

COFFEE & COMMUNICATION ccs COFFEE NEWS

シーシーエスコーヒー ニュース

2014

3

No.446



写真:サンジョゼ農園入口(中米・ニカラグア)

今月のコーヒー (3月) サンジョゼ

花のような香り、柑橘系のフレーバーの余韻が残る名品



第446号 2014年3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

3月 弥生 (やよい)

3 (月) ひな祭り・耳の日

6 (木) 啓蟄

10 (月) 砂糖の日

13 (木) サンドウィッチデー

14 (金) ホワイトデー

18 (火) 彼岸の入り

21 (金) 春分の日

Contents

- ② コーヒーピックアップ
- ③ 5月のお勧めコーヒー
全協DVDレンタル案内
- ④ 美味しいコーヒーの店-2
- ⑤ 直営店探訪-3
簡単フレンチトーストの案内
- ⑥ モクモク手づくりファーム
- ⑦ ファゼンダ・アラタマ店オープン
ボルサ30周年ブレンドの紹介
- ⑧ ジャパン プリューワーズカップ
リレーコラム 社員の目

◆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

コーヒー文化は先進国だけの特権ではない 「新たなコーヒー消費トレンド」(ICO)

国際コーヒー機構(ICO)は「新たなコーヒー消費市場のトレンド」と題するセミナーを開催した。要旨は以下の通り。

ICOによると、2009年から12年にかけて世界のコーヒー需要は年率2.4%と順調な拡大を遂げているが、地域的にみるとその成長率には大きな違いがみられる。

欧米を中心とした伝統的な消費国は依然として最大市場であるが、その需要拡大ペースは年率+0.5%に過ぎない。

一方、コーヒー生産国での需要は+3.1%、新興国における需要は+6.5%となっており、コーヒー需要の拡大は生産国と新興国に大きく依存する構図になっている。

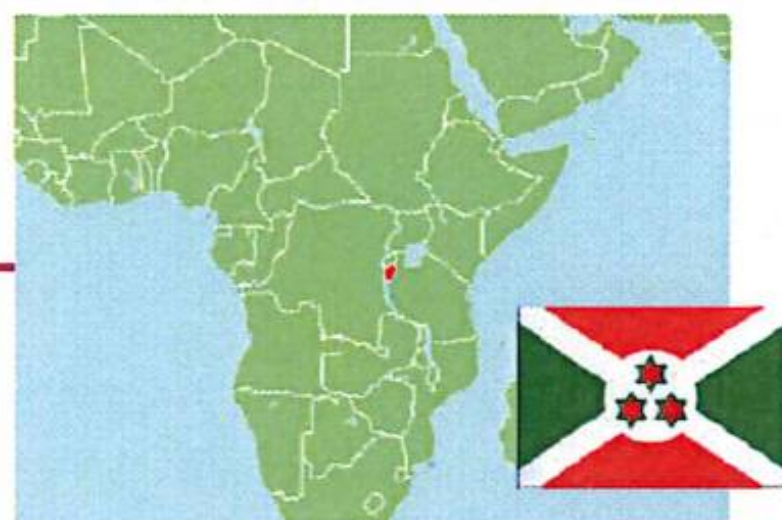
アフリカ最貧国を支えるコーヒー栽培 ブルンジ(アフリカ中部)

アフリカ中部の小国ブルンジの経済は、コーヒーに支えられている。全人口の55%がコーヒー栽培で生計を立て、同国の外貨収入はコーヒーが8割を占めている。

ブルンジは資源豊かなコンゴと経済成長が著しいタンザニアの間に位置する農業国で、アフリカ最貧国のひとつ。

10年以上に及んだ内戦が2005年に終わって国家再建に取り組んではいるが、国連の報告によれば今も人口の3分の2が貧困ラインを下回り、6割の人々が慢性的な栄養失調に陥っている。

ブルンジでは、過去数年に亘りコーヒーは増産体制になっているが、供給プロセスに問題があるため、農家の増収に繋がっていない。栽培・精選・流通など多岐に亘って課題があるが、これらの問題をひとつひとつ解決していくことが、国力アップに繋がると指摘されている。



おしゃれなカフェで「ラクダ・チーノ」を! 中東・ドバイ

砂漠に生きる遊牧民を支えてきた伝統のラクダミルクが最近、高層ビルが林立するドバイのおしゃれなカフェに続々と登場し人気を博している。

仕掛け人は地元企業家バスタキさん。お父さんが愛飲していたラクダミルクを直営店の目玉にしようと、先年コーヒーにラクダミルクを加えた「ラクダ・チーノ」を売り出した。

豊富なミネラル成分を含むラクダミルクはしょっぱいが、研究を重ねて上品な乳香を醸し出すメニューに仕上げて提供したところ、口込みで評判となり、一躍ヒット商品に成長した。低脂肪と豊富なビタミンを含有するラクダミルクを原料とする「ラクダ・チーノ」は、折からの健康志向にも乗り、今ではドバイのカフェのヒットメニューになっている。



(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かがでしょうか!



5月のお勧めコーヒー

インド ポアブス パーチメント



明るくクリーンな口当たりで、その味わいは甘味の中にもややスパイシーさを感じさせる独特のものです。

ポアブス農園はインド南部ケララ州ネリヤンパシィ丘陵に位置するインド最大規模の農園であり、従業員の為の小学校や薬局を建設するなど労働者の福祉や近隣村落への貢献を心がけています。



農園内では、相互補完的な有機農園の経営を行うために、コーヒーの他、紅茶やカルダモン、胡椒、オレンジ等も生産され、養魚場や牧場等もあります。又、コーヒー農園のシェードツリーは、風通しをよくするためダブルキャノピーと呼ばれる高低2層式となっています。

お勧めの抽出方法・・・ペーパー・サイフォン・ネル抽出

詳しくは営業担当までお尋ねください。

コーヒーの故郷を映像で訪ねてみませんか?

一般社団法人全日本コーヒー協会が製作した「コーヒーに込められた汗と知恵を探る」というDVD。

普段見慣れた焙煎したコーヒー豆が、どのようにして栽培されて生産国から日本に運ばれてくるかを見る機会はほとんどありません。このDVDではブラジル・コロンビア・インドネシアのコーヒー農園での種蒔きから収穫、精選輸出までを克明に記録したDVDとなっております。

(所要時間22分)

弊社からお届けするコーヒー豆の故郷の姿をご覧いただき、1杯のコーヒーに思いをはせていただく良い機会です。

是非見てみたいという方に弊社所蔵のDVDを無償でお貸しすることになりました。



ご希望の方は営業担当までお申出ください。

『美味しいコーヒーの店』

2014

COFFEE&COMMUNICATION

CCS
COFFEE

地域を愛する和やかカフェレスト

cafe rest **RR** (アールアール)
RIVER & RICE FIELD



桃花台ニュータウンの北東の静かな道路沿いに開業、以来45年営業を続ける老舗喫茶店。ドアを開けるとマスター、スタッフの元気な声にお出迎えされ、とても心地良い気分になれます。天井は高く、広々とゆったり店内は心を落ち着かせてくれます。

マスターの愛情のこもった一杯のコーヒーはもちろん、充実したモーニング、ボリュームたっぷりの手作りランチで満足度十分。ホットドッグやケーキのセットは、お値うちと人気です。また行きたくなる気持ちにさせてくれるお店です。



○ブレンドコーヒー ¥350
○アメリカンコーヒー ¥350

◆モーニングサービス
AM7:00~AM11:00
・セットメニュードリンク
+50円~250円

◆ランチタイム
(食後のコーヒー200円)
AM11:30~PM2:00
・日替りランチ A650円~
B650円~

◆おすすめメニュー
・ホットドッグ ¥390
(セットドリンク代+200円)
・ケーキ ¥380
(セットドリンク代+250円)



【中央道小牧東ICより車で5分】

小牧市野口惣門11-1

TEL 0568-79-8126



●営業時間
6:30~16:30

●定休日 日曜日

●席数 52席

🅑 30台

カフェ・プロスペール 桃花台店はこんな店!

お客様との距離が近い店です
目線をお客様に合わせることを心がけています

“お客様にひと言”

明るく、元気なスタッフ全員で
お客様のご来店を
お待ちしております。

私のお勧め

コーヒー豆は
「エメラルド マウンテン」
お勧めメニューは
「ミックス・ワッフルサンド」



三宅店長

“出来上がり約5分”

簡単フレンチトーストのご案内

“パンケーキの次はフレンチトースト!”

先月のCCSニュースの春のおすすめメニューにも掲載したフレンチトースト。
作るのが面倒と思われる方に朗報。こんなに手軽な手順で簡単に作れる
方法があります。

マスコミでも取上げられていますので、ヒットメニューを
目指してお店のメニューに加えられるはいかがでしょうか?

‘簡単フレンチトーストの手順’

1.使用材料

- ① カスタードプリン
- ② パン適量(バケットパン、山食パン、角食パン)
厚さはお好み(約3cm)
- ③ バター(約10g)

2.手順

- ① カスタードプリン1パックを手鍋等で温めて液状にする。
*冬季はプリンが固まっている為、均一になるようにする。
- ② 液状になったら器に移す。
- ③ あらかじめ3cm位の厚さに切ったあるパンを②の液にひたす。
- ④ 熱したフライパンにバターを約10g入れて、③を入れて焦げ目がついたら出来上がり。
- ⑤ 好みで、フルーツ、アイスクリームやホイップクリーム等でデコレーションしてください。
以上、簡単フレンチトースト 出来上がり。



使用商品

商品名	ケース入数	標準卸価格(税抜)
カスタードプリン542g	12本	¥400

モクモク手づくりファーム



いちご摘み体験教室 お電話にて予約受付

1月3日(金)～4月30日(水)

いちごづくりのことをもっと知って欲しいという思いから、モクモクのいちご摘み体験は始まりました。

食べ放題ではありませんが、おいしいいちごの見分け方や食べ方、いちご栽培の苦労や工夫を知って、味も心も満足してもらえるような教室です。

- 時 間 【平 日】10:30/13:00
【土日祝】10:30/11:30/13:00/14:30
- 場 所 モクモクインフォメーション集合
- 定 員 2名～40名まで
- 所要時間 約60分(いちごハウスまでの移動時間含む)



- *参加者全員にいちごの試食付き
- *大人・小人には1パック(約300g)のお土産付き
- *いちごの生育状況により、開催できない場合もございます。

料 金	大人(中学生以上)	1,500円(税込)
	小人(小学生)	1,400円(税込)
	幼児(3才以上)	800円(税込)

※1月から4月まで同一料金(税込)です。



手づくりいちご大福教室

お電話にて予約受付

3月1日(土)～4月30日(水)



その日の朝にひと粒ひと粒大切に摘み取った「さちのかいちご」を使います。甘みと酸味のバランスがよく、大福にしてもとってもおいしいんです。大きさや形はそれぞれ違うけど、鮮度・完熟度は抜群!スタッフが苗づくりから育てた甘酸っぱいいちごを、モクモク和菓子工房の白あんと手づくり大福生地で包みます。

- 時 間 平 日:10:30～/13:00～
土日祝:10:30～/13:00～/15:00～
- 所要時間 約60分
- *2名様よりご予約受付*
- *お一人分の材料で4～5個の大福ができます。
- *いちごの生育状況(大きさ)によって出来上がりの個数が異なります。
- *いちごの生育状況により、開催できない場合もございます。

料 金

お二人分3,150円(税込)+お一人追加ごとに1,260円(税込)
10名以上おひとり分1,260円(税込)
30名以上おひとり分1,134円(税込)
★3/31(月)までの料金です。4/1(火)より変更になります。

いちごミルクパン教室

3月1日(土)～5月31日(土)

モクモクでとれた「さちのか」いちごのジャムをつかってふんわりあま～いいちごミルクパンをつくろう! 粉をこねてパン生地をつくるところからはじめますよ。

- 時 間 10:30～/13:00～
- 所要時間 約1時間半
- *2名様よりご予約受付*
- *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3,150円(税込)+お一人追加ごとに1,260円(税込)
10名以上おひとり分1,260円(税込)
30名以上おひとり分1,134円(税込)
★3/31(月)までの料金です。4/1(火)より変更になります。



‘美味しいコーヒーと手作りホットケーキの店’
カフェ・ファゼンダ アラタマ店

3月8日(土) AM9:30 **グランドオープン**



ピアゴ ラフーズコア アラタマ店2F

席数:48席(禁煙32席・喫煙16席)

営業時間/10:00~21:00

(金曜日のみ9:30オープン 年末年始は変更有)

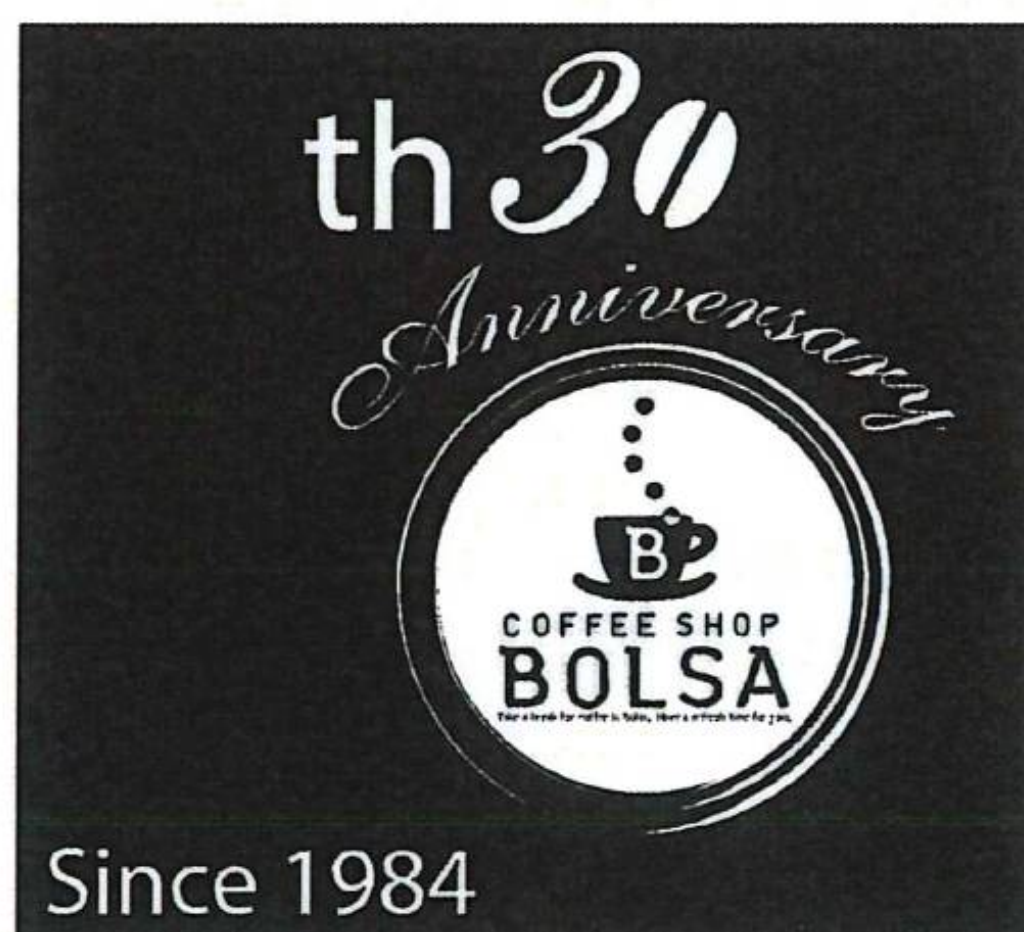
名古屋市南区駈上1-1-31

(旧 ユニー サンテラス新瑞店)

TEL 052-693-8117

新発売 ‘ボルサ30周年ブレンド’

1984年(昭和54年)4月にボルサ1号店として住吉店をオープン。
以来30年を経ました。その記念として‘ボルサ30年ブレンド’を
新発売することにいたします。



味はボルサブレンドをベースに、よりハイグレードな豆を
使用し、バランスの良い味わいに仕上げました。
滑らかな口当たりと、口の中で色々な味わいが混ざりあい、
心地よくすっきりとした余韻の残るブレンドです。
ボルサ各店にて販売していますので、是非一度、ご賞味下さい。

『ジャパン ブリューワーズカップ』(JBrC)に佐藤英徳君が出場

ジャパン ブリューワーズカップ以下(JBrC)は、日本スペシャルティコーヒー協会にて、2014年新規に開催される事となったコーヒー抽出の国内競技会です。ジャパンハンドドリップチャンピオンシップ(JHDC)がペーパー・ネルドリップに特化した競技会であるのに対し、JBrCではより幅広い抽出器具の使用が許されています。

又、JBrCは「ワールド バリスタチャンピオンシップ」や「ワールドラテアートチャンピオンシップ」等と並ぶ国際競技のひとつとして、「ワールドブリューワーズカップ」(WBrC)の国内大会と位置づけられ、JBrCの優勝者には、日本代表として、その出場権が与えられる。

2月4日の競技会に出場した佐藤選手は、惜しくも決勝に進出することができず、捲土重来を期することになりました。



社員の目 ～CCSリレーコラム～

[1杯のコーヒーに思いを込めて]

昨今、話題になっている「お・も・て・な・し」口にするのはたやすい事ですが、実際には、相手がどう受け取るかで、形や味まで変わってしまうのが、接客です。

スタッフに作業を教えることは、難しいことではないのですが、お客様の年齢や性別など様々な事象を考えると、とても難しいものです。どうしても自分本位に行動してしまいたくなるのを、立ち止まって、相手目線で考えなくていけないことを、日々の生活の中で見失いがちになってしまいます。

コーヒーを提供するのに「作業優先」ではなく、「お客様優先」小さなことかもしれませんが、まずは笑顔でお客様、一人一人の顔を見て、声をかけることをはじめることが「おもてなし」の1歩になればと思います。

お客様を慈しみお迎えする心、お互いを思いやる心、今一度、再認識するべき事ではないでしょうか？

FS事業部直営課 課長 富田尚宏



CCS COFFEE NEWS

シーシーエスコーヒー ニュース

2014-3 No.446

発行日 2014年3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