

COFFEE & COMMUNICATION CCS COFFEE NEWS

シーシーエスコffee ニュース

2015

10

No.465



写真：山腹に広がるコーヒー農園(コロンビア)

今月のコーヒー(10月)エメラルド・マウンテン(コロンビア)

甘い香りと柔らかな酸味が広がり、まるやかなコクが飲み応えを感じます。



第465号 2015年10月1日発行
シーシーエスコffee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

10月 神無月 (かんなづき)

1 (木)	コーヒーの日
2 (金)	豆腐の日
14 (水)	体育の日
18 (日)	冷凍食品の日
20 (火)	土用(秋土用)
25 (日)	世界パスタデー
31 (土)	ハロウィン

Contents

- ② コーヒートピックス
- ③ 12月のお勧めコーヒー
コーヒーの日
- ④ プレミアムマイルド新発売
三重大学インターンシップ
- ⑤ あったかメニュー&提案商談会
- ⑥ モクモク手づくりファーム
- ⑦ 陶器フェアご案内
地方銀行フードセレクション
- ⑧ 直営店いち押しメニュー
マイナンバー制度について
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>

COFFEE TOPICS

コーヒートピックス

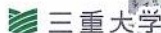
コーヒー価格・改定 喫茶店など苦慮

世界的な需要の増加に加え円安が加わり、コーヒー豆の輸入価格が上昇する中、全国の喫茶店やコーヒー豆販売店に影響が出ている。四国・香川では、原料価格高騰に耐え兼ね、多くの店舗では、この夏、商品の価格改定が実施された。

全日本コーヒー協会によれば、コーヒー豆は新興国の需要増や産地の病虫害などで5年程前から価格上昇のトレンドにあり、特に日本では円安も大きく影響している。

高松市内のある喫茶店は、7月から50円値上げして450円にした。又、コーヒー豆販売店では、'ブルー・マウンテン'は今年初めから市場から姿を消しており、入荷の見通しは全く立っていない状況である。

コーヒー豆・探究(三重大学) カフェ・サークル・le Lien(ル・リアン・絆)



コーヒー好きが集まって昨年6月に発足した。三重大学(津)の1~3年生を中心に31名が所属。大学の食堂や津市内の古民家で、コーヒー豆を挽くミルやドリッパー、ポットを持参して持ち寄った豆を味わう。

昨年11月の学祭にはブースを出し、4種類のコーヒーを2日間で400杯提供。反響は'学生だけでなく地元の人にも好評で、サークルを知ってもらいきっかけになったと現在は、弊社と独自の豆を開発中。将来の目標にカフェの開店を掲げる。サークル名の'ル・リアン'とは、フランス語で'絆'の意。

代表の植木君は'コーヒーを通して、人の輪が広がることを目指したい'と語る。

エスプレッソ無くては、全て始まらない イタリアとコーヒーとロードレースの関係



ジュニア・ヨーロッパ・ロードレース選手権が8月、エストニアのタルトゥで開催され、イタリアからも多くの選手が参加し、まずまずの結果を残した。しかし、折からのマッテオ・レンツィ首相が推進する財政赤字改善政策の元、振興資金は大幅に縮小され、競技にも色々な影響が出た。

31人の選手団は飛行機での移動となったが、スタッフや資材・食量は大型バスで2400 kmの走行になった。バスには、自転車・73台、予備ホイール・140本、そしてエスプレッソ・コーヒー1500杯分の大量のコーヒーも運搬。イタリア人にとっては、何をするにも'コーヒーが無くては始まらない'という事です。

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



12月のお勧めコーヒー

ブルーマウンテン No.1ブレンド (ジャマイカ)



コーヒーの王様ジャマイカ産ブルーマウンテンNo.1を、贅沢に使用し、その豊かな風味を十分に生かしたブレンドです。



ブルーマウンテンが栽培されている地区は、午前中にカリブ海の太陽に照らされ気温が上昇し、午後は霧が発生して太陽の光が柔らかく遮られ気温が下がります。

「美味しいコーヒー」に生育する大きな条件の一つに、15℃から30℃の温度帯で栽培することが挙げられますが、ジャマイカでは霧が樹々を覆うことによって急激に気温が下がり、コーヒーの葉や実には結露が発生します。この霧によって降雨が少なくても、樹々は乾燥という決定的なダメージを受けないのです。

カリブの太陽と豊かな自然、陽気なジャマイカ人によってブルーマウンテンは育てられています。

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ずねください。

‘ご案内’ 10月1日 「コーヒーの日」

女性にコーヒーブレイクを贈ろうキャンペーン

応募期間

平成27年 9月1日～平成27年 10月15日

10月1日はコーヒーの日

国際コーヒー機関は、「10月1日を International Coffee Day」に制定しました。

女性にコーヒーブレイクを贈る日。

10月はコーヒー月間です。

* 国際協定によって、コーヒーの新年祝が始まるのが10月であり、この日がコーヒーの年祝始めとなります。さらに、日本では、秋冬期にコーヒーの消費が高まることから、1983年に、全日本コーヒー協会によって、10月1日は「コーヒーの日」と定められました。

クイズに答えて
素敵な賞品が
当たる!



詳しくは営業担当までおたずねください。

全日本コーヒー商工会連合会 HPより

プレミアムマイルド新発売

“1つ上の味、プレミアムマイルドブレンド”

—「最近、又腕あがったね」常連さんからの賞賛、間違いなし—

シーシーエスコffeeを代表する「マイルドブレンド」にプレミアムグレードが登場。

マイルドの味の決め手となるブラジル、コロンビアの生産地域を指定。焙煎についても、香りの豆はやや浅めに、コクの豆はやや深めに焙煎することで、より香り高く、やわらかな酸味とバランスのとれたコクを実現しました。プレミアムなマイルドブレンドを是非お試しください。

【香ノ木工場長の開発秘話】

わが愛すべきシーシーエスコffeeも60年以上の歴史を刻み、私も入社して早30年。

生産に携わるようになって20年以上経ちました。

代々受け継いできたマイルドコーヒー。

その味を更にブラッシュアップしたいという欲求に

心を動かされ、プレミアムマイルドを作ることになりました。



詳しくは営業担当までおたずねください。

三重大大学の学生3名 インターンシップでヨーヒー体験



直営店で試飲販売体験



カップリング体験



焙煎を体験

去る8/27(木)から9/5(土)まで、三重大大学の学生3名をインターンシップとして受け入れました。残暑が厳しい中、学生3名は弊社工場でコーヒー生豆のサイロへの投入やカップリング、豆の焙煎などの製造工程に汗を流しました。また、商品開発として、コンセプトを考えるところからオリジナルブレンドを作り、焙煎・袋詰め・ラベルシール貼りまで全て学生自身で行いました。

作ったコーヒーは、最終日に「ボルサ桑名店」にて試飲しながらの販売を実施。無事、目標としていた販売数量を達成し、「やり遂げた!」と充実した笑顔が、とても印象的でした。コーヒー講義では、商社の方を講師としてお招きし、小規模農家からの豆の買い付けの話を聞く機会もあり、「From seed to cup」、コーヒーの種から、一杯のコーヒーに至るまでの過程を学びました。

学生からは「コーヒーは奥が深い」「ますますコーヒーが好きになった」「期間中、毎日新鮮でいい経験が出来た」と声があがり、充実した体験を重ねてもらいました。

冬の寒さも‘あったかメニュー’の調味料
寒い冬こそ‘あったかメニュー’で『お・も・て・な・し』
お客様の身体も心も温める‘あったかメニュー’で、
お客様の満足感をアップ、お店もホッコリしましょう。

2015

あったか メニューフェア



実施期間
実施内容

2015年12月1日～2016年2月末日

お店で、手軽にできるランチをメインにした、あったかメニューや
アフターランチのスイーツのおすすめレシピ、試食をご用意
お客様の既存メニューとの組合せで店内メニュー、POPの作成、
のぼりをご用意
フェア参加店限定、上記期間中に弊社おすすめ食材を特別価格販売

メニュー提案商談会のご案内

今冬開催の“あったかメニューフェア”に先がけて、メニュー提案商談会を実施します。
提案会には、お客様のお役に立つメニュー提案や試食、協力企業による商品展示、
案内を行ないます。同時に四季のコーヒーマグ『冬ブレンド“醸”』の提案、試飲も行ないます。
皆様のご来場を心よりお待ちしております。

開催日 2015年10月28日(水) A M11:00～P M4:30
会場 C C S 営業本部2F 会議室
協力企業 エム・シー・シー食品
コーミソース
キンレイ
日東ベスト他

詳しくは、営業担当におたずねください。

モクモク手づくりファーム



**毎年恒例の『ミニブタダービー』も今回で21回目
7頭のミニぶたが一日10レースを走ります！**

ジョッキーとなってブタを追いやり1着2着を競うレースに参加したり、ダービー券をもってレースを観戦したり。ジョッキーの勝者や予想的中の方にはモクモクからすてきな秋の味覚などの景品もたくさん用意してますよ。

また収穫祭だけの特別屋台も登場します。
スペアリブ、名物豚かば丼、ぐるぐるウインナーは人気！

とことん学び、とことん食べて、とことん遊んで モクモクの秋を満喫しよう。



◆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

お値打ちな「アウトレット食器」を上手に利用しませんか？

ご存知のように陶器にも耐用年数があります。当社お勧めの「アウトレットコーヒーカップ」を上手に利用して、コーヒーカップを一新しましょう。一般的なコーヒーの液量はますます増える傾向にあります。この機会にコーヒーカップをサイズアップして、コーヒーの増量を考えましょう。カタログによる特価販売も継続して実施いたしますので、是非ご検討下さい。

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）」を意味します。中古品や展示品ではありませんが、在庫がなくなり次第販売終了の商品になりますのでご確認をお願いします。

アウトレット お勧めコーヒーカップ＆ソーサー



5-ZW-66
NB V マグ

カップ ￥180
容量 280cc
径 8.8cm
ソーサー 5-ZN-58 ￥140



5-ZK-156
スタック(S)

カップ ￥290
容量 170cc
径 7.6cm
ソーサー 188-17 ￥280



5-ZN-69
NBロマンズ兼用碗

カップ ￥180
容量 190cc
径 9.3cm
ソーサー 5-ZK-123 ￥120



5-ZW-61
厚口ネジコーヒー

カップ ￥180
容量 190cc
径 9.0cm
ソーサー 5-Z188-26 ￥200



5-ZW-128
ウェーブコーヒー

カップ ￥180
容量 190cc
径 7.8cm
ソーサー 5-ZW-129 ￥150

お値打ちカタログ販売

お取扱期間 9月1日～10月末日お申込分
お渡し 入荷次第

※アウトレットカップは常時取り扱っております。

※アウトレットカップは定価販売です。

※アウトレットカタログもご覧下さい。洋皿カタログも合わせてご利用下さい。

お取扱カタログ 陶器 上代価格より**40%OFF**

「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準備がございません。ご了承ください。

※消費税は別途となります。

詳しくは営業担当まで。下記注文書にご記入の上、担当者にお渡し下さい。

今年も 地方銀行 フードセレクション2015に出展



地方創生

プロのための食の商談会

地方銀行 フードセレクション

Food Selection 2015

会期 2015年11月12日(木)・13日(金)

1日目11:00-18:00 2日目10:00-17:00

会場 東京ビッグサイト

西展示棟 西1・2ホール

この秋シーシーエスコーヒーは東京ビッグサイトで開催される
「地方銀行 フードセレクション2015」に出展します。

※チケットをご入用の方は営業担当までおたずねください。

直営店「いち押しメニュー」のご紹介



10月からの2か月の「いち押しメニュー」は、
ホットジンジャーレモネードです。

レモンの爽やかさと、生姜でパンチの効いたその味は、秋から冬に向けてピッタリの美味しさです。

限定ドリンク

メニュー名

ホットジンジャーレモネード

実施期間：10月～11月

価格(税込) ￥380



詳しくは、営業担当までお尋ねください。

マイナンバー制度について 本年10月よりマイナンバーが通知されます。

個人の場合、本人の行政手続き・社会保障や税金等で必要になり、
事業主の方は、従業員の行政手続き・社会保障や税金等で必要になります。
詳しくは、「政府広報オンライン」でご確認ください。

社員の目 ～CCSリレーコラム～

私は現在生産部へ異動して11年になります。異動前13年間三河支店で営業をやらせて頂き、三河地区のお客様には大変お世話になりました。ありがとうございました。

新人時代は各オーナー様にハンドドリップやサイフォン抽出のコツを教えて頂いたり、メニュー開発の為、一緒に店舗見学をしたり、又初期のマンガ喫茶の立ち上げを試行錯誤しながら行ったりと、いろいろ勉強させて頂きました。その経験は今の仕事にも大変役立っています。

これからもコーヒーを納品する営業マンの思いや、お店でコーヒーを提供するオーナー様の気持ちを考え、より美味しいコーヒーを提供できるように生産部の一員として頑張っていきますので、宜しくお願い致します。



生産部 道山

CCS COFFEE NEWS

シーシーエスコピーニュース

2015-10 No.465

発行日 2015年10月1日 企画編集 稲葉 茂



シーシーエスコピー株式会社
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