください。

(服部)

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



1月のお勧めコーヒー

パプアニューギニア キガバ



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キガバ農園があります。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時間水に漬け込み精製され、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。

SCAJ2013 ～熱気あふれるスペシャルティコーヒーの世界～



恒例のSCAJ2013が9月25日～27日、東京ビッグサイトで開催された。今年は会場面積を1.5倍に広げての開催でますますコーヒー業界にとって大きなイベントになってきた。

又、開催期間中バリスタチャンピオンシップを始めとして5つの競技会の決勝大会が開催され、各競技とも大変な熱気の中、新たなチャンピオンが決まった。

昨年からは始まったハンドドリップチャンピオンシップは競技方法の変更もあり、パワーアップした白熱の競技が繰り広げられた。昨年決勝で実施されたシグネチャー競技がなくなり、抽出されたコーヒーのカップそのものでの競いあいとなった。それだけに一層白熱した闘いが繰り広げられた。

一方の展示ブースは出展企業が増えたにもかかわらず、どのブースでも熱心に商談をする姿が印象的で、スペシャルティコーヒーの世界が確実に広がっていることを感じさせる光景であった。

2013
冬の
おすすめ

季節のコーヒー 第2弾 新発売

この秋から始めた「季節のコーヒー」に新しく
“冬ブレンド ^{じょう}「醸」” を第二弾として新発売



キレのある酸味とほろ苦いコク

商品規格

“冬ブレンド ^{じょう}「醸」”

内容量:200g(豆)
販売期間:
2013年12月1日～
2014年2月末日
(11月下旬より納品可能)

※ 試飲用として40g(豆)をご準備しました。 詳細は担当営業まで

■冬のアレンジコーヒー■

寒い冬にほっこり温まれるコーヒーメニュー。



ハニーナッツ ラテ

ティラミス ラテ

■冬のスイーツメニュー■

冬に美味しい柚子と、
コーヒーと相性抜群の
ティラミスのデザートです。



ゆず クレープ

ティラミス クレープ

商品名	単位	標準卸価格
ココア 400g	缶	1300
シュガーパウダー 200g袋	袋	146
香味柚子ユジャロン 1050g	個	1855
香味柚子ユジャロン 580g	個	1175
香味柚子ユジャロン 300g	個	833
コーヒーソース 500g	本	580
フレーバーシロップティラミス750ml	本	1125
クレープ19もちもちタイプ10枚入	袋	390
アマンデホイップ 1L	本	370
マスカルポーネホイップ600ml	本	285

※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。

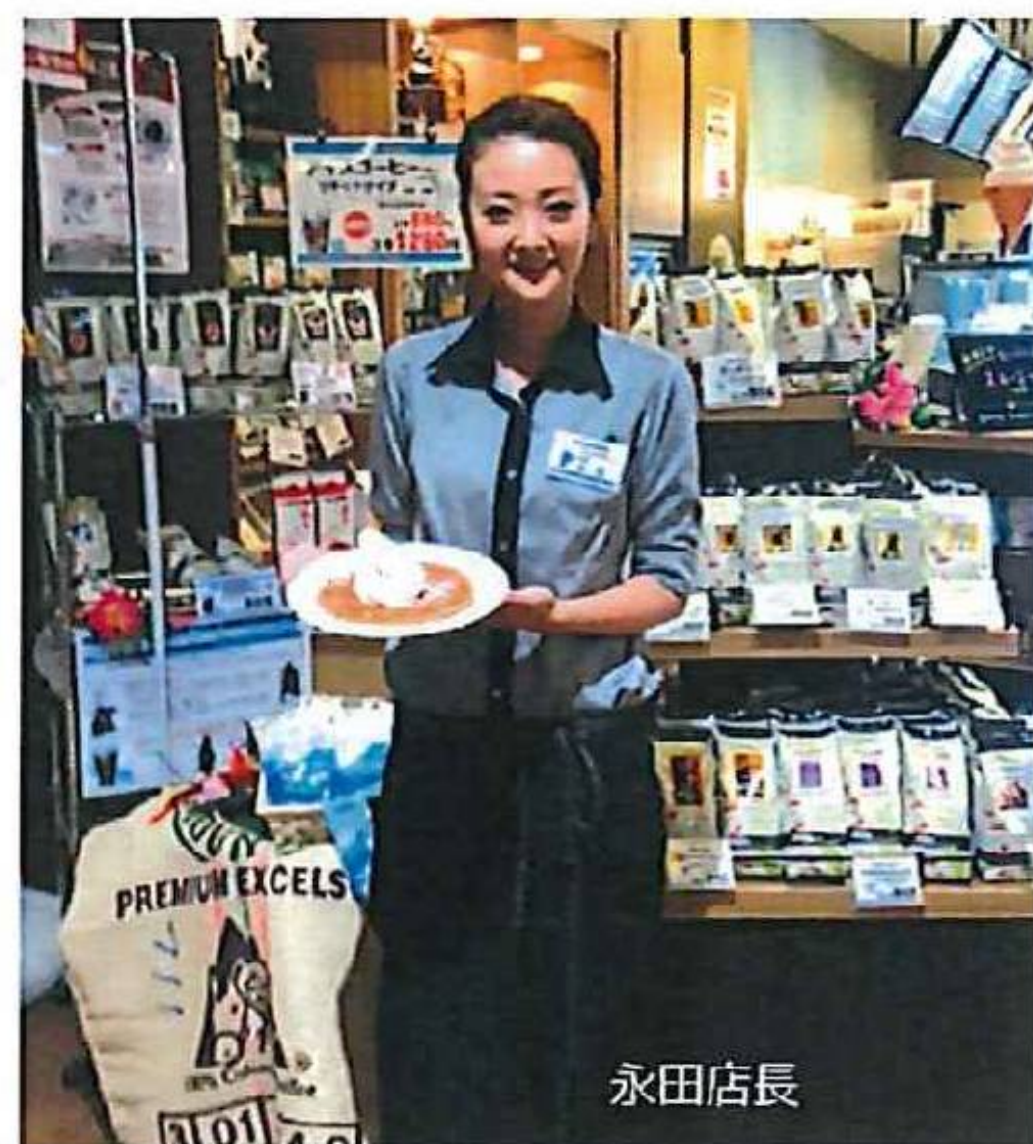
カフェ ファゼンダ大垣店はこんな店!
アットホーム感覚の笑顔あふれる、明るく楽しいお店です

“お客様にひと言”

落ちついた店内で美味しいコーヒーと
フードをお召し上がりください。
そして私たちスタッフの笑顔を見に来て下さい。
お待ちしております。

私のお勧め

コーヒー豆では
「ファゼンダ No.18」
お勧めメニューは
「焼き立て 手作り ソフトクリームワッフル」



永田店長

ロールプレイングコンテストに挑戦!

今年もSC接客ロールプレイングコンテストが開催され、昨年に引き続き
“カフェ ファゼンダ大垣店”の原沙由里さんが出場した。

原さんは惜しくも全国大会へ進むことはできなかったが、笑顔で競技に
臨む原さんのイキイキとした表情が印象的であった。競技終了後に話を
聞いたところ、「競技中ミスもあったけど楽しめた。自分が楽しんでいな
いと、お客様を楽しませることができないと思っており、楽しんでできた
ことは良かった」といつもの笑顔で答えてくれた。

ココロもカラダも
あったまる～



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よう!
体ポカポカ、心ホッカリ「あったかフェア」のご案内

あったか メニューフェア



実施期間 2013年12月1日～14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
などのお勧めレシピをご提供
- 既存メニューと組み合わせて、店内POP、メニュー、のぼりをご準備
- フェア参加店限定! 上記期間中に、弊社お勧め食材を特別価格にて販売



モクモク手づくりファーム

モクモククリスマスツリーライトアップ & クリスマス工作体験

11月16日(土)～12月25日(水)

8mあるモクモクのクリスマスツリーが冬の夜空に浮かび上がります。
●クリスマスツリー点灯時間 夕刻～22:00

新しいイベントが始まります! 第1回 ウッディー祭

11月2日(土)・3日(日)・4日(祝)

「モクモク」という名前の由来はいくつかあります。そのうちの1つがファーム内にログハウスが多く、木との関係が深いため「木」(音読みでモク)から取ったというものです。雑木林や木の素材があふれるモクモクでもっと木の面白さや大切さを楽しみながら知ってほしいと考え、木を楽しみ・学ぶことをテーマにした「ウッディー祭」を開催します! ログバームクーヘンづくりや巨木切り体験などワイワイ楽しんでじっくり森の木のことを知ることができるお祭りです。

みんなで挑戦しよう! ログバームクーヘンづくり 要予約

ながーい竹に生地を塗り重ねて切ったところが木の年輪のようになったログバームクーヘンを作ります。みんなで力を合わせないとうまく出来ません! みんなでつくったバームクーヘンはどんな味がするかな? ワクワク! ドキドキ!!

- 時間: 10:30～/14:00～(約2時間)
- 場所: 体験教室C館横広場
- 参加費: 3歳以上500円(税込)
- 定員: 各回50名
- ★お電話でご予約ください TEL:0595-43-1489 (9時～17時)

巨木をのこぎりで切る体験

2人で引く大きなのこぎりを使って巨木を切ってみよう! 切ることによって大きな木の力強さを感じてみてね。

- 時間: 10:00～16:00(随時受付)
- 場所: BuuBuuハウス前デッキ
- 参加費: 無料

森のお話とまき割り体験

森と水の関係や人の手が入ることによって守られている里山のお話などの森のお話をしてから森から切ってきた木でまき割りに挑戦しよう!

- 時間: 11:00～/12:00～/14:00～/15:00～
- 定員: 各回30名
- 参加費: 無料
- 場所: BuuBuuハウス前デッキ

積み木広場で遊ぼう!

いろいろな形や手ざわり香りや色合いなどを感じながら昔懐かしい積み木遊びを楽しんでください。

- 時間: 10:00～16:00
- 参加費: 無料
- 場所: フランクフルトのお店2Fフリースペース

そうだ、青空体験しよう! モクモク青空体験教室

畑で過ごそう!

どろんこれんこん掘り体験 9月2日(月) 予約受付開始

11月2日(土)・3日(日)・4日(祝)

モクモクのれんこん掘りはまるで宝探し! みんなで泥んこになりながられんこんを探そう。収穫の後の試食会で、とれたてのれんこんの食感をしよう!

- 時間: 午前の部…10:30～12:30/午後の部…13:30～15:30(約2時間半)
- 定員: 各回30名
- 参加費: 大人(中学生以上)1,600円 小学生600円 幼児(3歳以上)500円
- 集合: OKAERIビレッジ駐車場
- ★大人の方のみレンコンのお土産つき
- ★当日空きがあれば予約なしでも参加可能です

クリスマスツリーの飾り付け体験

11月16日(土)

銀色のクリスマスボールに自分の好きなイラストやメッセージを書いてモクモクのクリスマスツリーに飾ろう!
※ボールはお持ち帰りできません

- 時間: 17:00～18:00
- 場所: 無料エリア(もみの木前)

クリスマスツリー 点灯式&コンサート

11月16日(土)

みんなでカウントダウンして、きれいに光るツリーを囲みましょう。「ぼよぼよず」さんのハンドベルの演奏もお楽しみください。

- 時間: 18:00～
- 場所: 無料エリア(もみの木前)

クリスマスボールづくり体験

丸い銀色の玉にクリスマスの絵やメッセージを書いておうちに飾ろう!

11月16日(土)・17日(日)・23日(土)・24日(日)・30日(土)・12月1日(日)・7日(土)・8日(日)・14日(土)・15日(日)・21日(土)・22日(日)・23日(祝)

- 時間: 10:00～16:00
- 場所: ハム・ウイナー館前広場
- 参加費: 500円(税込)

味覚の秋! ホクホク焼き芋広場が登場!

11月23日(土)・24日(日)・30日(土)・12月1日(日)

お米のもみ殻を使って自分でじっくりと焼きいもづくりに挑戦しよう! お芋の種類や、どうやれば甘くておいしい焼き芋になるのかなど、いろいろ学びながら秋の味覚を楽しもう!

- 時間: 10:00～15:00(受付終了15:00)
- 場所: 体験教室C館横 田んぼの広場
- 参加費: おひとつ250円(税込)

★すぐに食べたい方は、大鍋で作る「石焼き芋」も販売します。
※おひとつ250円(税込)

秋の平日と日曜・祝日宿泊プラン(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

さつまいもミルクパン教室プラン

11月1日(金)～11月29日(金)の平日と日曜限定

※11月12日(火)・13日(水)は除きます
※土曜日・日曜日宿泊はできませんのでご注意ください。

さつまいもを使ったミルクパンづくり教室とモクモクの宿泊のセットプランです。粉からパン生地をこねて、モクモクジャージーミルクジャムとさつまいもクリームを巻き込んでつくりますよ。



羊のお世話体験と羊毛工作プラン

11月1日(金)～11月29日(金)の平日限定

※11月4日(月)・12日(火)・13日(水)は除きます
※土曜日・日曜日宿泊はできませんのでご注意ください。

のんびり牧場へヒツジさんのお世話をしに行くよ! 夕食と温泉をゆっくり楽しんだ後はのんびり羊毛工作体験。牧場の羊さんからもらった羊毛をきれいにし、カードという道具でとかして工作をしてみよう!

恒例

人気の年末・年始の干支せんべい、干支チョコレート

1年の感謝の気持ちと、新しい年へのご愛顧の願いを込めて

毎年恒例の干支入りせんべいに、今年は干支チョコレートが加わります。
来年の干支、「午」をあしらった、せんべいとチョコレートです。

年末・年始用のご挨拶品に

数量限定



干支せんべい (午)
80枚入り

来年の干支、午の焼き印を
あしらったおいしいせんべいです。

上代価格 2,490円



特別価格 1,840円



干支チョコレート (甲午)
5g×10個×10セット

来年の干支、甲午の包装を
まとったおいしいチョコレートです。

上代価格 2,000円



特別価格 1,700円

お申込期間

お申込期間:~2013年11月8日(金)メ切

お届けは12月中旬となります。

*季節商品のため数量限定です。

キリトリ線

年末・年始用「干支せんべい」「干支チョコレート」ご注文書

商品名	特別価格	ご注文数量	金額
干支せんべい (午) 80枚入り	1,840円		
干支チョコレート (甲午) 5g×10個×10セット	1,700円		

番号	
CCS担当	課 ()

※消費税は別途となります。

平成25年 月 日

お客様名 (店印)

“来年4月1日より消費税8%に。どう対応するかは年末までに!”

さる10月1日安倍総理の発表により消費税は来年4月1日から8%に引き上げられることが正式に決定した。合わせて消費税転嫁対策特別措置法も施行され、商品の価格表示を明記すれば外税方式が期限付きで認められた。

まず決めねばならぬ事は、3%増税分をどのように吸収するかだ。つまり

- 1.今のままで行く
- 2.価格改訂をする

かである。

もし“価格改訂”をするなら、その“価格表示”をどうするかだ。

今回の特別措置法で税抜き表示ができることになったが、総額表示を継続して価格改定するのか、税抜き価格に直して本体価格のみ表示し、お会計の時に8%の消費税を合算するのかいずれかを選ばないといけない。

対応するとなれば準備期間は最低3カ月は欲しい。となると4月1日から改訂実施となれば年末までに決めたいものである。

社員の目 ～CCSリレーコラム～

今回から弊社社員による「社員の目 ～リレーコラム～」企画がスタート。
この企画は、社員が日々の仕事に関することや、関心事などをリレー形式で紡いでいきます。
そこから私たちの仲間の人となりや少しでも感じていただき、皆様のより身近なパートナー
になればと思っております。

記念すべき第1回は、営業部業務課の松岡課長です

“秋”を満喫しようとする、毎年やっぱり「食欲の秋」に傾向してしまうことが多いですが、今年が本厄の私は、身体のことを考え「スポーツの秋」について。いやいや、いきなりは余計に身体に負担がかかるので「読書の秋」にしました。

仲間の何人かが読んで面白かったという言葉の思いだし、読んでみたのが安倍総理も読んだという出光興産創業者の出光佐三氏をモデルにした「海賊とよばれた男」。(百田尚樹著 講談社)

明治生まれの気骨溢れる主人公「国岡鐵造」が、幾多の困難に立ち向かっていく様が何とも痛快です。信念を貫き、とことん何か手はないか考え抜く。先の先まで考えられる先見の目。敵も多いが、自身の周りの人をここまで惹きつけるこの人の魅力は何なのか。色々と考えさせられることが多かったです。人に恥じることのない生き方、日本人としての誇りを忘れないということが、常に根底にあったからこそ、これだけ大きなことを成し遂げられたのではと、私なりに解釈しました。

先頃の、TVドラマ「半沢直樹」にどっぷりハマった方ならきっと楽しく読めると思います。久しぶりに長編を読みましたが、いい本に巡り会えました。秋の夜長は読書です。

クリスマス恒例の
シュトーレン
予約受付中



店頭小売価格 1,500円(税込)
卸価格 880円(税抜)
お申込み締切 11月20日(水)

CCS COFFEE NEWS

シーシーエスコーヒー ニュース

2013-11 No.442

発行日 2013年11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