

CCS COFFEE NEWS

シーシーエスコーヒー ニュース

2015

1

No.456



写真:ブラジルの農園風景と黄色のコーヒーチェリー(モンテアレグレ)

今月のコーヒー(1月) モンテ アレグレ(ブラジル)

蜂蜜やチョコレートのような甘い香りとしっかりとした後味



第456号 2015年1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

1月 睦月 (むつき)

1 (木) 元旦
2 (金) 書初め
6 (火) 小寒
7 (水) 七草
11 (日) 鏡開き
12 (月) 成人の日
20 (火) 大寒

Contents

- ② 新年のご挨拶 社長・営業部長
- ③ コーヒートピックス
- ④ 3月のお勧めコーヒー
美味しいコーヒーの店2015 決定
- ⑤ ファゼンダ姫路店開店
クリスマスディスプレイコンテスト
- ⑥ モクモク手づくりファーム
- ⑦ パスタフェアのご案内
メニュー提案商談会
- ⑧ 社長及び役員交代のお知らせ
コーヒー重大ニュース(業界ニュース)
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>

あけまして
おめでとうございます。

本年もよろしく
お願い致します。

2015



新年のご挨拶



新春のお慶び申し上げます。
旧年中は大変お世話になり、厚く御礼申し上げます。

この度、代表取締役社長就任にあたり、ご挨拶申し上げます。
当社は、おかげさまで昨年、創業60周年を迎えることができました。本年は人であれば還暦を迎えた新たなスタート一年目、企業の節目となる大切な時期に、社長という大任を仰せつかり、身の引き締まる思いです。まだまだ若輩者でございます。皆様のご指導、ご鞭撻のほど、心よりお願い申し上げます。

さて、コーヒー業界は一昨年からのコンビニカウンターコーヒーが起爆剤となり、消費者のコーヒーへの関心は高まりつつあります。また、昨今、注目が集まるサードウェーブと呼ばれるカフェは「こだわりのコーヒーとハンドドリップ」をキーワードに、古き良き純喫茶を現代風にアレンジしたもので、大都市での出店が相次いでおります。

このコーヒー新時代の幕開けを目の前に感じ、私たちはあらためて「おいしいコーヒーの提供とお客様に喜んでいただく」という基本に立ちかえり、地道に、ひとつずつ、できることから取り組んで参りたいと思います。

本年も変わらぬお引き立ての程、よろしくお願い申し上げます。

平成二十七年 元旦
シーシーエスコーヒー株式会社
代表取締役社長 服部雄高



新年あけましておめでとうございます。
旧年中は格別なご高配を賜り、誠に有難く御礼申し上げます。
昨年は弊社にとっては記念すべき60周年という節目の年でありました。しかしながら消費税増税に始まって、冷夏に拠る販売不振、コーヒー産地減産と円安による珈琲生豆価格高騰と大変な年でもありました。
また、私自身この度は取締役を拝命する事となり、その責任の重さにあらためて心引き締まる思いであります。

今年こそは明るく実りのある年にしたいと心より祈念しております。
本年も美味しいコーヒーと有益なご提案をお届けできるように頑張っていく所存であります。より一層のご支援を賜りますよう、心よりお願い申し上げます。

平成二十七年 元旦
シーシーエスコーヒー株式会社
取締役 営業部長 徳田政司

COFFEE TOPICS

コーヒートピックス

宇宙でコーヒーを! イタリア初の女性飛行士・エスプレッソを味わう

イタリア初の女性飛行士・サマンサさんらを乗せたソユーズが国際宇宙ステーション (ISS) に到着した。

今回の打ち上げでは、ISSへの食糧補給もミッションの一部で紅茶や粉ミルクに加えて、重さ20kgもあるエスプレッソ・マシンも積み込まれた。このマシンによりISSに滞在中の宇宙飛行士達も、これからは本格的なコーヒーを楽しむようになる。

サマンサ飛行士については、「宇宙へと旅立つイタリア初の女性飛行士というだけでなく人類の宇宙進出史上初めて宇宙ステーションで本格的なコーヒーを味わう宇宙飛行士でもある」と報道されている。



コーヒートー コーヒの葉は、とても健康に良い

ハーブティーが体に良いことは良く知られているが、そこで今回はカモミール・ローズヒップではなく、コーヒートーは如何???

フランスはボルドーに住む青年がコーヒの新しい飲み方を提案する事業を立ち上げた中身はコーヒ豆ではなく、コーヒの葉っぱのハーブティー。

エチオピアやインドネシアでは、古くから飲まれているコーヒートーだが、様々な効用がある。コーヒの葉っぱは、豆に比べてカフェインの含有量が少なく、抗酸化作用や糖尿病予防に効果があると報告されている。

更に、ビジネス面からも、限られた時期にしか収穫できないコーヒ豆に対して葉っぱは一年中いつでも収穫でき、栽培者にも安定した収入をもたらす利点もある。



コーヒ好き・飾らぬ人柄 高倉 健さん 逝く

高倉 健さんは酒を飲まず、大のコーヒ好きで知られた。京都市北区の喫茶「花の木」には50年位前から、東映京都撮影所で撮影を終えた高倉さんがコーヒを飲みを訪れるようになった。

店主の門田さんによれば、3人掛けテーブル席の「5番」が指定席。閉店間際に「今から行くから、空けておいて下さい」と連絡が来るようになった。高倉さんはある時、いつも無理を聞いてもらうお礼にと、尊敬するフランスの名優、ジャン・ギャバンのポートレートの写真パネル(縦2メートル・横1メートル)を店に贈った。以来、来店するたびに、タバコをふかしながらギャバンのパネルを見つめ、コーヒを味わいながら一日の疲れを癒していた。一年程前、高倉さんが突然来店し、パネルを見つめ「これ置いてくれてるんだね」と笑顔を見せ「落ち着いたていいね」と話した。門田さんは「二度と会えないと思うと本当に寂しい」と語る。



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をご紹介しますか!



3月のお勧めコーヒー

ケニア マサイAA



複雑でしっかりした香りと、きれいな酸味と
甘みや心地よい渋み

ケニア山とアバダーレ山の狭間、標高1,670~1,980mにあるニエリ地区のトップグレードの原料をブレンドして、カップクオリティー(酸味・ボディ・フレーバー)ともにトップグレードのプレミアムコーヒーです。日本では知名度が低めですが、ケニアのコーヒーは世界中で高く評価されています。熟度の高さが特徴で、滑らかな口あたりと甘いカラメル香をお楽しみください。



営業1課 佐藤英徳
イチ押しコーヒー



濃厚なコクと口あたりの滑らかさ、力強いフレーバーが特徴。口に含んだ瞬間の花の香りや果実を思わせる、弾けるようなフレーバーと、どことなくエキゾチックさを感じさせるスパイス系の香りが複雑に絡みながら見事に調和しています。

お勧めの抽出方法……ペーパー抽出・リフオン抽出・ネル抽出 詳しくは営業担当までおたずねください。

『“美味しいコーヒーの店” 2015』受賞店決定!!

毎年、お客様から好評を頂いている“美味しいコーヒーの店2015”が決定。7年目を迎え、今年も7店のお店が選ばれました。どちらのお店もコーヒーの美味しさにこだわり、一杯へのおもてなしで、皆様のご来店を心よりお待ちしております。

シマカフェ	名古屋市市中川区大地334番地	TEL 052-414-4799
café note (カフェ ノート)	愛知県大府市追分町1-210	TEL 0562-47-5155
Bistro & Café さくら	岐阜県羽島市竹鼻町飯柄474-1	TEL 058-392-0343
グランジュテ	愛知県碧南市松江町4-70	TEL 0566-48-2022
珈琲館 縁	愛知県知立市広見3丁目32番地	TEL 0566-82-8735
喫茶 ガンデン	名古屋市中区千代田5-2301 JR中央線高架下	TEL 052-241-6919
カフェ セブン	名古屋市中区栄四丁目12-26栄 CDビル1F	TEL 052-262-8948



詳しくは、『美味しいコーヒーの店2015』ガイドブックで

香り高い美味しい珈琲を・・・

12月1日(土) カフェ・ファゼンダ 姫路店 オープン



席数:50席(禁煙席30席・喫煙席20席)

営業時間/7:00~19:00

姫路市大津区平松304-6

TEL079-272-6993

“クリスマス ディスプレイコンテスト2014”を実施

直営店で、クリスマス ディスプレイコンテストを実施。



クリスマス演出・販促を競い合う事。
スタッフ全員で忙しい12月を楽しく
乗りきる事、且つ、お客様へアピール
する事を目的として実施しました。

結果発表は、次号となります。
皆様も季節の節目やイベントを
うまく集客や売上アップに活か
してみたいいかがでしょうか？



モクモク手づくりファーム

とんとん拍子に福来たる もくもくのお正月 ※1月1日(祝)は休園いたします。

1月2日(金)～1月4日(日)

新年をモクモクで過ごしませんか?

お正月の初詣はとんとん神社で神様にご挨拶。
絵馬を書いてお餅をついて、餅まきでお餅をもらって…
今年は縁起のいいだるまさんのイベントなど盛りだくさんです!
日本の伝統芸能・和太鼓の演奏や、新春ミニパフォーマンス
ありますので是非遊びに来てください!

モクモク祝い餅まき

●時間 … 13:30
●場所 … BuuBuuハウス前

新春ミニパフォーマンス

帰ってきました! ミニパフォーマンス大会!

新春書き初め!

●参加費:100円(税込)/竹筆づくり込み:400円(税込)



モクモクの縁起物「豚舞」 昔あそび広場

寒い冬こそ外で元気に遊びよう! お正月遊びの
定番のコマ回しやだるまにちなんだ「だるま
さんがころんだ大会」など、からだを動かして
ほかほかなお正月をすごそう! ●参加費:無料

無病息災 どどんベッタン もちつき祭

1月10日(土)～1月12日(祝)

田んぼでどどん焼き

昔からいろいろな地域で行なわれている「どどん焼き」。各地域でいろいろな風習があり、
昔もたちの楽しみでもありました。お正月飾りを焼きながらおもちを焼いて、火にあたりな
がらのんびり過ごそう!お正月にお家で飾ったしめ縄や飾りを持ってきてね!

●時間 … 10:00～16:00 ●場所 … 体験教室C館横田んぼ
【点火式】1月12日(祝)13:00

おもちを焼いてみよう! 長い竹の棒を加工しておもちをじっくり焼いて食べよう!

●時間 … 10:00～16:00 ●場所 … 体験教室C館横田んぼ
●料金 … おもち1個150円(税込) ※焼き串つき

なるほど!おもち教室 ～お米がおもちになるまで～

普段食べているお米ともち米の違いは? なんでもおもちになるの?実際にもちをつきながらおもちの秘密を見よう!

●時間 … 11:00～13:00/13:00～15:00 ●料金 … お一人500円(税込) ※つきたてのお餅の試食つき
※当日朝から受付しています。受付用紙にお名前をご記入ください。



いちご摘み体験教室 お電話にて予約受付

1月2日(金)～4月30日(木)

いちごづくりのこともっと知って欲しいという思いから、
モクモクのいちご摘み体験は始まりました。
食べ放題ではありませんが、おいしいいちごの見分け方や
食べ方、いちご栽培の苦労や工夫を知って、味も心も満足
してもらえよう教室です。
大人1500円 小人1400円 幼児800円
幼児以外1バックいちごお土産付

生地からつくるいちごタルト教室 お電話にて予約受付

1月2日(金)～3月31日(火)

朝摘みいちごを使って、いちごタルトをつくる
教室です。タルト台を焼いている間にカスター
ドクリームをつくらせて、カットしたいちごをのせて
できあがり。かわいいタルトをつくりましょう!
二名3,240円
お一人追加ごと1,296円



モクモクのいちごと牛乳を使った
いちごたっぷりスイーツ教室
お電話にて予約受付

ご予約は12月2日(火)10:00～受付開始!

1月15日(木)・29日(木)・2月5日(木)・12日(木)・19日(木)
お一人2,500円

モクモク自慢のさちのかいちごや、ジャージー牛乳などの
素材をふんだんに使って3種類のスイーツをつくる特別な
教室です。

いちご大福づくり教室 お電話にて予約受付

3月1日(日)～4月30日(木)

朝摘みいちごを使って、いちご大福をつくる教室です。
しろ餡でいちごを包みお餅をまきできあがり。
かわいい大福をつくりましょう!
二名3,240円 お一人追加ごと1,296円

◆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)

パスタフェア

喫茶の定番メニューのパスタ、ナポリタン、ミートやあんかけパスタの定番はもちろん、春の素材をトッピングすれば、季節感あふれる一品が出来上がり!



実施期間 2015年3月2日(月)～5月末日

季節限定メニューは難しい?

否!! 気軽に考え、季節限定だから出来るメニューのフェアはいかがですか!?

季節(フェア)メニューや必要な食材はCCSがご用意します。

既存のメニューにトッピングを加えればカンタンに季節メニューが出来上がり!

季節限定なら、期間も数量もお店で決めて、お客様にアピール!

実施内容

①定番のメニューに一工夫して、季節限定(フェア)メニューで、客単価アップ

②春に向けた新しいパスタメニューのおすすめレシピをご提供

※お客様の既存メニューと合わせた、店内POP、メニューを作成、ノボリもご用意

※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にて販売

パスタフェア メニュー提案商談会のご案内

今春に開催する“パスタフェア”に先がけて、メニュー提案商談会を開催します。提案会にはお客様のお役に立つメニュー提案や協力企業による商品展示、試食を行います。

同時に四季のコーヒー「春ブレンド「薫」」の提案、試飲も行います。

試食もあります!

開催日時/2015年1月28日(水)

AM11:00からPM4:30

会場/シーシーエスコーヒー

営業本部2F 会議室

住所:名古屋市中川区万場4丁目813番地

TEL (052) 432-6363 FAX (052) 432-6360

主催:シーシーエスコーヒー

共催:アサダ ナガノトマト

MCC食品 日東ベスト

カゴメ モンテ物産

キューピー



この度 11月28日開催の定時株主総会、並びに同日開催の取締役会において役員改選を行ひ下記決定いたしました。

記

代表取締役会長	服部 卓也 (昇格)
代表取締役社長	服部 雄高 (昇格)
取締役(総務部長)	松村 敏弘
取締役(営業部長)	徳田 政司 (新任)

尚 取締役 緩利 忠邦 は、定時株主総会の終結をもって退任し、
今後は商品部長付顧問として勤務いたします。

以上

2014年コーヒー業界重大NEWS

1. ニューヨークコーヒー相場が3年ぶり史上7度目の200¢超え、円安も加わりレギュラーコーヒー価格改定
2. コーヒーの需要拡大(CVS、サードウェーブ、フルサービス業態など)、消費量は2年連続で過去最高の見込み
3. 全日本コーヒー協会(全協)招聘で国際コーヒー機関(ICO)シルヴァ事務局長が来日、「ICO再加盟は国際協力の第一歩」と日本政府に要請
4. 世界のコーヒー生豆生産量(2014/15年度)は天候異変などで2年連続減産見込みーブルーマウンテンも需要逼迫
5. ICOが日本発の記念イベント「10月1日コーヒーの日」(全協1983年提唱)を「International Coffee Day」に制定、2015年から世界規模の展開に
6. 全協太田敬二会長が安倍晋三首相の中南米訪問(7~8月)に同行、コロンビアで拡大首脳会議に出席
7. 全協太田敬二会長から横山敬一会長へ、10年ぶりの交代(10月総会)
8. 全日本コーヒー商工組合連合会(連合会)30年ぶりに「ロゴマーク」一新
9. 東日本コーヒー商工組合「創立70周年」、兵庫県コーヒー商工組合「設立50周年」を迎え式典を盛大に挙行
10. 連合会主催「コーヒー検定事業」、全国的認知進む。有資格者は2級 8401名・1級 714名・鑑定士 15名に

社員の目 ~CCSリリースコラム~

新年明けましておめでとうございます。『本年もよろしくお願いします。』と、つい先日このようなあいさつをしたばかりだったように思われます。2014年も、あっという間に終わってしまいました。年月が経つのも非常に早く感じられます。新しい年が始まりました。昨年は、どんな年だったでしょうか? 良い、悪いそれぞれあると思いますが、今年は良い年だったな、と言えるようにしましょう。私は、現在、営業部1課に所属しており、ルートセールス業務をしています。月曜日〜金曜日まで、毎日、担当しているお店へ注文の商品をお届けして、各オーナー様に情報をいただいたり、提供したりとコミュニケーションをとることを心がけています。今まで、いろいろな地域を担当させていただき、たくさんのおオーナー様と出会えたことが、自分にとって「宝」となっています。今後も、皆様方の良きパートナーとして信頼していただけますよう日々勉強しスキルアップしていきます。各オーナー様には、シーシーエスコーヒーを上手に利用していただき、共に繁栄していければいいと思います。



営業1課主任 曾我公昭

CCS COFFEE NEWS

シーシーエスコーヒー ニュース

2015-1 No.456

発行日 2015年1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