



COFFEE & COMMUNICATION

COFFEE
NEWS

シーシーエスコピー ニュース

2014

12

No.455

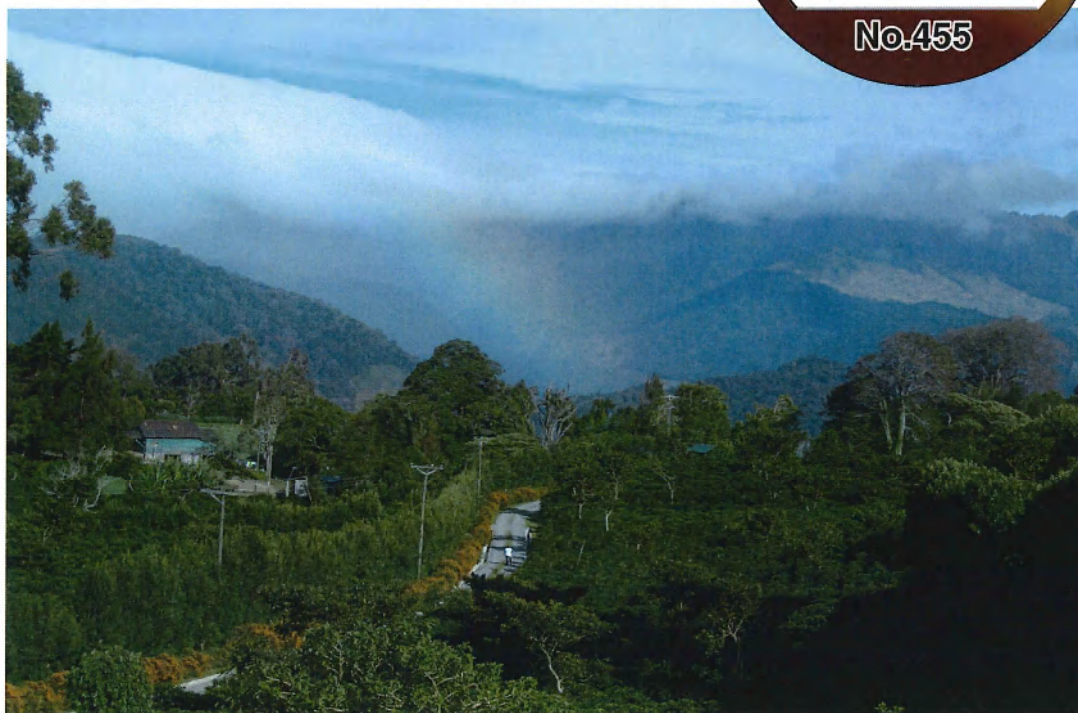


写真:霧に包まれたブルーマウンテン山脈と農園

今月のコーヒー (12月) ブルーマウンテンNo.1&No.1ブレンド (ジャマイカ)
香り、味、コクの“黄金バランス” ブルーマウンテンNo.1第455号 2014年12月1日発行
シーシーエスコピー株式会社
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)

Contents

- ② コーヒートピックス
- ③ 2月のお勧めコーヒー
ワタルカップティスターチャンピオンシップ
- ④ 冬ギフト(新商品案内)
- ⑤ コーヒーカップへのロゴ転写
直営店探訪-5 (イオンタウン大垣店)
- ⑥ モクモク手づくりファーム
- ⑦ 米のトレーサビリティに関するご案内
- ⑧ あったかフェア提案商談会のご報告
リレーコラム 社員の目

Calendar

12月 師走 (しわす)

7 (日) 大雪
10 (水) 世界人権デー
22 (月) 冬至
23 (火) 天皇誕生日
24 (水) クリスマスイヴ
25 (木) クリスマス
31 (水) 大晦日

◆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

北米を抜くか、アジアのコーヒー消費 コーヒー相場を押し上げ

ニューヨーク市場のコーヒー相場が高止まりしている。最大の生産国ブラジルの旱魃による不作観測を契機に、1月の110セントから4月には200セントまで上昇した。夏以降は180~210セントの価格帯で推移している。

「ここ数年の内にアジアの消費量が北米を上回るのは間違いない」とは多くのコーヒー関係者が見る所である。2014年のアジアの消費量は3000万俵（1俵=60kg）となり、欧州、北米に次いで地域別で3番目となっている。5年目と比べて3割近く増えており、伸び率では欧米を大きく上回る。コーヒーはアルコール類等と異なり、宗教等にかかわらず多くの国で飲まれている。この5年で消費量が6割増えたインドネシアや、4割増えたフィリピン等、国民一人当たりの所得が増えている新興国の消費が増えている。一方コーヒーの木は植えてから実がなるまで3年程度かかるため、アジアの消費増に供給が追いつかず、国際需給バランスが極めてタイトの状況になっている。

沖縄産コーヒー豆「ブランド」化へ 生産組合結成

沖縄珈琲生産組合が11月発足した。組合員は20人で、大半が栽培歴25年になる宮里組合長のアドバイスで栽培を始めた。今後、情報交換をしながら技術力向上などに取り組み、沖縄産コーヒー豆のブランドの確立を目指す。

設立総会では、設立目的を確認。すべての豆を無農薬で栽培することで、安全・安心をPRする。

宮里組合長は「沖縄産コーヒー豆はマイルドで香ばしく、県内外に根強いファンがいる」と味の素晴らしさを強調している。尚、県内の生産者は60人に昇る。



「バター入りコーヒー」が話題に 「Bulletproof Coffee」（防弾コーヒー）

「健康に良い」とトレンドになる傾向は、日常あちこちで見られる。今、米国で数か月前から話題になっているのが「コーヒーにバターを入れて飲む」という意外な組合せの飲み方。バターと聞いただけでカロリーが気になるとこだが、ダイエットにも効果があると支持を集めている。

このバター入りコーヒー「Bulletproof Coffee」（防弾コーヒー）と呼ばれている。名付け親は健康コンサルタントのアスプレイさん。彼はチベット旅行中に、バターを入れて飲むお茶に出会い、これをヒントにして「Bulletproof Coffee」のレシピを開発した。

コーヒー1杯に対して、バターは小さじ2杯程度。入れるバターはどんな種類でも良いわけではなく、牧草だけで育てられた乳牛のミルクで作られたバターが良いと。ビタミンKやオメガ3脂肪酸が豊富な為、ダイエットは勿論、心臓疾患の予防にも効果あると。



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！



2月のお勧めコーヒー

パナマ レディナNo.5



しなやかな質感と上品でフローラル
且つトロピカルフルーツのフレーバー



営業1課 前里博幸
イチ押しコーヒー

レディナ農園は、パナマのボケテアルトキエル地区
の標高1,800mの高地にあります。

その農園は、パナマ最古の農園としても知られて、
2001年の品評会『ベストオブパナマ』で優勝。
その後経営危機に陥るもオーナーが変わり、農業
技師を新たに迎え、生産体制を一新して、
すばらしいコーヒーが戻ってきました。

口当たりの柔らかさ、柑橘系の
フローラルに上品な甘さが口の
中に広がり、キレの良い後味です。



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。

ワタル カップテイスター チャンピオンシップ（開催）

2014名古屋予選突破

10月25日に行われたワタルカップ2014名古屋予選に出場しました。

結果は7/8問正解で全問正解とはならず予選落ちを覚悟してましたが、タイムの速さ
で16名中2位となり、11月の決勝大会に出ることが決まりました。

緊張感がある中での大会で、参加者全員が
苦戦していましたが、それでもミスが少なく
正解を出していく人達のレベルの高さを感じました。

決勝大会では、ダークホースとして良い報告
ができるように頑張りたいと思います。



生産課 松村 正博

CCS Special Gift

‘冬の贈り物’

大切なあの人に、コーヒーの香りとくつろぎの時間を届けたい



2014年 冬のギフト お薦めギフト紹介

今年もCCSが自信を持ってお薦めするギフトが出来上がりました

鮮度抜群! コーヒー好きのあの方へ 毎月、工場から「煎り立てコーヒー」を直送!! コーヒーギフト券

- ・煎り立て新鮮なコーヒーを月に一度、200gずつメール便でお届け
- ・お好みのコースから選択
 - プレミアムコース — ブルーマウンテン No.1 ブレンド
 - レギュラーコース — マイルド・ブレンド
 - モカ・ブレンド
 - キリマンジャロ・ブレンド
- ・期間は 3ヶ月、6ヶ月、12ヶ月から選択



珈琲焙煎屋が夢見た、
上品な甘味とコーヒーの香り

“珈琲羊羹ギフト”



NEW



CY-250 (税抜き価格) ¥2,500

メルソル 珈琲羊羹 200g 3本
箱サイズ 横195×縦210×高34

NEW



WCY-250 (税抜き価格) ¥2,500

メルソル 珈琲羊羹 200g 2本
ワンドリップ プレミアムマイルド 5袋
箱サイズ 横255×縦210×高34



こんなご利用を!

- ご挨拶品にすぐ便利!
(荷物になりません)
- 色々な贈り物、喜事に
- 贈られた方は、いつでも
「煎り立ての新鮮なコーヒー」を
毎朝贈る方を思い出しながら
楽しんでいただけます。

メール便でお届け

- 受取印は不要!
- お留守の時でも
直接ポストに
投入!

価格表		税込価格	
コース	商品	レギュラーコース	プレミアムコース
3ヶ月コース	R03	3,300円	5,000円
6ヶ月コース	R06	5,400円	8,000円
12ヶ月コース	R12	8,800円	13,000円



■問合せ先: 電話又は FAX で (受付時間 月～金 AM9:00～PM5:00)
0120-204-751
 CCS サービスセンター株式会社 コーヒー直送課 課
 FAX 052-741-3309 〒464-0858 名古屋市中区千代田二丁目16番17号

これまでの「モクモク手作りファーム」「OVALE」と共に
バラエティ豊かなギフトセットが勢ぞろい

お店の活性化、差別化に役立つ情報

手軽に、お店のロゴマークや
オリジナルキャラクターを
マグカップに転写!

～10カップから可能～



①集客に

ゆるキャラやアニメのキャラクターの人気は相変わらずの人気ので、様々な商品に使われ、その商品の販売やノベルティグッズとして集客にも役立ちます。

②活性化案として

ロゴマーク入りのマグカップでコーヒーを提供して他店との差別化、周年祭や販売促進の際にノベルティグッズとして、お客様に提供すれば、お客様に喜ばれる事必至です!

③そここ提案

手軽に小ロットからマグカップにロゴマークやオリジナルキャラクターを転写。

(価格は製造数量やロゴ、マーク等にて異なります)

詳しくは、営業担当におたずねください。

直営店探訪 その5



ボルサ イオンタウン大垣店

岐阜県大垣市三塚町丹瀬463番地1 イオンタウン大垣 EAST棟2F
TEL 0584-74-0121

ボルサ イオンタウン大垣店はこんな店!

店内がゆったりとした雰囲気、お一人様でも
気楽に御来店いただけるお店です。

58席(禁煙28席・喫煙30席)

“お客様にひと言”

大垣店のスタッフ一同、皆様のご来店
お待ちしております。

私のお勧め

コーヒー豆は→「ボストンブレンド」

お勧めメニューは→「オープンワッフルサンド」

店長
澤 依里香



モクモク手づくりファーム

クリスマスツリーライトアップ

11/22(土)~12/25(木)
夕刻~22:00

8mあるモクモクのモミの木が期間中クリスマスツリーに飾り付けられます。
綺麗なクリスマスツリーが冬の夜空に浮かび上がります。
寒い冬にほっこり温かくなるツリーのライトアップをぜひ見に来てね。

★点灯式&コンサート11/22(土)18:00~

モクモクのクリスマスパーティーに登場するキャラクター達はクリスマスにサンタさんをお迎えする準備に大忙し!!クリスマスパーティーに来る予定のある人もない人も小さな物語を楽しんでいってね。
ハンドベルの演奏(ぼよぼよさん)もお楽しみください。

クリスマス飾り作り 【期間】11/22~12/23の土・日・祝 【時間】10:00~16:00

●クリスマスボールに絵付け(500円)

丸い球にクリスマスの絵やメッセージを書いてね。
できあがったクリスマスボールはお家のツリーに飾ってね。

●クリスマスリース作り(700円)

木のつるのリースに松ぼっくりや木の実を付けてキレイに飾ろう!!

シュトーレン教室 12月1日~23日までの土・日・月曜日・祝日と12/24(水)開催 要予約

シュトーレンはドイツのクリスマスをお祝いする焼き菓子です。
三重県産地元小麦粉、ジャージー牛乳、バター、卵を使った生地に洋酒に漬け込んだいちじく・レーズンなどのドライフルーツをたっぷり練りこみ、焼き上げます。

- 時 間: 13:00~
- 所要時間: 体験時間約1時間半
約1時間後に焼きあがったシュトーレンの引き取り
- 料 金: 2名様より予約受付
お二人 3,240円(税込)
+お一人追加ごとに 1,296円(税込)
10名以上お一人分 1,296円(税込)
30名以上お一人分 1,166円(税込)



皮からつくってみよう! 豚まん教室 12/1(月)~要予約

国内産の小麦を使って、生地づくりからはじめます。
生地をねかせている間に、豚ひき肉で中に入れる具もつくります。蒸したての豚まんは皮はふんわり、中の具はジュシー!お肉のおいさを味わえる教室です。

- 時 間: 10:30~13:00~
(所要時間:体験は約1時間30分、
約1時間後に蒸し上がりを取り)
- 料 金: お二人分 3,240円(税込)
+お一人追加ごとに 1,296円(税込)
10名以上お一人分 1,296円(税込)
30名以上お一人分 1,166円(税込)



◆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)

ご存じですか？

米飯メニューをご提供のお店では
お米の産地情報の伝達が必要です（農林水産省）

米トレーサビリティー法とは・・・

問題が発生した場合などに、流通ルートを速やかに特定するため、米穀等の取引等の記録を作成・保存すること、産地情報を取引先や消費者に伝達することを義務付けるものです。

一般消費者への産地情報の伝達

一般消費者に米・米加工品を販売する場合には、米トレーサビリティー法に基づき、産地情報の伝達を行うことが必要となります。

ただし、JAS法で原料原産地表示の義務がある玄米・精米・もちは、JAS法に従い、これまでどおり表示をしてください（※）。

また、外食店等（料理を提供する事業者）では、米飯類のみ産地情報の伝達が必要です。

※一部の商品については、JAS法に加え米トレーサビリティー法に基づいて産地情報伝達を行う必要があります。

詳しくはお近くの地方農政局等までお問い合わせ下さい。

外食店等における一般消費者への産地情報の伝達手段

店内に産地情報
を掲示



産地情報については、
店員におたずね
ください。



店内に産地を
知ることが
できる方法
を掲示



メニューに
産地情報を記載



詳しくは農林水産省のホームページでご確認ください。

あったかメニューフェア提案商談会のご報告

過日、10月29日(水)に開催した
“あったかメニューフェア”提案商談会には、
沢山のお客様に、お越しいただき、
盛況の内に終了いたしました。
有り難うございました。



ご来場のお客様のアンケート結果

* 人気メニューベスト3 (あったかメニュー16品目)

- ① チゲ鍋うどん
- ② エビグラタン
- ③ 紅ズワイガニドリア、チキンドリア、ビーフスパドリア、醤油ラーメン、ペア丼
(3位は5品が同票)

* 来場いただいた、お客様の声として

- ① 麺類、ドリア、デザートと全て、これから活用できるもので良かった。
- ② 細かくレシピを提案してもらい、判り易かった。
- ③ 冬メニューにうどんを予定しており、参考になった。

以上、簡単にまとめさせていただきました。

次回は1月28日(水)、“パスタフェア”と題して春に向けたメニューをテーマに
予定しています。是非、ご参加いただきますよう、お待ちしております。

社員の目 ~CCSリレーコラム~

早いもので2014年も残り1ヶ月となりました。

これから年末年始に向け、商品部商品チームはこれから忙しい時期を迎えます。

商品の欠品が無いようにチーム一丸となりがんばります。

本年は消費税増税や御岳の噴火など暗いニュースが多い感じがしますが、
ノーベル物理学賞に日本人研究者3名が選ばれ日本はすごいと思えました。

これから明るいニュースがどんどん増えて欲しいと思います。



商品部 商品チーム 課長 朴本 長実

CS COFFEE NEWS

シーシーエスコffee ニュース

2014-12 No.455

発行日 2014年12月1日 企画編集 稲葉 茂



シーシーエスコffee株式会社
名古屋市千川区万場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