



COFFEE & COMMUNICATION

シーシーエスコーヒー ニュース

COFFEE
NEWS

2015

2

No.457



写真: パナマ レディナ農園の風景とコーヒーの花

今月のコーヒー (2月) レディナNo.5 (パナマ)

しなやかな質感とトロピカルフルーツのような酸味



Calendar

2月 如月 (きさらぎ)

3 (火) 節分

4 (水) 立春

11 (水) 建国記念の日

14 (土) 聖バレンタインデー

19 (木) 雨水

Contents

- ② コーヒートピックス
- ③ 4月のお勧めコーヒー
大河内バリスタのラテアート講座
- ④ 美味しいコーヒーの店 2015-1
- ⑤ 春ブレンド
春のおすすめメニュー
- ⑥ モクモク手づくりファーム
- ⑦ パスタフェアのご案内
防災用非常食の予約販売
- ⑧ 直営店一押しメニュー
ディスプレイコンテスト結果
リレーコラム 社員の目

第457号 2015年2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)

◆ホームページアドレス

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

COFFEE TOPICS



喫茶店「月に1回以上利用」36% 60代が最も利用

昨年11月末に実施された喫茶店の利用実態についての調査によれば、喫茶店を月1回以上利用する人は36.6%。2週間に1回以上では男性が20.8%、女性が24.6%。これを年代別でみると、60代が26.0%と最も多く、次いで30代(24.5%)、20代(23.5%)、40代(20.5%)、50代(19.0%)の順。

又、店選びで重視すること(複数回答)を尋ねたところ、上位3つは順に、「価格」(41.0%)「味」(40.7%)、「分煙」(26.2%)だった。

利用目的(複数回答)は、「ひと休み」(46.6%)、「コーヒー等を味わう」(37.8%)、「友人との会話」(35.5%)であった。

排水利用の再生エネルギーに注目 中米コーヒー農園



中米でコーヒーを栽培する農園の間で、農業排水を原料とするバイオガスが新たなエネルギー源として注目されている。

収穫後のコーヒーの実を豆に精製する過程で使用される水は通常、何の処理も行なわないまま自然に戻されてしまう。

黄色みを帯びたこの排水が甘い味を持つことから、中米の人々はこれを「ハニー・ウォーター」と呼んでいる。

グアテマラ・ホンジュラス等、中米諸国19カ所のコーヒー農園で行われている試験事業では精製過程から出る排水からメタンガスを分離し、発電機の燃料として再利用している。

農園によってメタンガスの抽出方法は異なるが、水使用の削減などを含めて、エネルギーの再生を目指した事業が進んでいる。

コーヒーの味はカップの色で左右 白いカップがベスト

BEST COLOR



さて読者の皆さんは、いつも何色のコーヒーカップを使っていますか? オーストラリアの科学者が「カップの色がコーヒーの味に影響を与えるかどうか」の実験を行い、その研究結果が「Flavour」誌に掲載された。実験で使用されたのは、透明・白・青の3色のカップ。

36人の被験者に、それぞれ3色のカップに同じコーヒーを提供し、コーヒーの甘さ、濃さ、香り、苦み、そしてその品質等を評価。結果は、カップの色によって被験者は濃さと甘さに違いを感じる事が判った。実験を行った研究者によればコントラストが味の感じ方に影響を与えることから、コーヒーについては、「コントラストが高くなる白いカップ」が味を強調するベストな色であると。

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！



4月のお勧めコーヒー

アンティグア カペウ (グアテマラ)



甘いフルーティーな香りと
澄み切った味わい、深みの
あるコクと上品な酸味

営業1課 主任 青木信幸
イチ押しコーヒー



甘いフルーティーな香りで澄み切った
味わいですが、決して軽すぎず深みの
あるコクと上品な酸味のバランスのとれた
コーヒーです。

アンティグアはグアテマラの旧首都で、
コーヒー農園はさらに標高の高い1,500
～1,700mの深い山間地にあり、寒暖の
差が大きく良質の火山灰土壌と相まって
優れたコーヒーを産出する地域として世
界中に知られています。

『カペウ』はそのアンティグア産コーヒー
の中でも品質維持・向上に情熱を傾けた
生産者達のコーヒーで、APCA認証を
取得しています。

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すねください。

コラム バリスタへの道 ①

大河内バリスタのラテアート講座

日本にエスプレッソが普及して20年あまり、そこで今回から
エスプレッソにまつわる話を書かせていただきます。



第1回目は『バリスタ』について

イタリアのカフェ(=Bar)で従事している人(=ista)をバリスタと
呼んでいます。バリスタという職業は「エスプレッソやカプチーノ」を淹れるだけの
技術者ではありません。

高い抽出技術はもちろん必要ですが、それ以上にお客様を楽しませるサービスパーソン
であり、お店の指揮官としてのマネージャーでなくてはなりません。高い能力がもとめ
られますが、人間性が重要だからこそ、バリスタはかっこよくみえるのですね。

次号ではエスプレッソ抽出についてのお話を……



詳しくは営業担当までおたすねください。

「美味しいコーヒーの店」

2015

COFFEE&COMMUNICATION

c6s
COFFEE

シルバー世代の憩いの場

シマカフェ

愛知県
名古屋市
中川区



市営万場北荘1棟の南側、三階建てビル1Fに「シマカフェ」があります。シルバー世代中心のお客様がメインのこのお店は早朝6時にはオープン。

コーヒー好きマスターのこだわりのコーヒーはブラジルスペシャルティコーヒーの代表作モンテアレグレをメインコーヒーとしてハンドドリップで提供!

オープン当初、多かった砂糖・フレッシュ入りでコーヒーを飲まれていたお客様も、来店を重ねるにつれブラックで飲まれる様になっています。

席数は16席とこじんまりしたお店ですが、オーナーが真心を込めて一杯ずつ淹れるスペシャルなコーヒーを是非味わって欲しいお店です。



○ブレンドコーヒー ¥380

(軽食) (セット)

エビピラフ ¥550 ¥750

焼きそば ¥550 ¥750

ナポリタン ¥550 ¥750

(セット=ドリンク付)

◆ モーニングタイム

6:00~11:30



● 営業時間
6:00~17:00

● 定休日
日曜日午後から

● 席数 16席

🅐 1台

[近鉄伏屋駅から北へ車で5分]

名古屋市中川区大地334番地

TEL 052-414-4799

2015
春の
おすすめ

季節のコーヒー

春だけの限定コーヒー “春ブレンド” 薫^{くん}



新緑が芽吹き、若葉の良い香りが立ち込める春、フレッシュな酸味と心華やぐ香り

商品規格

“春ブレンド” 薫^{くん}

内容量:200g(豆)

販売期間:

2015年3月1日~5月末日

納品可能期間:

2015年2月20日~5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。

春のおすすめメニュー



桜のプフェロール



スフレロールケーキ



ヘルシー豆乳オ・レ



ストロベリーラ・テ



いちごミルク

春のおすすめメニュー商品リスト

※画像はイメージです。

商品名	ケース入数	標準卸価格(税抜)
① 粉糖 Z-200g	10袋/2	¥146
② チョコシロ ボトル 623g	12本	¥480
③ フルーツソース ストロベリー500g	12本	¥465
④ 調整豆乳 1L	6本	¥210
⑤ クルルのおいしいオリゴ糖330g	12本	¥495
⑥ アマンデホイップ 1L	20本	¥370
⑦ JGスフレロール375g(5カット)	8箱	¥885
⑧ プフェロール (桜)270g	8箱	¥730

詳細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



2015年

モクモクいちご農場ハウスの いちご摘み体験学習

いちごがどうやって育つか、もっと知ってもらおうといちご摘み体験学習が始まりました。モクモクのいちご摘みは食べ放題ではありません。ただたくさん食べるよりも、大切なことを知ってもらえたらうれしいなと思っています。モクモクだからできること。食べるだけでは見えてこないつくり手の声、もっと身近に感じてもらえたらうれしいです。



いちご摘み体験学習 1月2日(金)～4月30日(木) 要予約

いちごづくりのことを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、おいしいいちこ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そうな教室です。



- 時間 【平日】10:30/13:00
【土日祝】10:30/11:30/13:00/14:30
- 場所 モクモクインフォメーション集合
- 定員 2名～40名まで
- 所要時間 約60分(いちごハウスまでの移動時間含む)
*参加者全員にいちごの試食付き
*大人・小人には1パック(約300g)のお土産付き
*いちごの生育状況により、開催できない場合もございます。
- 料金 大人(中学生以上) 1,500円(税込)
小人(小学生) 1,400円(税込)
幼児(3才以上) 800円(税込)

予約申込ダイヤル 0595-43-1489 (9:00～17:00)



いちごタルト教室

朝摘みいちごを使って、いちごタルトをつくりませんか?三重県産の小麦粉を使ったタルト台を焼いている間にカスタードクリームをつくります。最後に真っ赤な完熟いちごをカットして、かわいいタルトのできあがり!

- 時間 【平日】10:30～/13:00～
【土日祝】10:30～/13:00～/15:00～
- 所要時間 約1時間半～2時間
2名様よりご予約受付
*直径約12cmのタルトが出来上がります。
*いちごの生育状況により、開催できない場合もございます。
- 料金 お二人分3,240円(税込)+お一人追加ごとに1,296円(税込)

予約申込ダイヤル 0595-43-1489 (9:00～17:00)



モクモクの「さちのかいちご」と「ジャージー牛乳」を使った

いちごたっぷり スイーツ教室 2月5日(木)・12日(木)・19日(木)

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。

- 時間: 13:00～(約2時間)
- 料金 おひとり2,500円(税込)

いちごムース

さちのかいちごをモクモクのジャージー牛乳と混ぜ合わせて冷やしてつくる冷たいいちごスイーツです。

いちごタルト

モクモクのとっても甘いさちのかいちごをカスタードクリームをぬったタルト台にのせてつくります。

いちごパンケーキ

あつあつのフレッシュいちごジャムを、ふわふわのパンケーキにのせていただくスイーツです。
*いちごの生育状況により、開催できない場合もございます。

◆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(販売担当:浜辺)

ご予約電話: 0595-43-1489

ご利用の前日までに電話ください。(9:00～17:00)

パスタフェア

喫茶店の定番メニューのナポリタン、ミートやあんかけパスタはもちろん、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 定番のメニューにひと工夫して、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、弊社オススメ食材を特別価格にて販売

災害に備えて!! 防災用‘非常用食’予約販売

災害はいつどこで起こるかわかりません。まもなく東日本大震災から4年、
 昨年の御嶽山や阿蘇山の噴火、台風による災害…どこに居ても、
 『備えあれば憂いなし』という事で、いざという時に欠かせない食料だけでも
 ご準備されてはいかがでしょうか。



非常用食料 味付けごはん(日東ベスト)

① 鶏ごはん(麦入り)200g 30食/1箱 ¥5,700

② 五目ごはん(麦入り)200g 30食/1箱 ¥5,700

③ 五穀ごはん200g 30食/1箱 ¥5,700

※賞味期限は製造から5年です。

予約受付期間:2月20日(金)まで。 商品のお渡し:3月上旬から

※表示価格に消費税は含まれておりません。別途消費税がかかります。

キリトリ線

申込書		ご注文数量	年	月	日
非常用食料 味付けごはん (各30食)	① 鶏ごはん	箱	お客様名(店印)	CCS担当	課()
	② 五目ごはん	箱			
	③ 五穀ごはん	箱			

直営店「いち押しメニュー」のご紹介

直営店では、季節のフルーツやイベントを盛り込んだメニューを限定メニューとしてお客様に提供しています。そこで今回は、『カフェ・ファゼンダ アラタマ店』の季節限定メニューをご紹介します。



メニュー名：旬のイチゴとバナナのホットケーキ
実施期間：1月19日～3月中旬
価 格：630円
コーヒー付880円(税込)



詳しくは、営業担当までおたずねください。

“クリスマス ディスプレイコンテスト2014”の結果

先月号にて、ご案内をしていました直営店のディスプレイコンテストの結果をご報告します。

各店共、スタッフ一同、思案を尽くしました。

- 1位 ボルサ戸田店
2位 カフェ・ファゼンダ大垣店
3位 プロスペール安城南店



社員の目 ～CCSリレーコラム～

業務紹介

直営8店舗の運営管理、販売促進の仕事を通じて、本部の意向を店舗へ、店舗の声を本部に上げ ①魅力のある店作り②業績の向上を目指し職務に励んでいます。

しかし、難事な案件で円滑な仕事が困難な時が多々あります。

そんな時も私のパートナーである8人の才色兼備な店舗責任者に大きく援助いただき職場環境に恵まれている事に日々感謝をしています。

今後も「お客様第一の理念」をスタッフ全員と共有をして”地域NO1”店舗を目指し頑張りたいと思います。



FS事業部 直営課 主任 加藤将十

CCS COFFEE NEWS

シーシーエスコーヒー ニュース

2015-2 No.457

発行日 2015年2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