

CCS

COFFEE & COMMUNICATION

COFFEE NEWS

シーシーエスコーヒーニュース

2014

7

No.450



写真:インドネシア中央スラウェシ島、山岳地帯のトラジャ族の住居「トンコナン」

今月のコーヒー (7月) ランテカルア (インドネシア)

新鮮なバターのようなコクとリンゴを思わせるざらつきのない滑らかな酸味



第450号 2014年7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

7月 文月 (ふみづき)

2 (水) 半夏生

7 (月) 小暑、七夕、
ギフトの日

21 (月) 海の日

23 (水) 大暑

29 (火) 土用の丑

Contents

- ② コーヒーピックアップ
- ③ 9月のお勧めコーヒー
450号記念コラム
- ④ 美味しいコーヒーの店-6
- ⑤ パンメニューフェアの案内
商談提案会の案内
- ⑥ モクモク手づくりファーム
- ⑦ ハンドドリップ選手権
和スイーツ&懐かしのドリンク
- ⑧ 夏のドリンク
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



AMERICAN CLASSIC			FOREIGN FLAIR		
5oz	10-12oz	20-24oz	5oz	10-12oz	20-24oz
FOR \$7	FOR \$14	FOR \$28	FOR \$14	FOR \$28	FOR \$56
UNLIMITED FOR \$45			UNLIMITED FOR \$85		

月額85ドルでエスプレッソ飲み放題 NYで新プラン

ニューヨークでコーヒー飲み放題プランが導入され話題になっている。会員になって毎月一定金額を支払えば、決まったコーヒーショップで無制限にコーヒーを飲むことが出来る。この事業モデルはイスラエルで成功している。

月額料金はコーヒーの種類によって異なる。エスプレッソは85ドル、普通のコーヒーは45ドルとなっている。NY・マンハッタン地区の40店舗のコーヒーショップが、この企画に参加している。さて、この企画、更に拡大するか、注目。

将棋・棋聖戦 コーヒー券付きで大盛況

羽生棋聖に森内竜王が挑む「第85回棋聖位決定5番勝負」の第1局(淡路対決)が6月2日、洲本のホテルで開催された。又、本対局の大盤解説会が同ホテルで行われ、参加費はコーヒー券付きで1500円。午後2時から終局まで、羽生・森内の息詰まる対決を、豊島七段と村田女流二段の解説の中、コーヒーを楽しみながら、大勢の将棋ファンが詰めかけた。結果は羽生棋聖の先勝となり、第2戦は6月21日・豊田で行われ、7月末に向け、先に3勝した方がタイトルを獲得する。



普通のコーヒーでは満足できない方へ こんなトッピングは如何!

ホット一息の時はコーヒー。たまには別のコーヒーを飲んでみたいと思った時は、こんなトッピングが好まれています。勿論、砂糖やミルクなんてものではありません。

以下、人気のトッピングの例を。

- カルダモン・・・コーヒーに入れるトッピングとして、中東ではポピュラーなスパイス。ちょっとエキゾチックなフレーバーにしてくれるだけでなく、カフェインの刺激を中和する効果もあると。抽出したコーヒーに、パウダーを加えるか、カルダモンの種を2~3粒加えてもOK。
 - 塩・・・・・・・・塩はコーヒーの苦みを和らげてくれます。コーヒーを抽出する際に、コーヒー粉に直接振りかけるのが得策です。特にアイス・コーヒーの美味しさを引き出す秘密兵器。
 - シナモン・・・・もし、いつも砂糖・ミルクを使用している方にとっては、シナモンを加えることによってカロリーを抑えながら、免疫力を高める効果が期待できる。
- その他、バター・バニラ・ココナッツ等が、人気。



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!

9月のお勧めコーヒー



有機栽培コーヒー ペルー アルトアンデス



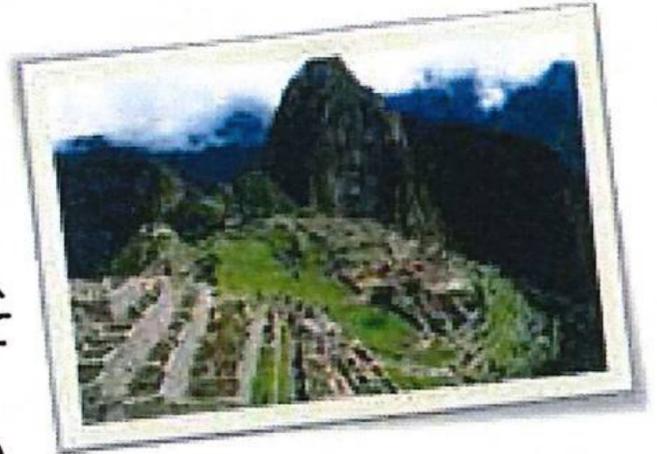
バランスがよく、マイルドな味わいで人気のあるペルー。アーモンドを思わせる、ほどよい甘さとコクが特徴です。

コーヒー農園は、ペルー北部カハマルカ地区のマラニョン渓谷近く、標高1,300~1,700メートルの高地に位置しています。

コーヒーは生産者共同組合によって栽培・収穫され、農園は認可を受けた農業技師のチームによって随時調査されています。

収穫されたコーヒーは太平洋沿岸近くチクラヨにあるオーガニック認定工場へと移され、袋詰めされた後、パイタ港から日本へと船積みされます。

コーヒー農園は、かつてインカ帝国の中心地でもあった場所にありま。癖のない上質なオーガニックコーヒーは、アンデス山脈を望む地でインカ帝国の末裔の人々によって育まれています。



詳しくは営業担当までおたずねください。

特別寄稿 シーシーエスコーヒーニュース450号発行に寄せて

弊社発行のシーシーエスコーヒーニュースが通刊450号を迎えました。

1976年7月号が創刊号ですから、38年間継続して発行しております。これも皆様方のご愛顧の賜物であると感じております。また、他方で歴代編集長を始め関わってこられた方々の努力があった事は言うまでもありません。現編集部として敬意を表すると共に、改めて初心に立ち返って気を引き締め直しました。

450号を振り返ってみますと。創刊から99号までは旧社名のチューベニュースでありました。1985年5月号の100号記念号でCIを取り入れ巻頭カラーでCCS NEWSと改名されました。1995年10月号では社名の正式改名を受けシーシーエスコーヒーニュースとなりました。

さらに、念願のカラー多ページ化を2001年5月の293号で果たして、現在のお馴染みの形となりました。

この間、7名の編集長が毎月の締め切りに追われて四苦八苦してきました。月1回の発行を続ける事はやはり大変だったと思います。

発行には主に歴代の販促課が主に関わってきましたが、お客様の取材やコラムには他の社員も多く協力をしております。

お客様の紹介コーナーなど、沢山のお客様にも登場していただき紙面に活気をいただきました。本当にありがとうございました。

紙面の方もその時々で構成を変えてきましたが、底流には喫茶業界への熱い思いが流れている事は創刊以来変わりありません。

インターネットの発展で情報発信の場も変わってくるとは思いますが、シーシーエスコーヒーニュースの編集方針に変わりはありません。今後もタイムリーで有益な提案で紙面のすべてを埋めて500号1000号と続けて行きたいと思っております。今後も変わらぬご愛顧をよろしくお願い致します。

編集部

上品な珈琲を味わえる地下の専門店

COFFEE STAND

スオミ

愛知県
名古屋市
千種区



地下鉄東山線本山駅3番出入口を出て西側のビルの地下1階にお店を構える珈琲専門店。

2013年9月にリニューアルオープンし、店内は明るくスタイリッシュな雰囲気、一杯出しのスペシャルティコーヒーと手作りワッフルがメインのお店となりました。

注文が入ってから豆を挽き、一杯ずつ丁寧に淹れたコーヒーは上品で深い味わいを感じます。有機コーヒーや四季をイメージした季節のブレンドもお楽しみいただけます。落ち着いた空間の中で専門店こだわりの味をご賞味ください。



- ハウスコーヒー ¥350
- 有機コーヒー ¥450

◆モーニングサービス
AM7:30~AM10:30

- ◆手作りワッフル
AM10:30~PM6:00
- ・チョコバナナワッフル ¥480
- ・ワッフルバスケット ¥480他



- 営業時間 7:30~18:00
- 定休日 日曜日
- 席数 18席

☐無し

【地下鉄東山線本山駅3番出口出てすぐ】

名古屋市千種区東山通1-36 TEL 052-781-2772

「美味しいコーヒーの店」

2014

COFFEE&COMMUNICATION

CS
COFFEE

パンメニューフェア ご案内

実施期間 2014年9月1日～11月末日



イメージ写真



今年のパンメニューフェアは
お客様への提供方法や
新たな食材をご提案

- ・ モーニングタイムの提供方法に一工夫
- ・ パンメニューに使える!?食材のご案内
- ・ 食器、トレイ等のご案内
- ・ あわせて、秋ブレンド「熟」、秋メニューのご案内

・ 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

パンメニューフェア メニュー提案商談会のご案内

今秋開催のパンメニューフェアに先がけて、メニュー提案商談会を実施します。提案会にはお客様のお役に立つメニュー提案や試食、協力企業による商品展示とご説明を行います。また同時に秋冬向けのドリンク提案も行います。皆様のご来場を心よりお待ちしております。

開催日時: 2014年7月30日(水) 13:30～16:30

場 所: シーシーエスコーヒー営業本部2階会議室

協力企業: エースベーキング

勝亦商店

ジーエスフード

日東ベスト

守山乳業

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

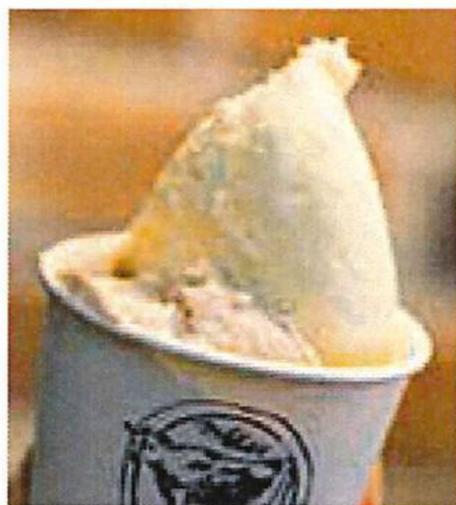
通年開催 ぐるぐるスモーク ウィンナー教室



ぐるぐる不思議なかたちのウィンナーをつくってみよう。
お肉をねって、腸づめして…ぐるぐるにまいた後はスモークをします。
パリッと香ばしいおいしい
ぐるぐるウィンナーのできあがり。

時間	10:30~/13:00~ (所要時間:体験約1時間半) ※約1時間スモーク後、ウィンナーの引き取り
料金	お二人分 3,600円(税込) +お一人追加ごとに1,542円(税込) 10名以上お一人分 1,542円(税込) 30名以上お一人分 1,388円(税込)

7月・8月限定 ジャージーアイスクリーム教室



ボールをくるくる回していくと、あら不思議!
アイスクリームの出来上がり!
モクモクで育てているジャージー牛から搾った牛乳を使って、どんな風にアイスクリームができるか変化の楽しめる教室です。
濃厚なジャージー牛乳だからこそ味わえる豊かな風味のアイスクリームができあがります。
※お持ち帰りはできませんのでご了承ください。

時間 10:30~/13:00~
(土日祝・夏休み期間は15:00~も開催)
(所要時間:体験約1時間)

料金 ※2名様以上でご予約ください
お二人分 2,592円(税込)
+お一人追加ごとに1,296円(税込)



ジャパン・ハンドドリップ・チャンピオンシップ (JHDC)

今年も日本スペシャルティ協会 (SCAJ) によるジャパン・ハンドドリップ・チャンピオンシップ (以下JHDC) が下記の日程にて開催。

競技内容は、ハンドドリップによるコーヒーの抽出技術を競うことで、予選はJHDCの用意したコーヒー及び器具を使用。決勝は各競技者が任意に用意したコーヒーを使用、(器具はJHDCにて) プレゼンテーションと抽出技術を競う競技会。

尚、当社からは営業の鈴木(喬)とFS事業部三宅の2名が出場予定。

【日程及び開催場所】

予選

- ① 2014年7月7日(月)・8日(火)・9日(水)の3日間
東京会場(東京都港区 J.C.ビルディング)
- ② 2014年7月23日(水)・24日(木)の2日間
大阪会場(大阪市福島区 キャリナリー製菓調理 大阪校)
- ③ 2014年7月28日(月)
福岡会場(福岡市博多区 福岡キャリナリー製菓調理専門学校)

決勝

2014年9月26日(金)
東京都江東区
東京ビックサイト西4ホールイベントステージ
:各予選会場の各トーナメント
上位1名(各日2名)計12名が
決勝大会に進出

「新旧 和スイーツ」、「懐かしのドリンク」は二匹目のどじょう!?



昨今「和スイーツ」が話題です。何かと話題のハイブリッドスイーツが「和スイーツ」にも登場しています。和と洋の融合のクロワッサン鯛焼きとか、ジャポネシューリング(かりんとうや芋ケンピの味をシュー生地のだーナツ)が出てきますね～。

また、抹茶や白玉、わらび餅やあんこを使ったスイーツも根強い人気で、弊社直営店でも抹茶を使ったスイーツやドリンクが人気です。どれも喫茶店ではおなじみの定番メニューです。

その他クリームソーダ、ミックスジュースやバナナジュース等、昔は良く売れていた懐かしのメニューも評判です。

古くて新しい昔ながらのメニューは知らない人もいるので、リバイバルヒットメニュー(鉄板メニューのように)になるかもしれません。

好評!!

夏のおすすめドリンク

現在、開催中のカレーフェアでも好評な夏のおすすめドリンクメニューをご紹介します!!

イタリアンソーダ



ラズベリー



マンゴ



キウイ

ノンアルコールカクテル



ラズベリー
オレンジ



マンゴ
オレンジ



キウイ
グレープフルーツ



カムカムソーダ



マンゴラッシー

夏のおすすめメニュー用商品

商品名	荷姿	単位	標準販売価格(税別)
① 業務用グラノラ 400g	ケース=10箱	箱	520
② メル・ソル コーヒーの花のはちみつ120	ケース=20瓶	個	480
③ ムースベース プレーン 1L	ケース=12本	本	670
④ カムカム(5倍希釈) 500ml	ケース=12本	本	400
⑤ ホワイトドリンク1L	ケース=12本	本	490
⑥ アップルマンゴソース1280g	ケース=12本	本	2,200
☆ ⑦ パッションフルーツソース	ケース=12本	本	1,960
⑧ オレンジジュース 1L	ケース=6本	本	230
⑨ グレープフルーツジュース 1L	ケース=6本	本	295
⑩ ラズベリーシロップ 750ml	ケース=12本	本	1,240
⑪ マンゴシロップ 750ml	ケース=12本	本	1,240
⑫ キウイシロップ 750ml	ケース=12本	本	1,240
☆ ⑬ フルッタアサイーエナジーオリジナル 1Kg	ケース=12本	本	1,050
☆ ⑭ トロピカルマリア ミックスベリー500g	ケース=20袋	袋	720

*レシビ等、詳しくは営業担当までおたずねください。

価格は税抜価格です。☆印は期間限定販売です。(2014年6月1日~8月末日)

社員の目 ~CCSリレーコラム~

最近、地域のための市(いち)やこだわりのものを集めた市(いち)に出かける。飲食ブースでは、手挽きのミルを置いて、コーヒーをペーパードリッップで淹れていたりする。コーヒーを注文すると、「ちょっとお時間が掛かります」といって、注文のたびに、コーヒーを一杯ずつ淹れてくれる。美味しいコーヒーを提供するという、ちょっとした“こだわり”がいいと思います。

総務部 電算課 課長 藤田賢一

CCS COFFEE NEWS

シーシーエスコーヒー ニュース

2014-7 No.450

発行日 2014年7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