

CCS

COFFEE & COMMUNICATION

COFFEE NEWS

シーシーエスコーヒーニュース

2014

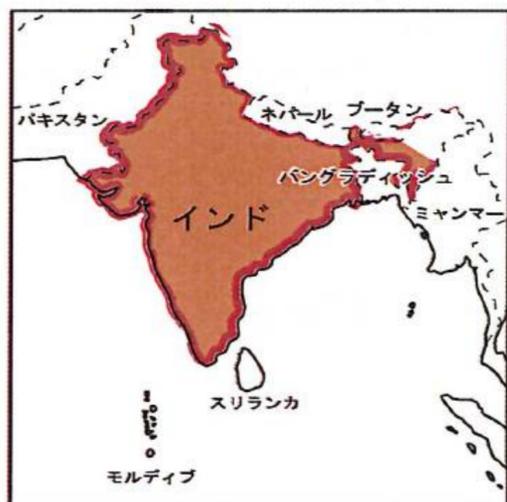
5

No.448



写真:ポアブス農園の摘みとり風景(インド)

今月のコーヒー(5月)インド ポアブス パーチメント(インド)  
独特な甘味の中にある独特なスパイシー感



第448号 2014年5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

5月 皐月(さつき)

- 1 (木) メーデー
- 2 (金) 八十八夜
- 3 (土) 憲法記念日
- 4 (日) みどりの日
- 5 (月) こどもの日、立夏
- 8 (木) 世界赤十字デー
- 9 (金) アイスクリームの日
- 11 (日) 母の日
- 31 (土) 世界禁煙デー

Contents

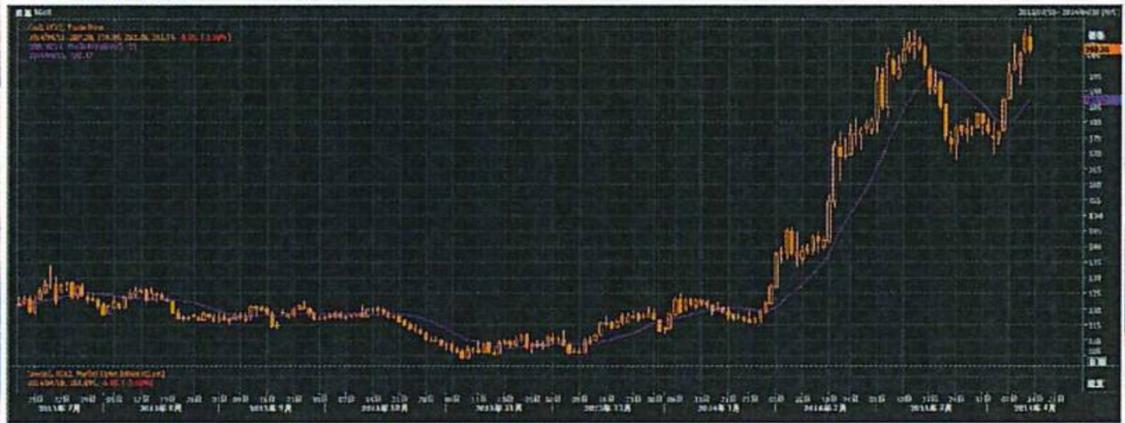
- ② コーヒーピックス
- ③ 7月のお勧めコーヒー  
夏ブレンド
- ④ 美味しいコーヒーの店-4
- ⑤ カレーフェア  
夏のおすすめメニュー  
夏ギフトのご案内
- ⑥ モクモク手づくりファーム
- ⑦ グラスフェア
- ⑧ ビジネス・サミット2014に出展  
早朝営業のご案内  
リレーコラム 社員の目

◆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



## 激しく乱高下するコーヒー市況 最大産地・ブラジルで収穫減少の見通し

世界最大のコーヒー生産国、ブラジルがここ数十年で最悪の早魃に見舞われていることから、2014年は世界的な供給不足が起こるとの懸念が広がり、NYコーヒー先物市況は様々な思惑も入り乱れ、乱高下を繰り返している。

こうした早魃の影響でブラジルのコーヒー収穫量は1970年以来、初めて2年連続で減少すると予想されている。同国のコーヒー生産組合によれば、'現在(3月)コーヒーの実は、生育に重要な時期を迎えているが、主要コーヒー生産地域では本年の降雨量は平年の10%にとどまっている。こんな早魃は経験したことがない。一部のコーヒーの実は萎びてしまっている。この為、14年の収穫量は前年に比べて最大30%近く減少する見通しだ'と述べている。

被害の詳細は、5月中旬から始まる収穫内容の結果を見ないと判らないが、いずれにしても、これから暫くは予断を許さない日々が続くそうである。

## 麦茶+砂糖+牛乳=コーヒー牛乳 味の数値化に成功

胡瓜にハチミツをかけるとメロンの味になる。かねてから、こんな噂が巷では流布されている。こんな噂を実証すべく、科学の目で確かめた人がいる。九州大学主任教授の都甲(とごう)先生である。

'他にも麦茶に砂糖と牛乳を入れたらコーヒー牛乳に、ミカンと醤油とノリでイクラの味になるといわれています。こんな噂を科学の目で見てみたい'と思い立ったのが'「味覚センサ」を開発するきっかけになった'と。

原理は、舌にある味細胞が食品内の化学物質を受け取ると電圧が発生する。その変化が脳に伝わり、味を構成する「酸味」「苦味」「甘味」「塩味」「うま味」の程度を識別するという。つまり、舌で味を感じた時点では美味しいとか不味いといった主観ではなく、神経の反応でしかなく、これらを数値化したのが「味覚センサ」。

先生曰く'カニカマを食べて本物のカニより不味いと判る人はどれだけいるでしょうか?○○モドキではあるが味は一緒と、正直に断った上で商品開発をすればもっと面白い商品が出来るのでは...その為にも、この「味覚センサ」を活用してほしい'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かがでしょうか!

## 7月のお勧めコーヒー



### インドネシア ランテカルア



世界で高評価を得るスマトラ種の極上コーヒー。新鮮なバターのようなコクとリンゴを思わせる爽やかな酸味が特徴です。



スラウェシ島南西地区の山岳地帯ストコロ農園で栽培される最高級ランクのコーヒーです。

コーヒー栽培に適した気候条件のもと、完熟豆のみを手摘みで収穫することで、この味を保っています。

さらにハンドピック選別により、丹念に仕上げられたランテカルアは口当たりが柔らかく、滑らかで、すっきりとした酸味と芳醇なコクが特徴です。

### ジャマイカ ブルマンNo.1 ブレンドアイス



コーヒーの最高峰ブルーマウンテンNo.1を贅沢にブレンドしたアイスコーヒーです。ひと味違うアイスコーヒーをご提供ください。

ブルーマウンテンコーヒーは、ジャマイカの法律で定められた区域で栽培され、法律で定められた工場で加工された後、コーヒー産業公社の品質検査を合格して、その称号を得ます。光あふれる南国の楽園、ジャマイカのブルーマウンテン山系の肥沃な土壌から採れた良質な香りと調和のとれた味わいをブレンドしたアイスコーヒーに仕上げました。



お勧めの抽出方法……ペーパー・サイフォン・ネル抽出

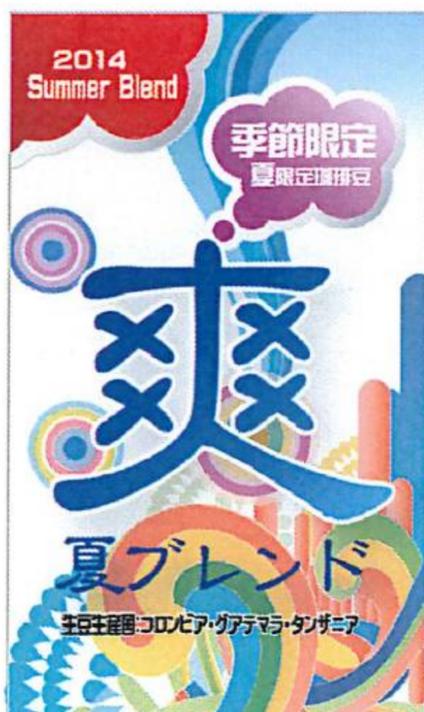
詳しくは営業担当までおたずねください。

2014  
夏の  
おすすめ

## 季節のコーヒー 第四弾 新発売

夏だけの限定コーヒー

“夏ブレンド <sup>そう</sup>「爽」” を第四弾として新発売



夏の照りつける太陽のような力強いコクの風味

商品規格

“夏ブレンド <sup>そう</sup>「爽」”

内容量:200g(豆)

販売期間:

2014年6月1日~8月末日

販売可能期間:

2014年5月20日~8月15日まで

※ 試飲用として40g(豆)を準備しました。 詳細は営業担当までおたずねください。

# 「美味しいコーヒーの店」

## 2014

COFFEE&COMMUNICATION

CC&S  
COFFEE



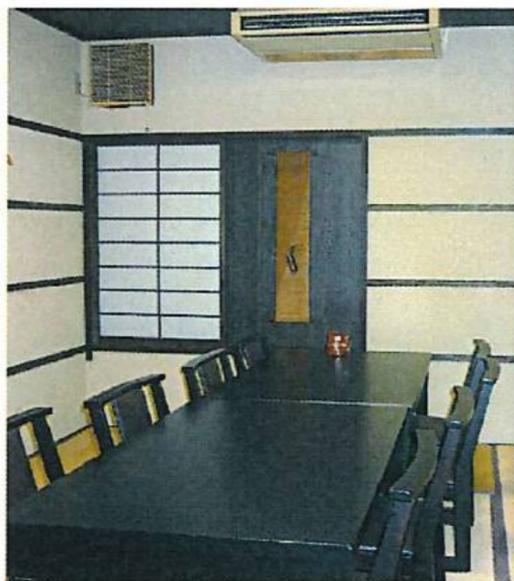
こだわり珈琲と手造り甘味のお店

## くつろぎ処 つしま庵

愛知県  
津島市  
本町



津島神社は、由緒ある牛頭天王社の総本社として、古くから手厚く信仰され、江戸時代には「津島参らにゃ片参り」とお伊勢参りの折に参拝することが慣わしとされていました。津島駅と神社を結ぶ「天王通り」のほぼ中央に「茶房つしま庵」と「老舗魚しま」があります。地域発展のモデルを提唱した「美味しい珈琲の店・茶房つしま庵」を開業して4年目を迎え、こだわりのコーヒーは一杯ずつ丁寧に淹れる「ハンドリップ」式で提供。また、お店自慢のあずきを使用したあんみつ・クリームあんみつも是非一度ご賞味下さい。



- ブレンドコーヒー ¥350
- アメリカンコーヒー ¥350
- あんみつ ¥500
- クリームあんみつ ¥550
- 和風ぱふえ ¥500
- AM11:00からPM2:00
- ◆ 日替りランチ ¥1,000
- ◆ 魚しま定食 ¥1,500



- 営業時間  
茶房つしま庵(喫茶)  
10:00~16:00  
魚しま(食事処)  
17:00~
- 定休日 月・火曜日
- 席数 42席
- 🅑 3台

【名鉄西尾線 津島駅出口から徒歩約9分】  
津島市本町1-22 TEL 0567-28-1551

今年も  
カレーフェアの  
季節がやって来た

今年の夏はカレー三昧  
喫茶のカレーメニューを  
バラエティに!

# 夏の定番中の定番、カレーフェア!

**実施期間:2014年6月1日(日)~8月31日(日)**

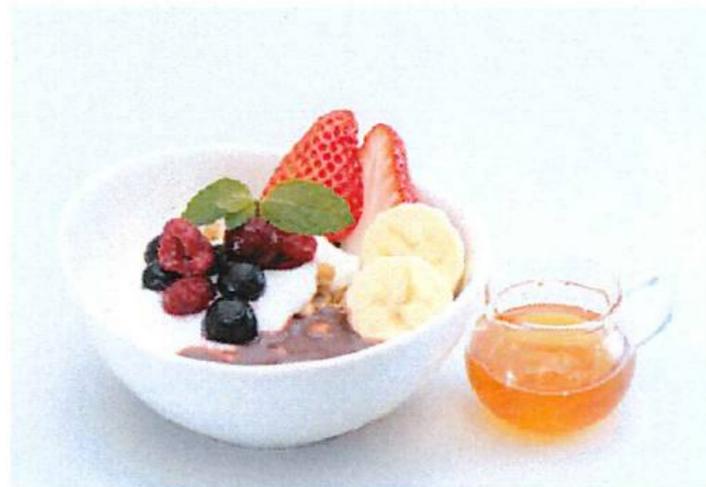
- ・実施内容:カレーやトッピング、ライス、パン、パスタまで、お客様が食べてみたくなるカレーメニューを提供。カレーにあわせたドリンクもご紹介
- ・お客様の既存メニューと組み合わせて店内POP、メニュー、のぼりをご用意
- ・フェア参加店限定! 上記期間中に、弊社おススメ食材を特別価格販売

詳しくは営業担当までおたずねください。



## 夏のデザートはこれで決まり!

### 夏のお勧めメニュー



【デザートムース】  
簡単美味しい。フルーツソースやトッピングで涼しげなメニュー



【トライフル】  
見た目が楽しい、イギリスの伝統的なスイーツ



※画像はイメージです。

レシピ等、詳しくは営業担当までおたずねください。

## 夏のお勧めギフト ‘夏の人気ギフト’ コーヒー・紅茶とバラエティ豊かに

各種アイスコーヒーと紅茶を詰め合わせました



**LXBT-300 (税抜き価格) ¥3,000**

無糖アイスコーヒー	1000ml	1本
加糖アイスコーヒー	1000ml	1本
カフェインレスコーヒー無糖	1000ml	1本
ブラックティー(5倍希釈)	1000ml	1本
箱サイズ 横305×縦75×高245		

無糖アイスコーヒーで  
すっきりした味わいをお楽しみください



**LM-300 (税抜き価格) ¥3,000**

無糖アイスコーヒー	1000ml	4本
箱サイズ 横305×縦75×高245		

ホットでもアイスでも美味しいカフェインレスコーヒー



**LCRO-350 (税抜き価格) ¥3,500**

カフェインレスコーヒー無糖	1000ml	3本
クルルのおいしいオリゴ糖	330g	1本
箱サイズ 横405×縦180×高85		

詳しくは営業担当までおたずねください。

# モクモク手づくりファーム

## ちいさな森と畑のたんけんたい！ 要予約

雑木林に囲まれたおかえり自然農園には、食べられる野草やきれいなお花、メダカやヤゴなど水辺の生きもの、小さな昆虫がいっぱい。お花や生きものと出会い、きらきら輝く子供たちの顔を見ながら、のんびり過ごしませんか。

- 開催日： 4月19日(土)～6月15日(日)までの  
毎週土曜・日曜(5/3、5/4、5/10、5/11、6/7を除く)
- 集合場所： おかえり自然農園  
(モクモク駐車場から、子供連れで徒歩10分)
- 定員： 各回10組
- 対象： 3歳以上の未就学児のいるご家族  
(3歳未満、小学生以上のきょうだいも参加できます)
- 参加費： 1組 2,500円(税込)  
(季節のあったかいお飲み物・体験料・  
材料費・保険料を含みます)
- 持ち物： 汚れてもいい服装・タオル・帽子・雨具(カッパ)  
☆雨天時、小雨の場合はカッパを着て行きます。荒天時は  
中止いたします(前日にご連絡します)

ご予約専用ダイヤル：0595-43-1489(9時～17時)

### ★1日のスケジュール

- 10:00 集合・受付開始
- 10:30 はじめの会  
生きもの観察や自然遊び
- 11:30 きょうのおたのしみ体験
- 12:30 おわりの会

#### <きょうのおたのしみ体験の内容>

- 4月……木のミニイスづくり
- 5月……木のカスタネットづくり
- 6月……森のリースづくり

※天候や参加者の体調等によって、  
変更することがあります。

## \*5月の体験教室\* とまとタルトづくり教室

### 5月7日(水)～6月30日(月) 要予約

とまとをつかって、とまとタルトをつくりませんか？  
タルト生地には、特製とまとジャムのかくし味を入れますよ。  
タルト台を焼いている間に、カスタードクリームをつくります。  
カスタードクリームはとまとジャムとあわせて、  
「とまとカスタードクリーム」にしてみましょう。  
焼きあがったタルト台にカスタードクリーム・カット  
したとまとを飾りつけたら、ちょっと珍しいさわやかな  
とまとタルトのできあがり。  
とまとは時期によって品種が変わります。



## \*5月の体験教室\*

### 粉から混ぜてつくる いちごミルクパン教室

#### 3～5月中 要予約

三重県産小麦「ニシノカオリ」や尾鷲の「塩学舎のしお」を  
使ってつくります。モクモクで採れた「さちのかいちご」を  
つけたジャムをクリームに使い、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焼き上げます。



### 5月の宿泊プラン 1棟2名様から 要予約

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/>

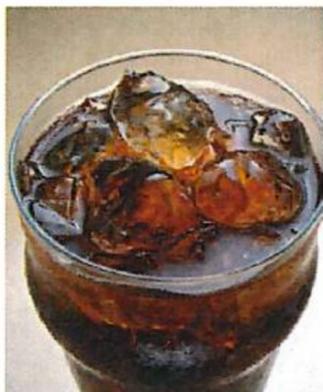
特別価格でご提供

アイスメニュー連動企画

# グラス・フェア

この夏のアイス・メニューにピッタリのグラス。  
装いも新たに新しいアイス・メニューを始めませんか!

①プレミアム ボリュームアイスコーヒー 1.5倍とたっぷりのアイスコーヒー用グラス



1



口部強化  
LB-30790  
ジブラルタル  
15256  
¥450  
φ87×H161  
(最大径87)  
473ml(12)  
made in CHINA

2



P-06431(-JAN)  
ジョッキ435  
アルファ  
¥580\_ 24コ入(6×4)  
φ75×H162・M115  
435 ml  
49 61373 025013

②炭酸アイスコーヒー ソーダ水のアイスコーヒー

(イタリアンソーダ、ノンアルコールカクテルに最適)



3



37202HS  
ロングタンブラー-320  
HSステム  
¥580 60コ入(6×10)  
φ77×H178・M77 320 ml  
49 06678 158219  
HS



4



B-1711HSC  
ソンビー  
シロッコ  
¥1,000 48コ入(6×8)  
φ55×H174・M55 300 ml  
49 06678 156451  
HS CC

キリトリ線

グラス・フェア ご注文書

2014年 月 日

担当 課 ( )

お客様名 (店印)

メーカー番号	カタログページ	品名・品番	特価	ご注文数量

①石塚硝子 ②東洋佐々木ガラス ③二宮クリスタル

※消費税は別途となります。

ビジネス・サミット2014に出展

～東海・北陸「うまいもの」大商談会～ 6月3日(火)開催

今回、シーシーエスコーヒーは名古屋国際会議場(イベントホール・白鳥ホール)で開催される“ビジネス・サミット2014”に出展

日時 平成26年6月3日(火) 10:00～17:00

会場 名古屋国際会議場(イベントホール・白鳥ホール)

(名古屋市熱田区西町1番1号 地下鉄 西高蔵又は日比野下車 徒歩約5分)

弊社の出展ブースは1号館イベントホール

\* チケットをご入用の方は営業担当までおたずねください。

## 売上アップ対策 夏は早朝営業を!!

これからの季節、朝は確実に早く明るくなってきて人々の活動時間も早まって来ます。昨今コンビニ業界や外食産業ではモーニング需要の取り込みに余念がありません。コンビニ各社は美味しいコーヒーを出すことで更にモーニング需要に力を注いでいます。またMバーガーは営業時間を1時間早め7:00の店舗を全国で増やしています。朝活といって朝早くから活動する若者も増えてきており、早朝の散歩はお年寄りだけのものではなくなりつつあります。

直営店では1時間開店を早めたことにより、5%客数が増えました。

私たちにとってモーニング需要は大切な収入源であり、この時間帯にライバルに打ち勝つことは生き残りへの必須条件と言えましょう。早起きは三文の得です。

## 社員の目 ～CCSリレーコラム～

この間、実家に帰ることがありまして、私の実家は大阪でも1,2を争うほどの、活気のある商店街と言われている千林商店街のすぐ近くにあり、久しぶりにぶらぶらと歩いてみました。千林商店街は大阪の旭区にあり、かつては日本で最初のスーパーマーケットと言われるダイエーの発祥地である1号店があったことでも有名です。日本一安い商店街とも称され、食品・薬・雑貨・洋服まで何でも本当に安いです。それでもまだ大阪のおばちゃんは「もっと負けて～なあ～」と値切るのは凄いの一言です。大阪のテレビ番組の中には千林商店街のおばちゃんの見聞を日本の標準木としているところもあるほどで、本当にあちらこちらで元気のいい声が聞こえてきます。商店街では全国的に見ても珍しいオリジナルのテーマソング(デューク・エイセスさんが歌ってるんですよ)がアーケード中に響きわたる音量で流れており、小さい時に過ごした懐かしい思い出が蘇って凄く楽しい1日になりました。

皆様も大阪に行くことがありましたら是非一度、千林商店街に立ち寄って頂くと元気いっぱいになること間違いありませんよ。

外商課 課長 岩本善行

**CCS COFFEE NEWS**

シーシーエスコーヒー ニュース

2014-5 No.448

発行日 2014年5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