

CCS

COFFEE & COMMUNICATION

COFFEE NEWS

シーシーエスコffee ニュース

2014

8

No.451



 Guatemala



写真: エウエテナンゴの郡域から望む景観 (グアテマラ)

今月のコーヒー (8月) 有機栽培フェアトレード グアテマラ

甘酸っぱく、さらりとした口当たりとスーッと消える後味が特徴



Calendar

8月 孫月 (お盆)

- 3 (日) はちみつの日
- 6 (水) 広島平和記念日
- 7 (木) 立秋
- 9 (土) 長崎平和記念日
- 15 (金) 終戦記念日
- 23 (土) 処暑

Contents

- ① コーヒートピックス
- ② 10月のお勧めコーヒー
エメラルドMtスクラッチ企画
- ③ 美味しいコーヒーの店-7
- ④ 秋ブレンド
秋のお勧めメニュー
- ⑤ モクモク手づくりファーム
- ⑥ パンメニューフェア
防災の日コラム&非常食案内
- ⑦ リレーコラム 社員の目
ハンドドリップ選手権

第451号 2014年8月1日発行
 シーシーエスコffee株式会社
 TEL (052)432-8368(代)
 寄附・送料別途
 TEL (052)775-5700 (直営)
 080-4503-6308 (総機)

◆ホームページアドレス

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

COFFEE TOPICS

コーヒートピックス



近未来・アフリカが世界最大のコーヒー生産地に!

スイスに本拠を置く団体「カフェ・アフリカ・インターナショナル」に依ると、アフリカは今後10年以内に世界最大のコーヒー生産地帯になると予測を発表した。

同団体の最高責任者・J・シュリーター氏は、アフリカ・カメルーンの首都ヤウンデで開催されたイベントの中で「現在端々コーヒーを消費しているアフリカが世界市場に於いて最大の供給者になると私は信じている」と述べた。

シュリーター氏は楽観的な見方をしているが、現実を見るとアフリカが世界のコーヒー生産の頂点に立つ道程は、非常に長いものと成りそうである。エチオピアはアフリカ最大の生産国であるが、それでも世界全体に占める割合は10%程度で、全世界生産量の1/3はブラジルが占めている。

国際コーヒー機関(ICO)によれば、昨年度のアフリカ全体の生産量は1800万袋、ブラジルの5000万袋と肩を並べるには、まだまだ時間を要するようだ。

ICED COFFEE

出されてビックリ! 世界のアイスコーヒー事情



猛暑の中、キリリと冷えたアイスコーヒーは格別の飲み物です。さて、このアイスコーヒーを発明(?)したのは、我が日本人で、大正初期からの飲み物とされている。それでは、世界ではどんな形で、アイスコーヒーが飲まれているか...

1. アメリカ... 吾国ではようやく、最近になってアイスコーヒーが認知され始め、未だ州によっては、コーヒーにミルクが入っていたり、アイスクリームが載っていたり、色々なアイスコーヒーが出てくる。
2. ギリシャ... この国のアイスコーヒーは、きれいな3層になっており、濃く甘みのあるブラックコーヒー、ミルク、そしてトップには泡立てミルクという構成になっている。少し粉っぽいのが、結構くせになる人が多い。
3. タイ... タイのアイスコーヒーは、濃いコーヒーにカルダモンやアーモンドエキス、クリームを加えている。コーヒーの香りより、カルダモンの香りが特徴。
4. スイス... スイスは流石、チョコレートが入っている。コーヒーにシナモンやダーク・チョコレートを入れた物がアイスコーヒーで、まるでチョコレート・ラテのような物。
5. ハワイ... ハワイのアイスコーヒーは、一言でいうと「トロピカル」。エスプレッソに、パイナップルシロップとパッションフルーツシロップ、ココナッツシロップを加え、最後はミルクを加えて、トップはホイップクリームを加えて出来上がり。

お店で「今月の珈琲」として「一杯、淹れたて」で提供してみたいかがでしょうか!



10月のお勧めコーヒー

エメラルドマウンテン (コロンビア)



甘い香りと柔らかかな心地よい酸味が広がり、
まろやかなコクが飲み応えを感じさせます。
これぞ上質のコロンビアマイルドコーヒーです。

エメラルドマウンテンの故郷コロンビアは太平洋とカリブ海に面した美しい国です。
この国を南北に縦断するアンデス山脈の麓に続く緑豊かな丘陵地帯はコーヒー栽培に
適した全ての条件を満たしています。

コロンビアにはコロンビアコーヒー生産者連合会 (FNC) と呼ばれる
50万世帯以上のコーヒー生産者からなる組織があります。

FNCはコーヒー豆の品質向上と生産者の生活向上を主な目的として
活動しています。

エメラルドマウンテンはFNCによって実施されているスペシャルティ
プログラムのひとつで、FNCの厳しい品質検査により、コーヒー全生産
量のトップ3%の豆だけがエメラルドマウンテンとして認定されます。



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 詳しくは営業担当までおたずねください。

今月のコーヒーのお勧め企画

恒例 「エメラルド・マウンテン フェア」

毎年10月はエメラルド・マウンテン フェアを開催しておりますが、今年はお好評をい
ただいております「スクラッチカード」で、「コーヒー飲んで、エメラルド・マウンテン グッズ
を当てよう」と題した販促企画を実施いたします。

「大吉」「中吉」を当てた方には、当企画でしか手に入らないエメラルド・マウンテンの
オリジナルグッズを差し上げます。

コロンビアが誇る、コーヒーの宝石「エメラルド・マウンテン フェア」の企画に
是非、ご参加ください。



1. 「今月のコーヒー」をご注文→スクラッチカードを1枚渡す。
2. その場で当てる。
3. 「当たり」が出たらその場で賞品を渡す。 詳しく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

CCS
COFFEE



ほっと一息つける癒しのお店

CAFE もりの里



東浦町マラソン大会が開催されている「あいち健康の森」。その一角にある「あいち健康プラザ」の1階に「もりの里」があります。平日は健康教室に通う常連さん、土・日はレクリエーションを楽しむ家族連れで店内にはぎわっています。運動後は、つい甘いもの…と和菓子やケーキとマイルドコーヒーのセットが人気メニューです。

お昼は、地産地消をテーマに地元の食材をふんだんに使った「季節のランチ」が大好評。ほっと一息つける場として、スタッフ一同お客様をお待ちしております。



○マイルドコーヒー ¥350

○アメリカンコーヒー ¥350

◆モーニングタイム
AM9:30～PM12:00

◆ランチタイム
AM11:00～PM2:00
おすすめ季節ランチ
¥500-



- 営業時間
9:30～17:00
- 定休日 月曜日
(祝祭日の場合、翌火曜日)
- 席数 40席

【JR東海東線大府駅より10分】
506号科医大分東海インター下車東へ5分

☎ 129号

知多郡東浦町青森町高山1-1 TEL 0562-64-5189

2014
秋の
おすすめ

季節のコーヒー

秋だけの限定コーヒー “秋ブレンド「熟」”



豊穣な実りの季節‘秋’をイメージして、完熟の甘い
香りとお好みなコクとボディのあるコーヒーです。

商品規格

“秋ブレンド 「熟」”

内容量:200g(豆)

販売期間:

2014年9月1日～11月末日

販売可能期間:

2014年8月20日～11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。

マロンがいっぱい！ 秋のおすすすめメニュー



マロン&チョコレート
カフェ・オーレ



マロン&メープル
ミルクティー



マロン&メープルの
フレンチトースト

※レックビ詳細しくは営業担当までおたずねください。

秋のおすすすめメニュー用商品

※テーブルPOPメニュー、ポスターなどご希望内容に応じて作成いたします。

商品名	荷姿	単位	標準価格(税別)
①粉糖 Z-200g	ケース=10/2	袋	¥148
②メープルポーションシロップ20g×40個	ケース=12箱	箱	¥840
③OCSメープルソースシロップ 1000ml	ケース=12本	本	¥840
④キャラメルミルク 380g	ケース=24本	本	¥510
⑤チョコシロ ボトル 823g	ケース=12本	本	¥480
⑥栗甘露煮(韓国産)200g	ケース=48個	個	¥430
⑦ゆであずき 4号缶	ケース=24缶	缶	¥250
⑧ロスモ小倉煎あん 2号缶	ケース=12缶	缶	¥540
⑨アマゾンアイツップ 1L	ケース=20本	本	¥370

※画像はイメージです。

※価格は税抜価格です。 価格は2014年8月1日現在の価格です。

モクモク手づくりファーム

★夏のイベント★

モクモクの夏を満喫しませんか? 自然豊かな場所を探検しよう! ワクワクの夏休みの始まり
モクモクたんけん夏休み ~8月31日(日)

カプトムシの森へ行こう! ~8月10日(日)

森にはぎんねん虫幼虫だったカプトムシが立派な虫を生やして土の中から出てくるよ。カプトムシが住んでいる森へ探しに行こう!

- ※飼育ケースをお持ちの方はご持参ください。ケースの脱走もありです。
- ※雨天中止。カプトムシの育成状況により開催時期を変更することがありますのでご了承ください。

時間 10:00~16:00~

料金 観覧は無料です。
お持ち帰りいただく観音体オースメスペアで900円(税込)となります。

つくってあそぼう! たんけん工作クラブ ~8月31日(日) 毎日開催

クラブハウスでは、いろんな工作ができるよ! 自分でつくって自然を楽しんでね。

- ※竹筒水鉄砲・風船絵付け・しぜん万華鏡など
- ※自然素材を使った理科の工作もありますよ。



時間 平日10:00~15:00(土日祝16:00まで)

料金 300円~800円(税込)

ザリガニ池・いかだ池で遊ぼう! ~8月31日(日) 毎日開催

時間 平日10:00~15:00(土日祝16:00まで)

料金 無料

※悪天候の場合は開催を見合わせます。



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。豊かな風味のアイスクリームが2種類できあがります。

時間 10:30~13:00~
(土日祝・夏休み期間21:00~7:00時)
(所要時間:体験約1時間)

料金 ※2名様以上ご予約ください
お一人分 2,596円
+お一人追加ごとに1,296円

※お持ち帰りはありません。

モクモクバーベキュー★夏の夜限定★ 7月19日(土)~8月31日(日) 夏の夜のモクモクオーダービュッフェバーベキュー

時間 17:30~21:00~
(ラストオーダー20:00)

場所 BuuBuuハウス新テラス



【オーダービュッフェとは】

- ◆コースごとのメニューをお好きなだけお直し上げいただける食事形式です。

モクモクバーベキューイベント

お子様に大人気! ★ロングホーンソーめん

- 期間中 毎日開催します。
- 1回目18:30~ 2回目19:40~
- モクモクバーベキュー参加の方のみ無料参加いただけます。
- ★設置バウガーズ・モクモク無限大鼓の演奏
- モクモクスタッフのメンバーによる生演奏です!
- 期間中土・日・祝日 19:00~BuuBuuハウス周辺にて



◆お申し込みは(サービスあり) ◆
ファーム訪問の方につきましては、B名以上のご予約の受付に入館をお待ちします。
※バスの台数に限りがありますので、お早目に申込ください。

詳細はモクモク手づくりファーム(0595-43-1489)
ご予約電話: 0595-43-1489
ご予約の曜日でもお早目に。18:00~17:00)



パンメニューフェア ご案内

実施期間 2014年9月～11月

新しい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!?食材をご案内
- ・食器、トレー等のご案内
- ・併せて、秋ブレンド「熟」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

詳しくは営業担当までおたずねください。

9月1日は「防災の日」

災害への備えは充分ですか?

毎年、この日を迎えると、防災対策について考えます。

阪神淡路震災から20年、あの日の朝を思い出します。

東日本大震災から3年半、今も原発の再稼働問題を含めて、数々の問題が未解決のままで、未だ完全復興までは、時間がかかりそうです。

当地においても東南海地震の予測も報じられています。

こうした時期こそ、「震災への備え」を再確認する必要があると考えます。

非常用食料「味付けごはん」(日東ベスト)のご案内



①

① 鶏ごはん(麦入り)200g 30食/1箱

②

② 五目ごはん(麦入り)200g 30食/1箱

③

③ 五穀ごはん 30食/1箱

各1箱 ¥5,700(税抜価格)

※賞味期限5年

詳しくは営業担当までおたずねください。

社員の目 ～CCSリレーコラム～

フランチャイズ店舗の運営管理を担当するようになって数年が経過致しました。数年前にファゼンダを弊社が引き継いでから、店舗の老朽化やデベロッパの改装による撤退など、さまざまな理由によって半数以上の店舗が閉店をし非常に寂しい現状であります。

本部と加盟店、その時々状況に応じた様々な課題も発生致しますが、その都度フランチャイズ本部として適切に課題を解決し運営管理をしておりますが、個店の課題も店舗によって異なるなど、フランチャイズ本部として加盟店との関係に一層配慮した対応策が必要であると思われれます。

各店舗にあったメニュー提案や販促企画や、店舗サイドの要望にも細かく対応するよう心掛けております。

また、近年ではサードウェーブと呼ばれるセルフ式カフェに押されていた旧来型のフルサービスの喫茶店が見直されており、コーヒーをめぐる環境は絶えず変化を続けております。

弊社の店舗開発、新規出店においても、時流に合わせた進化が必要であり、また波に乗り遅れないような新業態開発も今後の課題ではないかと考えております。

今後も加盟してよかったと喜んでいただけるようなフランチャイズ本部を目指してスタッフ一同頑張って行きたいと思っております。

FS事業部FC課 課長 林 和明

ジャパン・ハンドドリップ・チャンピオンシップ (JHDC) 予選会の結果

先月号のCCSニュースに掲載の様に、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の予選会が先月開催。

弊社より、営業部の鈴木(喬)とFS事業部の三宅の2名が7月の7日から9日の東京会場に出場、残念ながら両名共に決勝に進むことができませんでした。出場した両名の談話を紹介します。



三宅:自分なりにコーヒーは、バランスよく抽出できたのではないかと
思いましたが、結果が残せず残念な気持ちです。
よい経験をさせていただきました。

鈴木(喬):今回で3回目の出場になり1回も予選突破する事ができま
せんでしたが、一昔充実した大会になりました。今後は、この
経験を活かして県内外のお客様にハンドドリップのおいしさ・
良さ・難しさを伝えていきたいです。

CCS COFFEE NEWS

シーシーエスコビー ニュース

2014-8 No.451

発行日 2014年8月31日 全業協賛 掲載 誌



シーシーエスコビー株式会社

名古屋市中山区方町4丁目513番地

TEL:062-432-8383(代) 7454-0887

総務本部 TEL:052-432-8363

工場 TEL:052-741-3000