

ccs

COFFEE & COMMUNICATION

シーシーエスコーヒー ニュース

COFFEE NEWS

2013

12

No.443



写真:霧に包まれるブルーマウンテン農場

今月のコーヒー(12月) ブルーマウンテンNo.1(ジャマイカ)

香り、味、コクの“黄金バランス”「ブルーマウンテンNo.1」



第443号 2013年12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

12月 師走(しわす)

7(土) 大雪

10(火) 世界人権デー

22(日) 冬至

23(月) 天皇誕生日

24(火) クリスマスイブ

25(水) クリスマス

31(火) 大晦日

Contents

- ② コーヒートピックス
- ③ 2月のお勧めコーヒー
三重大学のコーヒー関連
- ④ ギフトご案内
- ⑤ モクモク手づくりファーム
- ⑥ カフェ サイフォンス
あったかフェアご案内
- ⑦ リレーコラム 社員の目
- ⑧ ワタルカップ選手権

◆ホームページアドレス

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

COFFEE TOPICS

珈琲
川柳

プチ不調
セルフケア
コーヒー
一杯

コーヒートピックス

川柳で学ぶコーヒーの正しい飲み方 健康効果がアップ

「プチ不調コーヒー一杯セルフケア」・予兆の段階でコーヒーを飲むと片頭痛の予防に
「成分をとことん出すなら一番だし」・粉10gでコーヒー50mg有効成分を濃縮抽出
「コーヒーは飲むタイミングにコツがある」・眠気覚ましに効果的、日中の活性酸素対策にも
「ブラックがダメならちょい足しミルク砂糖」・ミルクでカフェインの吸引をおだやかに
「‘コーヒーは体を冷やす’は勘違い」・‘コーヒー摂取と冷えに相関なし’の研究結果も

生卵と練乳をのせたコーヒー 「ベトナム・エッグ・コーヒー」が話題に

一部の旅行者やバックパッカーの間でジワジワと人気が高まっているコーヒーがある。その名も「ベトナム・エッグ・コーヒー」。
コーヒーに卵を入れるなんて邪道の様であるが、フランスの「カフェ・ウフ」のように、海外では卵やリキュールを混ぜて飲む文化が存在する。
さて、その作り方は、まずベトナム式抽出で濃い目のベトナムコーヒーを淹れる。
他方、‘卵’部分の作り方は、卵は黄身だけを使い、小さくて深めのボウルに卵黄を割り、そこに練乳（コンデンス・ミルク）を入れ、泡立てる。空気を入れ込みながらフンワリとしたフォーム状になるまで泡立て、ティースプーン一杯のコーヒーを加えて泡立てる。グラスにコーヒーを注ぎ、その上に、泡立てた卵をフンワリとグラスの淵ギリギリまで注ぐ。カフェ・ラテのような美しい「ベトナム・エッグ・コーヒー」が出来上がり。
勇気を出してひと口・・・美味しい・・・!!!



コーヒー片手にエビ釣り競う ‘釣り堀・カフェ’が評判

東京・JR吉祥寺駅から徒歩10分の住宅街の一角に
‘エビ釣りカフェ’「ラ・クン」が登場し話題になっている。
平日の昼間には孫を連れた祖父母や若いカップルなどが
訪れ、コーヒー片手に釣り堀に糸を垂らして賑わい、夜は友人同士の男性客がお酒を
飲みながら腕を競い合っている。

この風景、タイでは一般的で、‘エビの釣り堀’が多数営業している。
日中は、ドリンク付きで1時間1000円、夕方からはお酒も出す。尚、釣ったエビは最後
は水槽に戻す。エビの当たりが何とも言えず童心に帰ってファンになる人も多いと。



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!

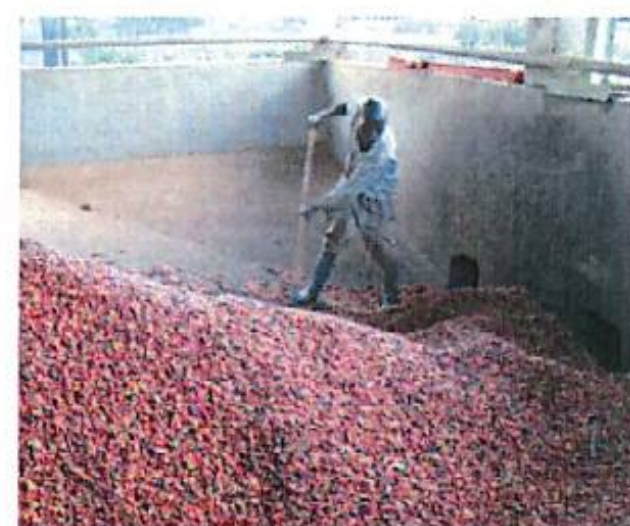


2月のお勧めコーヒー

カメルーン カプラミ・ロングベリー



ややスパイシーでシトラス系のフレーバーを感じさせ、雑味のないクリーンな口当たりです。



カメルーンはアフリカ西部、ギニア湾の最奥に位置する南北に長い国です。カメルーン カプラミ・ロングベリーは標高1,200～1,800mにあるカプラミ生産者組合が作っています。カプラミ生産者組合はカメルーンの中で唯一アラビカ種のみを生産しており、フリーウォッシュドです。品種はジャバ・ロングベリーと呼ばれる、コーヒーの原種に近いものです。

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。

「チェンミ・コーヒー」(三重大学ブランドコーヒー) 登場

～開発の経緯～

昨年末、三重大学とタイ・チェンマイ大学間には活発な国際交流があり、そのチェンマイ大学ではコーヒーの研究と栽培を行なっているとの情報を入手。では「チェンマイ大学のコーヒーを三重大学のオリジナルコーヒーとして開発しては…」とスタート。

タイの国王は国民の生活と教育の向上を目指した多様な政策を実行しており、これを委託されたチェンマイ大学ではコーヒーの生産を研究し、高品種のアラビカ種のコーヒー栽培も成功しました。

チェンマイ大学から届いたコーヒーサンプルで、先生方と学生の皆さん、そして生協の方々と私共で試飲会と意見交換を重ねて三重大学ブランドコーヒーの特長を醸したテイストに仕上げました。

又、商品のネーミングとチェンミ←チェンマイ+ミエとパッケージデザインは学生の皆さんが考えました。

チェンミ・コーヒーは、学生発案のオリジナルデザインのパッケージをまとい10月29日にお披露目されました。



販売は三重大学内売店「翠陵店」「第2書籍購買店」とイオン桑名ショッピングセンター内「コーヒーショップボルサ」にて。また、三重大学内「レストランぱせお」では食後のコーヒーとしてお楽しみ頂けます。是非、ご賞味を。

冬のおすすめ
ドリンク

“風邪予防にいちばん!!”

冬は「ゆず」と「しょうが」
に注目!!

寒い冬におすすめの
ドリンクメニューです



ジンジャーティー



ホットチョコ



ゆずジンジャードリンク



ゆずドリンク



ゆずティ

冬のおすすめドリンク用商品リスト

商品名	単位	標準卸価格
CCSティーバッグ 50入り	箱	¥540
香味柚子ユジャロン 580g	個	¥1,175
チョコシロ ボトル 623g	本	¥480
*フレッシュパックじんじゃーむ360g	本	¥800
アマンデホイップ 1L	本	¥370

※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。

*印は、期間限定販売です。(2013年12月～'14年3月)

CCS '冬の贈り物' Special Gift

大切なあの人に、コーヒーの香りとくつろぎの時間を届けたい



今年もCCSが自信を持ってお薦めするギフトが出来上がりました
お薦めのギフトセットをご紹介します

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

“四季のコーヒー” セット



RFS-420 ¥4,410

税抜き価格 (¥4,200)

春ブレンド“薫”(粉)	180 g 1缶
夏ブレンド“爽”(粉)	180 g 1缶
秋ブレンド“熟”(粉)	180 g 1缶
冬ブレンド“醇”(粉)	180 g 1缶

箱サイズ 横405×縦180×高85

簡単に抽出! カップにかけてお湯を注ぐだけで、
本格的なレギュラーコーヒーが出来上がり

カフェインレス ワンドリップコーヒー

妊娠中、授乳中の方、コーヒーを眠れなくなってしまう方へ



WCRS-300 ¥3,150

税抜き価格 (¥3,000)

ワンドリップ カフェインレス 6袋×3箱

箱サイズ 横340×縦138×高63

自然そのものの力を活かしたコーヒー

有機栽培コーヒーギフト

グアテマラの有機栽培コーヒーと
コーヒーの花のはちみつのセット



ROX-350 ¥3,675

税抜き価格 (¥3,500)

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

箱サイズ 横215×縦180×高85



CCSのオリジナルギフトと共に新たな直送ギフトとして
黒姫和漢薬研究所の「Café de Kampoh」シリーズが仲間入り

これまでの「モクモク手作りファーム」「OVALE」と共にバラエティ豊かな
ギフトセットが勢ぞろい。



◆とんとん神社へ初詣に行こう!

- ・おみくじをひいて2014年の運勢を占う!
- ・絵馬にお願い事を託そう

●迎春和太鼓演奏

地域の太鼓サークルの方々が和太鼓を奏でます。
迎春祝い太鼓を聞いて縁起の良いお正月を迎えよう!
時間: [11:00~/12:00~/13:00~/14:00~]
場所: BuuBuuハウス前
1月3日・4日・5日
*現在演奏者に交渉中です。

●新年特別ミニブタ芸

ミニブタ君がエイっと餅まき
新春餅まき芸

●モクモク自慢の餅 祝い餅まき

時間: 13:30~
場所: BuuBuuハウス前

●モクモクの縁起豚 豚舞が登場!

●祝い酒風呂

モクモク手づくりファーム

とんとん拍子に福来る

今年一年楽しい1年でありますように。

モクモクのお正月

2014年1月3日(金)~5日(日)

●豚神様の残した伝説「幸運の団子投げ」

昔々、モクモクには豚神様がいらした。
毎日、モクモクの豚たちが健康に、元気にすごせるように、
天気が続く日は、雨を降らせ、雨が続き日は、太陽を出させ
たりと立派な神様でした。そんな豚神様に不幸が起きました。
大好きなモクモクの伝説の団子をいかだ池に落としてしまっ
たのです。それ以降毎日泣き崩れ、モクモク村の雨ばかり、
困ったのはモクモク村の豚たち。雨ばかりじゃお米も野菜も
育たない豚神様の大好きな団子を作って、おそなえした。
でも雨は続く。もったつこう!!もったつこう!!た〜くさん
つくってお祈りすると、ようやく雨がやんで、稲が実り、た〜く
さんの収穫ができた。その時の団子が今の伝わる、丸団子です。
この丸団子をいかだ池の豚神様の伝説の穴に入れると今年
1年よいことがあると言われています。穴に入るときは今年1年
の願ごとをかけよう。伝説だんごはとんとん神社にございます。
団子は5個100円 奉納料として頂きます。

●ちょっぴり巨大な動物双六ロード

場所: BUUBUUハウス前
今年の干支の馬や動物さんの秘密に迫る双六が登場するよ。

●お正月遊び広場

場所: ウイナー専門館横
・書初めをしてハイポーズ。
今年1年の願いを込めた書初めに挑戦して、ハイポーズゾーン
で写真を撮ろう!!
通常書初めと、巨大書初めに挑戦できます。
参加費: 通常書初めは100円 巨大書初め200円
・お正月昔懐かし遊び 参加費: 無料

2013年 体験教室 モクモク通信冬号 食卓と牧場をつなぐ 体験教室

ものづくりの楽しさを知り、食べ物の成り立ちに興味があ
わけば、毎日の食事をもっと楽しくなりますよ。

通年開催

お肉をねるところから始める

●「ウイナー教室」

うまく腸詰めできるかな?

時間: 平日 10:30~/13:00~
土日祝 10:30~/13:00~/15:00~

所要時間: 約1時間半~2時間

料金: お二人分 3150円+お一人追加ごとに1260円
10名以上 お一人分1260円、30名以上 お一人分1134円

通年開催

●ぐるぐるスモークウイナー教室

ぐるぐる不思議なかたちのウイナー、
どうやって作るのかな?

時間: 10:30~/13:00~

所要時間: 教室での体験時間 約1時間半、約1時間半後に
スモークをしたウイナーの引き取り(ウイナーづくりの
体験時間により、出来上がり時間が遅くなることがあります。)

料金: お二人分 3500円+お一人追加ごとに1500円
10名以上 お一人分1500円、30名以上 お一人分1350円

●粉から混ぜてつくってみよう「パン教室」

11月「さつまいもミルクパン教室」

秋の味覚さつまいものクリームを、ジャージー牛乳をたっぷり
つけたミルクパン生地で巻き込んで形作りをしますよ。

時間: 10:30~/13:00~

所要時間: 教室での体験時間 約1時間半、約1時間後に焼き
上がりのパンの引き取り(体験時間により、出来上がり時間が
遅くなることがあります。)

料金: お二人分 3150円+お一人追加ごとに1260円
10名以上 お一人分1260円、30名以上 お一人分1134円

●12月土日祝のPM

(1・7・8・14・15・21・22・23)

「クリスマスシュトーレン教室」

時間: 土日祝13:00~

所要時間: 体験は約1時間、焼き上がり1時間半後に引き取り
クルミや洋酒につけたドライフルーツをふんだんにつけて、
クリスマスにぴったりのシュトーレンをつくろう。クッキー風の
シュトーレンができあがります。

料金: お二人分 3150円+お一人追加ごとに1260円
10名以上 お一人分1260円、30名以上 お一人分1134円

●皮からつくる豚まん教室

11月~2月

時間: 10:30~/13:00~

所要時間: 体験は約1時間半、蒸しあがり約1時間後
粉を混ぜて、皮をつくりましょう。皮を発酵させている間に中身
の具を練り合わせます。上手に包めるかな?

*お一人様4個の豚まんが出来ます。

料金: お二人分 3150円+お一人追加ごとに1260円
10名以上 お一人分1260円、30名以上 お一人分1134円

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/>

カフェ サイフオンズ

CAFE SIPHON'S

注文後に豆を挽き、サイフォンで淹れる香り豊かなコーヒーが味わえるカフェ。カウンター越しの壁棚に並ぶ約30種類のカップから、好みの柄を選ばせてくれるのも楽しみのひとつです。この店オリジナルの紀州備長炭で焙煎した「炭焼きブレンド」は、しっかりとしたコクがあり、深みのある味わい。オーナーが指示する焙煎の度合いで特注した、こだわりのコーヒーです。ほかにも、「ブルーマウンテン No.1 (850円)」や、酸味が特徴の「スプレモ (550円)」といった個性豊かなコーヒーも。また、ふっくらと厚みのあるパンケーキなど、種類豊富な手作りスイーツも楽しめます。



「炭焼きブレンド」450円、「ブルーベリーソースチーズケーキ」400円。



「パンケーキ ミックスベリー&クリーム添え」700円。



たくさんのカップとサイフォンが並ぶ店内。

名鉄三河線猿投駅下車徒歩約20分

豊田市御船町山屋敷58-26 ☎0565-46-5015
7:30~23:00(入店は21:00まで) 月曜休
<http://cafe-siphons.com/>

名古屋鉄道事業推進部発行 Wind 10月号に掲載。

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「あったか」に!
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



実施期間 2013年12月1日～14年2月末日

■ 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、湯気のア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

～野球もコーヒーもルールから～

私 学童野球チームの監督を任されておりますが、子供たちには野球を教えるよりも「野球のルール」を教える方が大変です。

時には思いもよらないプレーが見られ驚かされますが、それはそれで楽しいものです。又、野球に限らずスポーツ観戦が大好きですが、まずはその種目の「ルール」を覚えるようにしています。どんなスポーツも「ルール」を知った上で観戦するとワンランクアップした楽しみ方ができると思います。

そこで専門分野の「コーヒー」について。

コーヒーをいただく上で「ルール」はないと思いますが、やはりコーヒーは挽き立て、淹れたてが一番おいしい物。自分なりにコーヒーその物、抽出方について知識を深めていただければより一層「おいしいコーヒー」を楽しんでいただけたらと思います。

因みに最近ではペーパーフィルターを使用したハンドドリップが見直されていますよ！

営業一課 課長 堀 幸彦

ワタル カップテイスターズ チャンピオンシップ参戦記



10月、ワタル株式会社が主催する「ワタル カップテイスターズ チャンピオンシップ」の名古屋予選に参加しました。カップテイスターズとは、3カップ中1つだけ異なるコーヒーを当てるといふ、味覚の鋭さが試される、ゲームのような競技です。

ワタルカップは今回で3回目となり、参加者は東海三県のロースターやバリスタなどさまざまな方が参加していました。今回は、先のSCAJで行われた日本大会のチャンピオンも出場しており、非常に盛り上がりました。

結果ですが、8問中7問正解でタイムは4分。まずまずの成績でなんとか上位4位にはいることができ、11月に東京で行われる本大会に出場できることになりました。本大会は東京、名古屋、大阪の予選を勝ち抜いた方々が集まるため、毎回とてもハイレベルな戦いになります。出場するからには優勝を目標にし、頑張りたいと思います。

生産部品質管理課 寺島裕樹

※11月15日東京で開催された本大会では健闘むなしく入賞は逃しましたが、本人はリベンジを誓っていました。

CCS COFFEE NEWS

シーシーエスコーヒー ニュース

2013-12 No.443

発行日 2013年12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