COFFEE & COMMUNICATION
COFFEE NEWS
シーシーエスコーヒー ニュース
2014 9
No.452

写真:空中都市マチュピチュ(ペルー)

今月のコーヒー(9月)有機栽培コーヒー　ペルー　アルトアンデス(ペルー)
アーモンドを思わせる、程よい甘さとコクが特徴。

第452号　2014年9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

9月　長月 (ながつき)

1	(月)	防災の日
2	(火)	宝くじの日
8	(月)	十五夜
9	(火)	救急の日
15	(月)	敬老の日
20	(土)	彼岸の入り
23	(火)	秋分の日

Contents

② コーヒートピックス
③ 11月のお勧めコーヒー
コーヒーの日のご案内
④ ジャパン・カップテイスターズ選手権
ドンゴロスバッグのご案内
⑤ 名古屋めし博覧会
簡単ラ・テ・アートのご紹介
⑥ モクモク手づくりファーム
⑦ 陶器フェア
⑧ コーヒー羊羹のご紹介
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

コーヒー業界の最新ニュース

COFFEE TOPICS
コーヒートピックス

安倍首相・コロンビアへ
コロンビア・コーヒー生産者連盟（FNC）で会談

安倍晋三首相は、中南米歴訪の3番目の国・コロンビアの首都ボゴタを訪れサントス・コロンビア大統領との首脳会談始め、FNC本部で行われた日本・コロンビア経済合同委員会に出席し、コロンビア・コーヒーを飲みながら会談を行った。（8月）

サントス大統領との会談では、先のW杯に触れ、「次のW杯では、予選リーグではなく決勝戦で、是非ぶつかりたい」と述べ、サントス大統領も「コロンビアは日本に信愛の念を持っている。W杯では、是非また日本と対戦したい。できれば決勝戦で」と応えた。

世界初のコーヒー味のワイン発売
どんな味???

アメリカの飲料メーカーFriends Fun Wine社は世界初となるコーヒー味のワインを発売した。

ラインアップは赤ワインの「カベルネ・コーヒー・エスプレッソ」と白ワインの「シャルドネ・コーヒー・エスプレッソ」。

「カベルネ」は新鮮なカベルネ・グレープで作られたワインとエスプレッソ・コーヒーにチョコレートの風味を加え、一方「シャルドネ」は、バニラ・カプチーノにチョコレートの風味が加えられている。まずは、多くの人に飲んでもらいたいと。

一口でコーヒーとワインが同時に楽しめる・・・果たして、それはお得なのか？飲むと眠くなるのか、目が冴えるのか？色々、気になる飲み物が誕生した・・・

フクロウ・ヤギ・ウサギ・・・
動物カフェが人気！

癒しの場として定着した猫カフェに続き、様々の動物と交流できる個性的なカフェが人気だ。

オフィス街にはヤギと過ごせる店もあり、仕事に疲れた人々の憩いの場になっている。フクロウと触れ合える鳥カフェには女性が行列を作り、ウサギ・カフェも家族連れで賑わっている。

「フクロウのパッチリとした目と、鋭い口ばしのギャップがとても好き。実際に触れることが出来、とても楽しいです」と女性客。フクロウを中心に20羽の鳥に囲まれて飲食が楽しめる「鳥のいるカフェ」（東京・木場）には、週3回は訪れると。

料金は1時間1ドリンク付で1400円（小学生以下は700円）。関東一円から訪れる客の他、東北や九州から東京への家族旅行のついでに訪れる人も多い。

渋谷の「ヤギカフェ」は、仕事の合間や、帰社時に訪れる男性客が多く、「ヤギカフェ」に転換してから、客数は5割以上増えたと。

（服部）

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

11月のお勧めコーヒー

ブラジル　サフラ ノヴァ（SAFRA NOVA）

（初摘みコーヒー）

世界第一位のコーヒー生産量を誇るブラジル。

ブラジルのコーヒーは通常5月～8月に収穫され、船積みは9月頃から行われます。
その初摘みのコーヒーをポルトガル語で“サフラ ノヴァ（ニュークロップの意）”と言います。

今年のサフラ ノヴァは、ブラジルの中でも歴史と伝統のある産地として有名なモジアナ地区、その中でも特に良質なコーヒーが栽培されるといわれる北部（アルタモジアナ）に産地を限定。

精製方法もブラジルらしさを十二分に引き出すナチュラル（天日乾燥）方式にて、旧き良きブラジルの特徴であるふくよかなボディと明るい酸味とサフラ ノヴァならではのフレッシュ感をお楽しみ下さい。

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。

10月1日「コーヒーの日」のご案内

10月1日はコーヒーの日
女性にコーヒーブレイクを贈る日。

9月1日（月）よりキャンペーン始まります!

「贈りたいコーヒーブレイク」アンケートに答えると、抽選であのブレイク賞品が当たる!

ご興味のある喫茶店様・レストラン様へ　組合加盟のロースター様までお問い合わせください。

主催／農林水産省認可法人 全日本コーヒー商工組合連合会　西日本コーヒー商工組合・中国コーヒー商工組合・兵庫県コーヒー商工組合・大阪珈琲商工組合・京都珈琲商工組合・中部日本コーヒー商工組合・東日本コーヒー商工組合　後援／一般社団法人 全日本コーヒー協会

全日本コーヒー商工組合連合会HPより

詳しくは営業担当までおたずねください。

ジャパン・カップテイスターズ選手権　東日本地区予選参加報告

8月26日に東京で行われたジャパン・カップテイスターズ東日本地区予選に参加。
この大会は、カップテイスターズ日本一を決める大会の予選にあたり、東京、神戸で開催され、上位8名が決勝大会に出場することができます。そして、決勝は9月に東京ビックサイトで行われるSCAJ2014で行われ、優勝者は世界大会への切符を手にすることができます。
私は去年に続き2回目の出場ということで、リラックスして臨むことができました。また、会場の雰囲気は緊張感が漂っているのかと思いましたが、こういった大会でよく顔を合わせている方たちばかりなので、思いのほか和気藹々とした雰囲気で進行していました。
そして今回の結果ですが、正解数7問、タイムは約7分で力及ばず決勝に進むことはできませんでした。目標としていた全問正解、そして決勝進出には一歩届かず、非常に悔しい思いをしました。
今回の大会に出場し感じたことは、決勝進出者のレベルの高さです。全問正解はもちろん、タイムも非常に早い為、正確さとスピードの両方が伴っていなければ勝ち進むことはできないと改めて実感しました。大会は来年も行われるため、次こそは目標である決勝進出に向け、日々、訓練に励みたいと思います。

生産部　品質管理課　主任　寺島祐樹

話題の“ドンゴロスバッグ”のご案内!!

今、巷でブーム!?コーヒーの麻袋を材料にしたバッグが“ドンゴロスバッグ”として、ネット通販にて販売される店舗が増えています。

サイズ、デザインや形も様々にあり、麻袋に印刷されていた絵柄や文字をバックの柄として使い、絵柄によってエスニック風のバックや極彩色の絵の付いたバックなど、種類も多く、夏のおしゃれとして女性に人気が出てきています。
価格は1,000円台～1万円を越すものまであります。店舗により、お客様にパソコンの画面から材料となる絵柄の付いた麻袋を選択させて、出来上がったバックを届ける店もあります。
当社でも、扱っておりますので、皆様も一度、レジ横商品としてご検討を。

取扱いは営業担当までおたずねください。

なごやめし博覧会HPより

なごやめし博覧会

今年も実施!!
期間 10月6日(月)～
11月16日(日)

2011年10月からはじまった、“なごやめし博覧会”は、今年で4年目を迎え、ますます活況。イベント内容は、名駅、伏見、栄、金山、今池、池下周辺の約250店舗の参加店による共通チケットを発行して地域活性化と観光促進を目的とした『飲食店回遊型』と参加店舗による新たな“なごやめし”を決める『新なごやめし総選挙』が主要なイベントとなっています。

皆様も参加店舗を利用されたり、選挙にも参加してみては?
出品作品を新たなメニューの参考にされてはいかがでしょうか?

「2013新なごやめし総選挙」グランプリ　元祖味噌からあげ→

簡単ラテ・アートのご紹介

市中で人気のラテ・アート、作るバリスタも人気上昇中ですが、本格的?なラテ・アートが、だれでも簡単に出来る方法、“なんちゃってラテ・アート”の作り方を紹介します。

手順

① コーヒーは焙煎度の深いエスプレッソタイプのコーヒーをペーパードリップ等で抽出、カップに1/3から1/2程度のお好みの量を入れる。
② 牛乳をレンジ等で約60℃に温める。(あまり温度を上げると風味が落ちたり、タンパク質が固まり、泡立ちも悪くなる)
③ ②をメリタ ラテカップに入れて泡立てる。(約20秒、その後、傾けて20秒)
④ ①に用意したコーヒーの上から③で泡立てたミルクフォームを乗せるように注ぐ。
⑤ ④で出来た、ミルクフォームの上にチョコレートシロップでお好みの絵を描いたり、型紙の上からココアパウダーを振って出来上がり。

‘手軽にミルクフォームが出来る’
メリタ　ラテカップ　MJ-0304
メーカー希望価格2,520円(税込)

モクモク手づくりファーム

第4回　ハム・ビア フェスタ

9月13日（土）～15日（月）
10:00～16:00
（15日のみ20:00まで延長営業します）

●場所:モクモクファーム内お祭り広場

人気のハム・ウインナー、地ビールはもちろんこの秋に登場する新商品を一堂に 集結 したモクモクハム・地ビール職人が自信を持ってみなさまに楽しんでいただく食の祭典です。

＊ハム・地ビール広場　モクモクを代表する地ビールが登場!
・ゴールデンピルスナー　・春うらら
・ペールエール　・レッドラガー
・バーレーワインビール　・モクモクノンアルコール
など、モクモクの地ビールが勢ぞろい!

＊ハム・ビアフェスタコンサート
新しいポップサウンドを目指すアーティストコンサート演奏をお聴きください。

＊ハムビアフェスタの夜空を彩る「秋の 夜まつり縁日&花火大会」
9月14日（日）
ハムビアフェスタの2日目、秋のモクモクの夜空に、綺麗な花火があがります。

●花火大会: 19:30～（約20分）

バンザイ祭　9月20日（土）・21日（日）

大人も子供も、みんなで元気よくバンザイ!
おおげさに笑って楽しいことはもっと楽しく、悲しいことはバンザイで吹き飛ばせ!おまつり中は園内のあちこちでバンザイにちなんだ遊びができる他、早稲田大学バンザイ同盟がめでたいバンザイでみんなを盛り上げるぞ!

＊毎年恒例　バンザイたらいカーリング
レール上のタライに乗って、レールの端のゴールポイントを目指してタライを滑らせる、2人以上1チームの競技。
みんなの協力が問われるぞ。
下のマットに落ちないよう、ギリギリのラインを狙って、たらいを滑らせろ!
●場　所: BuuBuuハウス前　●参加費: 無料

＊バンザイ同盟と一緒に大バンザイ☆タイム!
バンザイをしっかり覚えて、バンザイ同盟と一緒にバンザイタイムを楽しもう。
大人も子供もバンザイタイム会場に集合だ!
●場　所: ミニブタステージ　●時間: 12:15／14:15

◆無料送迎バスサービスあります!◆
ファーム近隣の方につきましては、8名以上のご予約で無料バス送迎を承ります。
※バスの台数に限りがありますので、お早目にご連絡ください。

伊賀の里　モクモク手づくりファーム（編集担当:浜辺）
ご予約電話：0595−43−1489
ご利用の前日までにお電話ください。(9:00～17:00)

陶器フェア

コーヒーカップを一新、
モーニングやセットドリンクの
満足度のアップを!!

先月のパンメニューフェアにて、モーニングサービス及びセット、アフターの顧客満足や提供方法に関するご提案をいたしました。その具体的な考え方として、コーヒーの増量やワントレーでのクイックサービスも方法の一つです。
そこで今回はマグカップやトレーをご紹介します。
昨年からの好評企画のアウトレット陶器やカタログによる特価販売も継続して実施していますので、一度、ご検討ください。

アウトレットとは、本来は水や煙などの排水口をあらわす言葉で、「工場から直接出てきたもの（ファクトリー・アウトレット）」を意味。中古品や展示品ではありませんが、在庫がなくなり次第終了の商品になりますので、ご確認をお願いします。

お勧めコーヒーカップ＆ソーサー

4B-ZW-77
カップ&ソーサー --------
カップのみ ¥150
容量 300cc
径 7.9cm

4B-ZW-78
カップ&ソーサー --------
カップのみ ¥130
容量 320cc
径 8.3cm

4B-ZW-65
カップ&ソーサー ¥320
カップのみ ¥180
容量 270cc
径 8.0cm

4B-ZW-110
カップ&ソーサー ¥500
カップのみ --------
容量 200cc
径 9.5cm

4B-ZW-121
カップ&ソーサー ¥550
カップのみ --------
容量 240cc
径 9.0cm

申込〆切	9月1日～10月31日
お渡し	入荷次第
取扱いカタログ	アウトレット陶器カタログ　定価販売
	陶里　上代価格より40%OFF

※他の陶器メーカー「ニッコー・ナルミ・ノリタケ」は上代価格より 20%OFFとなります。
こちらのカタログはご用意がございません。ご了承ください。

詳しくは営業マンまで。下記注文書に記入の上、担当者にお渡し下さい。

キリトリ線

陶器フェア　ご注文書

平成26年　月　日

CCS担当　課（　）

お客様名（店印）

メーカー名	カタログページ	品名・品番	特価	ご注文数量

※消費税は別途となります。

“今秋”
新発売

メルソル 珈琲羊羹（ようかん）

“珈琲羊羹”コーヒーと餡、一昔前のコーヒーぜんざいを思い出す。
あの味を覚えていますか?
今秋、メルソル ブランドで新発売!!
味は、コーヒーと餡の絶妙なハーモニー、前述のコーヒーぜんざいといった、懐かしい味わい。
是非、一度お試しを!!

発売開始　2014年10月1日～
販売価格　700円/本（税抜）
規格容量　200ｇ/本

社員の目　～CCSリレーコラム～

入社33年目を迎え、今でも時々思い出すエピソードがあります!
それは入社間もないころ、当時私は三河営業所でルート営業の仕事をしていました。或る日の事、その日の配送を終え営業所で事務処理をしていた時、何回数えても集金金額が合わないのである。お金が多いのだ!原因を調べたところ、お釣りを間違えた事に気がついた。

早速、お客様に電話し、お返しに上がる事をお伝えしたところ次の配達の時でいいよとの返答!だが、当時は私も若く純粋だったため、その日の夜、お店にお届けする事にしました。

その時、ママさんから頂いた言葉が今でも忘れられないのです。
「さすが、チューベーさんの社員は違うね! 所長の教育がいいんだね!」とお褒めの言葉を頂いたのだ。自分のとった行動で会社や上司までお褒め頂いた事が嬉しく思えたのだ。
あれから32年、その当時と仕事の内容は違うが、年を重ねた自分はお客様に信頼され喜んで頂ける様な仕事が出来ているんだろうか。
ややもすると、自分の都合を優先する仕事になっていないだろうか!
自問自答する今日このごろである。

営業部開発課　課長　小塚　昌広

COFFEE NEWS
シーシーエスコーヒー ニュース
2014-9 No.452
発行日　2014年9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