



COFFEE & COMMUNICATION

シーシーエスコーヒー ニュース

COFFEE NEWS

2015

11

No.466



写真：広大なブラジル・コーヒー農園

今月のコーヒー(1月) サフラ・ノヴァ(ブラジル)

ふくよかなボディと明るい酸味。



第466号 2015年11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 (販部)
 080-4833-6938 (徳田)

Calendar

11月 霜月 (しもつき)

3 (火) 文化の日

8 (日) 立冬

11 (水) 世界平和記念日

15 (日) 七五三

20 (金) ビザの日

ポジョレーヌボー解禁日

23 (月) 勤労感謝の日

Contents

- ② コーヒートピックス
- ③ 1月のお勧めコーヒー
SCAJ2015
- ④ 冬ギフト(新商品案内)・
オリジナルデザイン缶ギフト
- ⑤ 冬のお勧め&冬ブレンド
- ⑥ モクモク手づくりファーム
- ⑦ あったかフェア、
干支せんべい、チョコレート
及びキャンディ申込書
- ⑧ 直営店いち押しメニュー
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

カフェインレス・コーヒーが熱い

第4次コーヒーブームか

今、カフェインレス・コーヒーが注目を集めている。健康志向の高まりを受け、妊娠中や授乳中の女性を始めとして多くの人たちがカフェインレス・コーヒーを飲み始めている。

現在のこのようなカフェインレス・コーヒーを中心とした動きは「第4次コーヒー・ブーム」と言えるかもしれない。

昼間は普通のコーヒー、夕方からはカフェインレス・コーヒーを選ぶと言ったイメージで選択する「飲み分け」の動きが出て、カフェインレス・コーヒーが「第4次コーヒー・ブーム」を牽引している。

この様な動きは統計上からも明らかで、カフェインレス・コーヒーの輸入量は2012年には1183トンであったものが14年には2020トンと170%の伸びを示している。

これからはホッとの季節、とりわけ秋の夜長には、カフェインレス・コーヒーを楽しむのも良さそうだ。



朝はコーヒー・紅茶・・・?

4ヶ国で比べてみたら

朝は、'これ'がないと始まらない、と言う飲み物がある人は多い。カフェインで目を覚ます、と言うより、習慣化した行動が身体に「朝の鐘」を鳴らしている感じだ。世界の「朝の飲料」をテーマにした調査で、世界的に朝はコーヒー派が多いことが分かった。

調査は日米英印の四か国に住む、20～60代の男女を対象に実施。朝、頻繁に飲む飲料を比較したところ、日本ではコーヒー派が多く、次いで牛乳、豆乳。紅茶は僅か5.5%。

米国でも大多数はコーヒー派で、英国では、コーヒー派と紅茶派が僅差で並んだ。紅茶支持派が4か国中1位だったのは印度で、2位の英国と比べて10ポイント以上の差が開く。全体で見ると、日米は紅茶派が共に10%未満と僅かである。



「コーヒーと脂肪」

ダイエット・最強のタッグ

シリコンバレーの有名ハッカーが、自分の体を「ハック」し尽くして発見した、食にまつわる真実とは? 低炭水化物、低カロリー、菜食主義・・・15年間、30万ドルを投じて世界中の食とダイエットを研究し尽くし、あらゆる食事法の「痩せる効果」「健康効果」「頭を良くする効果」を全て検証、自らも1Qを20ポイント以上上げ、50キロ痩せた「完全無欠」の食メソッド。「完全無欠(ブレッドブルー) コーヒー」がそれだ! 詳しくは、全米の食生活を変えたベストセラー「シリコンバレー式自分を



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



1 月のお勧めコーヒー

パナマ エスメラルダ農園 ゲイシャ



フローラルな香りと柑橘系のフレーバー、驚くほど
すっきりとした甘みを感じさせる酸味が特徴です。



ゲイシャ (Geisha) 種はスペシャルティコーヒーの世界で
最も注目を集めている品種です。
レモンティーのような爽やかな柑橘系の風味と甘みは、
今までのコーヒーのイメージを覆します。
ゲイシャ種は栽培が難しく、あまりに生産性が低いために
長い間全く注目されることもなく、ほとんどが姿を消し、
現在では非常に貴重な品種となっています。

営業1課 主任 佐藤英徳
イチ押しコーヒー

1口飲んだら広がるフローラルフレーバーに
圧倒されます!! コーヒーの概念がぶっ飛んで
しまう程の衝撃。「世界が絶賛する究極の
コーヒー」を是非、味わって欲しいと思います。



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。

SCAJ 2015 今年のテーマは『多様性への招待』

品質の基本をふまえたスペシャルティコーヒーの多様性がマーケットの発展を持続させる



日本最大のスペシャルティコーヒーイベントSCAJ2015が
9月30日(水)～10月2日(金)、今年も東京ビッグサイトで
開催されました!

国内外の関連企業100社・200ブースが出展し、数多くの
生産国からスペシャルティコーヒーと情報が集まる年に
一度のビッグイベント。

会場内特設ステージでは「ジャパンバリスタ チャンピオン
シップ 2015」など5つのコーヒー競技会を同時開催。
生産国セミナーやカップピングイベントも多数開催されました。

年々、スペシャルティコーヒーに対する熱気は高まるばかりですが、
特に今年は、若い世代の多さが目を引きました。
エスプレッソマシンの体験コーナーなどの盛況ぶりは例年通りですが、
ハンドドリップ関連コーナーで熱心にメモを取りながら聞いている
若者、特に男性が増えたように感じます。

これが巷で言う「ドリップ男子」なるものでしょうか…(笑)

何れにしても、幅広い世代にスペシャルティコーヒーが浸透すること
は、我々にとって喜ばしい限りです。

営業1課 佐藤 英徳



CCS Special Gift

‘冬の贈り物’

大切なあなたに、コーヒーの香りとくつろぎの時間を届けたい



2015年 冬のギフト お勧めギフト紹介

今年もCCSが自信を持ってお勧めするギフトが出来上がりました。

NEW

有機珈琲として人気の高い
2品を詰め合わせました



有機ワンドリップ

WO-180 (税抜き価格) **¥1,800**

有機ワンドリップ ペルー アルトアンデス 5袋
有機ワンドリップ ペルー フログアデマラ 5袋

NEW

忘れられない、柑橘系のジュースの
ような魅力的なコーヒー



パナマ エスメラルダ農園 ゲイシャ

EG-600 (税抜き価格) **¥6,000**

エスメラルダ ゲイシャ (粉) 100g 2缶

RENEWAL



リニューアル!! 人気の四季のコーヒーが
美味しく生まれ変わりました

“四季のコーヒー” セット

RFS-440 (税抜き価格) **¥4,400**

春ブレンド“薫” (粉)	180g 1缶
夏ブレンド“爽” (粉)	180g 1缶
秋ブレンド“熟” (粉)	180g 1缶
冬ブレンド“醒” (粉)	180g 1缶

貴店だけの「オリジナルデザイン缶ギフト」作ります。

お店自慢のコーヒーを詰めた「オリジナルコーヒー缶ギフト」を作ります。
贈り物や、周年記念など大切な日のためのギフトセットです。
店名だけでなく、お店の情報やオーナー様のメッセージを入れます。
是非ご利用ください。贈った方、贈られた方の笑顔が見えます。

- お店自慢のコーヒーを詰めた、オリジナルコーヒー缶
180gが2缶と、ブラウンシュガー1箱が入ります
- お店の名前、住所・電話・営業時間・定休日・座席数
などがラベルに印刷可能です。
- オーナー様からのメッセージも入れることが可能です。



- ★ 納 期 原稿校了から約2週間 (お申込みから1か月ほどです)
- ★ 納品単位 10セットから作ります。
- ★ 参考上代価格 ¥3,000〜/1セット (税別)

詳しくは営業担当までおたずねください。

2015
冬の
おすすめ

四季のコーヒー

冬だけの限定コーヒー

リニューアル
しました

(じょう)
“冬ブレンド「醸」”

寒く張り詰め凛とした季節をイメージした、キレのある酸味とほろ苦いコクのあるコーヒーです。



毎年大変好評いただいている四季のコーヒーが、更に美味しくなってラベルも一新しました。新ブレンド「醸」を是非ご用命ください。

商品規格

(じょう)

“冬ブレンド「醸」”

内容量:200g(豆)

販売期間:

2015年12月1日～2016年2月末日

販売可能期間:

2015年11月20日～2016年2月15日まで

※ 試飲用として40g(豆)をご準備しました。詳しくは営業担当までおたずねください。

■冬のアレンジコーヒー■

寒い冬にほっこり暖まるコーヒーメニュー。



ショコラ・テ



ティラミス風ラ・テ

■冬のスイーツメニュー■



ごろっとリンゴのホットケーキ

商品名	単位	標準価格(税別)
ストレートココア1L	本	530
ホットエイト	袋	105
ティラミスシロップ750ml	本	1280
アマンデホイップ1L	本	370
ココアパウダー	缶	1500
ごろっとりんご	袋	310
オリゴ糖	本	540
ピコラ(お菓子)	個	96
チョコシロップ	本	550

※レシピ等詳しくは
営業担当までおたずねください。

※画像はイメージです。

※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。

○巨大クリスマスツリーライトアップ

11/21(土)～12/25(金) 夕刻～22:00

10m 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。



●あったか豚まん教室●

冬限定11月～2月 要予約

国内産小麦粉を使って生地づくりからはじめます。生地をねかしている間に豚肉を使って中の具をつくります。蒸したての豚まんは生地はふんわり、中のお肉はジューシー!お肉の美味しさをワインナーとは違った形で味わえる教室です。

●時間・・・10:30～ / 13:00

●所要時間・・・体験時間約1時間半

※約1時間後に蒸し上がった豚まんの引き取り



●りんごミルクパンづくり教室●

国内産小麦粉を使って生地づくりからはじめます。りんごの美味しさを味わえる教室です。

●時間・・・10:30～ / 13:00

●所要時間・・・体験時間約1時間半

※約1時間後に焼き上がったパンの引き取り

●体験料 いずれも2名様より予約受付

お二人 3240円(税込) お一人追加ごとに 1296円(税込)

10名以上お一人分 1296円(税込) 30名以上お一人分 1166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)

2015

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、お店もホッくりしましょう。

あったか メニューフェア



【実施期間】

2015年12月1日～2016年2月末日

【実施内容】

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ウィーツ
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

詳しくは、営業担当におたずねください。

年末・年始用「干支せんべい」「干支チョコレート」「お年賀キャンディ」

今年の感謝の気持ちと、新しい年へのご愛顧の願いを込めて

お申込期間

お申込期間：～2015年11月13日(金)

お届 け：12月中旬

*季節商品のため数量限定。



干支せんべい (申) 80枚入り

来年の干支、申の開き印をあしらったおいしいせんべいです。

特別価格 1,932円



干支チョコレート (申) 5g×10個×10セット

来年の干支、申の包莖をまとったおいしいチョコレートです。

特別価格 1,750円



お年賀キャンディ2016

8粒 (申仕込6粒/招き猫2粒) + ちも付袋入り5円玉付

来年の干支 (申) にもなんだ、かわいいうめおの
手作りの6粒と、招き猫をかたどった2粒を2粒入れました。
また「ご縁がありますように」との願いを込めた五円玉
(五縁玉) をセットにしました。

特別価格 1,450円

キリトリ線

年末・年始用「干支せんべい」「干支チョコレート」「お年賀キャンディ」ご注文書

商 品 名	特別価格	ご注文数量	金 額
干支せんべい (申) 80枚入り	1,932円		
干支チョコレート (申) 5g×10個×10セット	1,750円		
お年賀キャンディ2016 10個	1,450円		
番 号	※消費税は別途となります。		
CCS担当	課 ()		

平成27年 月 日

お客様名 (店印)

直営店 'いち押しメニュー' のご紹介



フレッシュなトマトソースで
さっぱりとしたカツサンドです。

限定サンド

メニュー名(カツサンド)

実施期間:10月~11月

価格(税込) セット ¥690

単品 ¥470



詳しくは、営業担当までお尋ねください。

まんぷく
満腹!

ごちそうサンド

期間限定

社員の目 ~CCSリレーコラム~

秋も一段と深まり、冬の足音が聞こえてくる季節になりました。

早いもので、弊社営業部に入社して、もうすぐ18年が過ぎようとしておりますが、その間、コーヒー業界も時代の流れと共に大きな変化をしてきました。18年と言うと『オギャー!』と生まれた赤ちゃんが高校を卒業する程の長い年月ですね(笑)

ふと思い返してみると、入社前の私は、コーヒーとは単に『苦い飲み物』そんな風に考えていたような気がします。

しかし、最近では昨今のサードウェーブの流れの中、スペシャルティコーヒーと向き合う機会を与えてもらい、コーヒー豆本来が持つ甘みや酸味、香りや産地特性、精製法による違いなど、その奥深さに驚かされるばかりで、恥ずかしながら、まだまだ日々勉強中です。

今まで多くのお客様と出会い、教えていただいた分、お客様が提供する最高の1杯のお手伝いができる、そんな存在でありたいと思います。

その昔、よく先輩方から聞かされた言葉。

『年齢を重ねる度に時が経つのが速くなる』40歳を越し、まさにその言葉を実感し始めた毎日ですが、そのスピードに追い越されないように精一杯過ぎていきたいと思っています。



営業部1課 主任 佐藤英徳

CCS COFFEE NEWS

シーシーエスコffee ニュース

2015-11 No.466

発行日 2015年11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