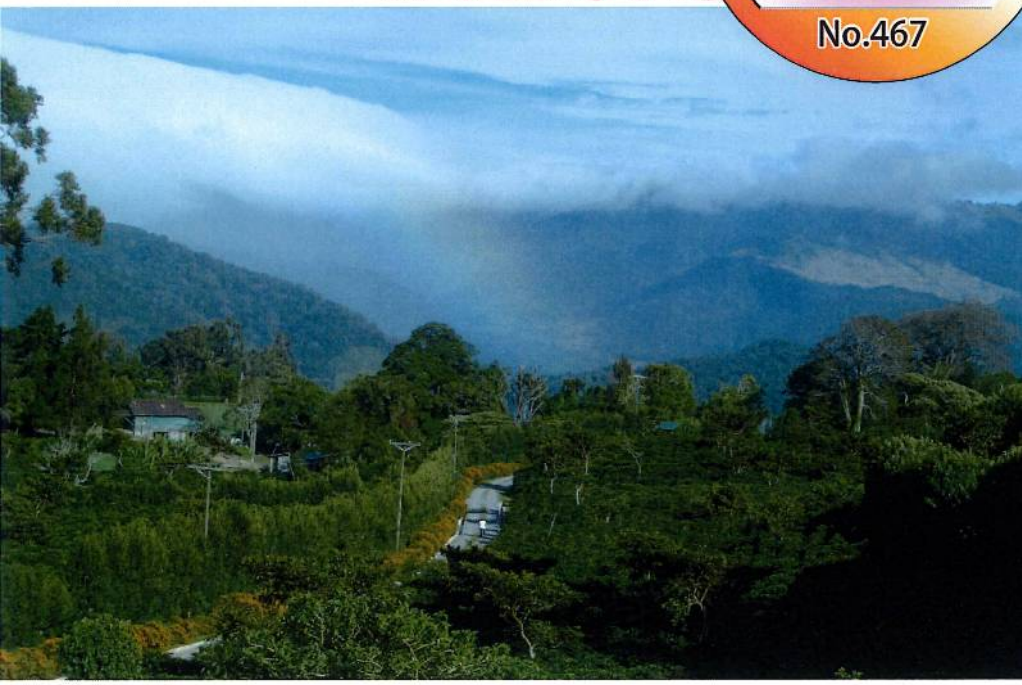
COFFEE & COMMUNICATION

CCS COFFEE NEWS

シーシーエスコーヒー ニュース

2015 12

No.467



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） ブルマンブレンド （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

Calendar

12月 師走（しわす）

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

Contents

② コーヒートピックス
③ 2月のお勧めコーヒー
ワタルカップ選手権報告
④ FCオーナー会の開催報告
あったかフェア提案会報告
⑤ くるるオリゴ糖と直営店のコラボ企画
オリジナル手ぬぐいのご提案
⑥ モクモク手づくりファーム
⑦ BMW内覧会での、おもてなし
飛騨牛カレー他
⑧ エアロプレスの一杯抽出
リレーコラム 社員の目

第467号 2015年12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

中米のコーヒー農園

気候変動に悪戦苦闘

世界のコーヒー生産量の10%を占める中米で、コーヒー農場主らは気候変動に適応するため資金繰・技術面で悪戦苦闘している。

中米の多くの生産地帯では、2015年程、乾いた年は無かった。
雨はいつまで待っても降らず、旱魃は長く続き、作物は全滅の危機にさらされ、彼らに残されたのは、痩せて干からびたコーヒーの木だけだった。

こうした気候変動に対応する為に、専門家は剪定や除草、殺虫処理など、より集中的な手入れが必要であると指摘するが、それには多くの資金が必要となる。

中米諸国でコーヒー生産に従事する人は200万人に及び、中米諸国の政府は資金・技術など多岐にわたる様々な援助を提供しているが、今の所、際立った効果は見られない。

世界の英知を集めて、こうした気候変動に適応した栽培方法を見つけ出す事が急務である。

コーヒー好きには美人が多い・・!!

コーヒーに隠されたサプリメント効果とは?

美健康効果・・・・ コーヒーにはクロロゲン酸というポリフェノールが含まれており、老化を予防する抗酸化作用が強力!それが様々な美容と健康効果をもたらすと言われている。

脂肪燃焼効果・・ ホットコーヒーには血糖値の上昇を抑える働きがあり、脂肪の蓄積を防いでいる。また含有するカフェインには、脂肪分解酵素であるリパーゼを活性する働きがある為、ダイエット効果が期待される。

シミ予防 美肌効果・・・・・・ コーヒー好きにはシミが少ないと言った記事を良く見かける。これは、ポリフェノールが要因で、この効果を得るには、毎日1～2杯のコーヒーの飲用を続けることが必要。

日本酒ベースのコーヒーリキュール

銘酒「石見銀山」を製造販売する一宮酒造（島根県大田市）は、この度コーヒーを使った日本酒ベースのリキュールを開発する。

今秋収穫された新米で醸造する日本酒を使い、エスプレッソ風味のアルコール飲料を製品化する。来春以降、飲食店などに出荷する計画だ。

日本酒をベースにした飲料は「和風リキュール」とも呼ばれ、ブレンドするそれぞれの素材に適した日本酒を専用に製造する必要がある。

同社はリキュール開発で経済産業省の「ものづくり・商業・サービス革新補助金」に採択されており、コーヒーとお酒（酔うのか醒めるのか）どのような商品として市場に登場するか、乞う、ご期待。

（服部）

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

2月のお勧めコーヒー

グアテマラ　アンティグア・カペウ

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

アンティグアはグアテマラの旧首都で、珈琲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。

営業1課　主任 曽我
イチ押しコーヒー

口当たりに柔らかさがあり、チョコレートのような甘さ、コクのある深いボディ、柑橘系のフルーツを感じさせる暖かみのある酸味がバランスよくとれており後味も良いコーヒーです。

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。

ワタルカップ選手権　報告

第5回ワタルカップティスターズチャンピオンシップ名古屋地区予選　松村正博通過

第5回ワタルカップティスターズチャンピオンシップの名古屋地区予選が、10月29日(木)に名古屋市港区にある東邦ガス業務用ガス機器ショールームで開催されました。
当社からは、2年連続出場となる生産部の松村正博が参戦しました。
結果は第2位で東海地区予選通過でした。
昨年は7問正解での予選通過でしたが、今年は8問全問正解での予選通過と決勝戦に期待が膨らむ結果となりました。
決勝戦は11月20日(金)に東京西新橋のワタル株式会社本社で開催されます。

参戦記　10月29日、ワタル杯東海予選に参加してきました。
2回目の参加で、余裕を持って臨むことができ、その甲斐あって、全問正解でき2位で予選突破することができました。
参加者のレベルが前回よりも高く、他の競技者を見ているだけでも参考になる事があり良い勉強になりました。
決勝では、難易度もあがり、最後まで残ることが難しいかもしれませんが、全問正解出せるように頑張ります。

生産部　松村正博

「ＦＣオーナー会」開催のご報告

ファゼンダやプロスペール、ボルサのオーナーが一堂に会するFCオーナー会を開催致しました。

開催日：１１月１８日(水)
時　間：１４時から１６時３０分
場　所：ウインクあいち

新商品の紹介、メニュー提案に始まり、情報コーナーでは、(有)カフェグッズの小林氏による国内外におけるコーヒー事情や外食業界のニュースなどの講演をしていただきました。

あったかメニューフェア提案商談会のご報告

過日、10月28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。有難うございました。

・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品目中）

① クリームうどん（チーズ入り）
② ユジャロン ジンジャーティー
③ ベイクド・チョコバナナ・スフレロール

＊ お客様の声

① 色々なアイデアを見られて大変参考になった。
② ペペロンチーノなどメニュー化の具体案が見えてきた。
③ 沢山のメニューを知ることが出来た。

次回は1月27日（水）、“パスタフェア”と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、皆様方多数ご参加いただきますよう企画・担当一同心よりお待ちしております。

クルル・オリゴ糖とのコラボ企画
「ごろっとリンゴと きびオリゴ糖」

クルル

ビフィズス菌の栄養源。
毎日の健康維持に！
りんごはオリゴ糖を
たくさん含む果物です！

ごろっと りんごのワッフル ～シナモン風味～

詳しくは営業担当までおたずねください。

新発売　オリジナル珈琲手ぬぐい

「オリジナル珈琲手ぬぐい」を作りました
珈琲屋さんらしいデザインの手ぬぐいです

最近では、そのかわいらしさや便利さから、若い女性からも人気が出てきている「手ぬぐい」。
年々増えている欧米系の外国人観光客にも、和のテイスト溢れる「手ぬぐい」が受けています。珈琲屋さんらしいパーツを並べたデザインで、とってもオシャレに仕上げました。
「手ぬぐい」の知られざる優れた機能と、アイディア次第で様々な用途に使用することができます。
ラッピング・ペットボトルホルダー・ブックカバー・ティッシュケース・インテリア等々。オシャレな「手ぬぐい」、お土産やちょっとしたお返しなどにも最適です。
古き良き日本の伝統を再認識してみませんか？

希望小売価格　¥1,000(税抜)
卸価格　¥500(税抜)

詳しく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

○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。

年始 1/2,3,4
○とんとん拍子に福来たる　モクモクのお正月

お正月の初詣はとんとん神社で神様にご挨拶。獅子舞でなく豚舞が登場します！
お餅つきをしたり、餅まきでお餅をもらって、盛りだくさんです！日本の伝統的楽器和太鼓の演奏や、新春ミニブタショーもありますので是非遊びに来てください！

■昔あそび広場

寒い冬こそ、外で元気に遊ぼう！
お正月遊びの定番 こま回し
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

■いちごタルト教室　1／2～3／31　要予約

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、かわいいタルトをつくりましょう。

- 時間・・・・・・10：30～　／13：00～
  15：00～（土日祝のみ）
- 所要時間・・・約1時間半～2時間
- 直径12センチメートルのタルトが出来上がります

■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！
お肉の美味しさをウ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

■いちご摘み体験教室　1／2～5／1　要予約

ぽかぽかあったかいいちごハウスで真っ赤な完熟いちごの摘み取り体験です。食べ放題ではありませんが、いちごづくりのことを知って学んでおいしく食べよう！

大人・小人は１パックお土産付

- 時　　間・・・・・・平　日 10:30 ～／ 13:00 ～
  土日祝 10:30 ～／ 11:30 ～／ 13:00 ／ 14:30
- 所要時間・・・・・・約６０分（いちごハウスまでの移動時間含む）
- 定　　員・・・・・・２名～４０名位まで
  ※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
- 金　　額・・・・・・大人　１６２０円（税込）
  小人　１５１２円（税込）
  幼児　　８６４円（税込）

■ウインナーづくり教室　通年　要予約

ミンチ肉を練ってウインナーつくります。
ボイルしてボイルドウインナーをつくりましょう。

- 時　　間・・・１０：３０～　／１３：００～
  １５：００～（土日祝のみ）
- 所要時間・・・約1.5時間

■ドイツのクリスマス伝統菓子 シュトーレンづくり教室

開催日　12月5、6、12、13、19日～25日限定

シュトーレンはドイツでクリスマスにはかかせない伝統菓子です。ラム酒につけたレーズンやいちじくなどドライフルーツにつけたフルーツをたっぷり練りこんで焼き上げます。

- 時　　間・・・１３：００～
- 所要時間・・・体験時間約１時間半
  ※約1時間後に焼き上がったシュトーレンの引き取り

■クリスマス創作和菓子づくり教室

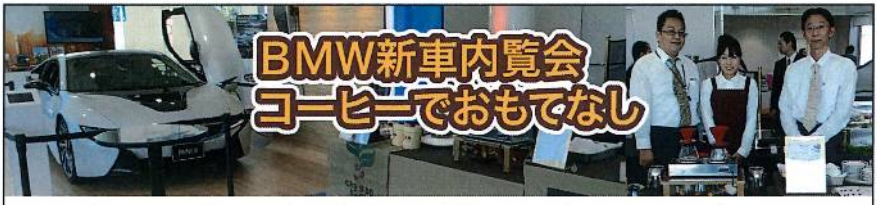
１２月１８日までの平日限定　要予約

ねりきりの生地からつくる本格的和菓子をつくります。色づけから練り方、和菓子の模様のつけ方を学びクリスマスのツリーやサンタなどかわいい和菓子にしあげましょう。

- 時　　間・・・・・・１０：３０～　／１３：００
- 所要時間・・・・・・体験時間約１時間
- 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)



BMW新車内覧会 コーヒーでおもてなし

シーシーエスコーヒー株式会社、営業部業務課が2015年10月29日「BMW新車内覧会」(名鉄AUTO大曽根本社ショールーム)にてスペシャルティコーヒーをハンドドリップにて提供させていただきました。

「洗練された大人のための上質なこだわりを凝縮したギャラリー空間」というテーマに合わせ、とっておきのスペシャルティコーヒーを２種類をご用意しました。素晴らしい風味と希少性で人気の高い「パナマ エスメラルダ農園ゲイシャ」もしくは収穫されたばかりの旬摘みコーヒー「ブラジル サフラノヴァ」のどちらかを、ご来場者にお選びいただき、1杯ずつ丁寧にハンドドリップ。グランコート名古屋様のこだわりのスイーツと合わせてお楽しみいただきました。

今回は、BMWのフラッグシップモデルである新型7シリーズのお披露目会ということで、細部に至るまでハイセンスな内覧会でした。普段、感じることのない雰囲気の中、終始緊張の連続でしたが、多くのお客様からの「コーヒーおいしかったよ!」とうれしい声をいただくことができました。少しではありますが内覧会に華を添えることができ、うれしくまた貴重な経験となりました。

業務課：大河内

今年の年末も、ちょっぴりリッチに!

① 飛騨牛がゴロっと入った
「飛騨牛カレー」

② しっかりと煮込んだデミソースの
「ビーフシチュー」

③ 牛丼の素を少しだけ、手間をかけて
「すき焼風定食」

④ 京都の丹波産黒豆をしっかりと柔らかく煮込んだ「黒豆」

商　品　名	メーカー名	価　格(税抜)
① 飛騨牛カレー 220g	メルソル	400円
② ビーフシチュー 5号缶	エム・シーシー食品	530円
③ 黒豆SS1缶 180g	エム・シーシー食品	490円
④ 牛丼の素 185g	日東ベスト	230円

詳しくは営業担当までおたずねください。

大人気!エアロプレスの一杯抽出

「エアロプレス」

サードウエーブと言われるコーヒーのトレンドの裏側には新たな抽出器具が登場しています。ジャパンブリューワーズカップ2015(JBrC)の優勝者から第三位の方、全員が使用したことで脚光を浴びています。

〈開発の経緯〉

2005年に、フリスビーで有名なアウトドアスポーツメーカーAEROBIE社が開発したコーヒー抽出器具。見た目は太い注射器のようで、その特徴は短時間で手軽に美味しいコーヒーが淹れられるとの事。
じっくりでも、圧力をかけて抽出しても、それぞれ特徴の違うコーヒーを楽しむことができます。

用意するものは、エアロプレス、浅煎りのコーヒーを中挽きしたものとお湯。

一度、試されては如何ですか?

社員の目 ～CCSリレーコラム～

早いもので2015年も残りわずかとなりました。
ちょっと前までのあの酷暑は何だったのか、毎年毎年同じ感覚で時が過ぎ、気がつけば人生の折り返し地点にいる今日この頃。
CCSコーヒーにお世話になり数十年、何かお役にたてたのでしょうか?
失敗ばかりが思い出されます。
いろいろな人との出会い、別れもありました。
何はともあれ、泣いても笑っても残り少ない時間を大切に有意義にCCSコーヒーのため自分のためがんばっていきまっしょい!

商品部　商品チーム主任　土井口俊治

CCS COFFEE NEWS
シーシーエスコーヒー ニュース
2015-12 No.467
発行日 2015年12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