

CCS

COFFEE & COMMUNICATION

COFFEE NEWS

シーシーエスコーヒーニュース

2016

2

No.469



写真：アンティグアの市街地の向こうに“アグア山”を望む(グアテマラ)

今月のコーヒー(2月) アンティグア・カベウ (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。



第469号 2016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)

Contents

- ② コーヒートピックス
- ③ 4月のお勧めコーヒー
ハンドドリップに最適なエコボイラー
- ④ 美味しいコーヒーの店2016-1
- ⑤ 春ブレンド
春のお勧めコーヒー
- ⑥ モクモク手づくりファーム
- ⑦ パスタフェアのご案内
大吉カップのご案内
- ⑧ 直営店のいち押しメニュー
リレーコラム 社員の目
facebook開設のお知らせ

Calendar

2月 如月 (きさらぎ)

- 2 (火) 節分
- 4 (木) 立春
- 11 (木) 建国記念日
- 14 (日) 聖バレンタイン
- 19 (金) 雨水
- 28 (日) ビスケットの日

◆ホームページアドレス

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

コーヒー業界の最新ニュース

COFFEE TOPICS

コーヒートピックス



60粒が丁度いい 楽聖・ベートーベン



コーヒー好きな音楽家、作家は沢山いるが、その中でも楽聖ベートーベンは出色だ。彼は、毎朝手ずからコーヒーを淹れて楽しんでいた。豆をきっちり60粒数えてから粉碎し、抽出するのが日課であり、几帳面なベートーベらしい。

バッハもコーヒーを愛飲した一人だ。「コーヒーカンタータ」といった作品も有る。「ああ、コーヒーは何て美味しいでしょう。千のキスより素晴らしく、マスカットワインより甘いわ」とコーヒーを巡る娘と父親とのやり取りが、ユーモラスに歌われている。

ジーコの想い!

こよなく愛した熱くて甘い朝のコーヒー'

かつてサッカー日本代表の監督を務めたブラジル出身のジーコのコーヒー好きは有名。

その実態を元日本代表の通訳・鈴木氏はこう語っている。

「ジーコの朝は起きてすぐたしなむ一杯のコーヒーで始まる。何せブラジルといえば「コーヒー王国」である。ジーコのお気に入り、たっぷりミルクと砂糖をいれたコーヒーだ。「自分にとってのコーヒーは、このコーヒー以外は無い」と言っていた。」

「ジーコが、日本で驚いていた物の一つが、アイスコーヒーだった。「何故コーヒーを冷たくするのだ。あれは邪道だ」と。灼熱の太陽に浜辺といったイメージが強いブラジルだが、アイスコーヒーという商品がないのだ。」

「又、来日当初は自販機の缶コーヒーにもびっくりしていた。」

日本を離れたジーコは、その後トルコ、ウズベキスタン、モスクワ・ギリシャ等のクラブチームの監督を務め、昨年からイングランドのFCゴアを指揮している。



頑固な油汚れに効く!

'コーヒー+重曹'のペースト



コーヒーの抽出後の粉(コーヒーカス)の活用法は消臭だけではありません。抽出後のコーヒー粉を重曹と混ぜてペースト状にすると、頑固な油汚れもビックリする程簡単にキレイに落とせる洗剤に早変わりです。

作り方はいたって簡単、用意するのは、重曹・コーヒーカス・空き缶と水だけ。重曹とコーヒーカスは1:1の分量で。それに水を少しずつ加えてユックリとペースト状になるまで混ぜ、ペースト状になったら、蓋のある空き缶で保管。

使用時はペーストをスポンジ、又は頑固な汚れには固いブラシに付けてゴシゴシするだけ。

汚れはコーヒーカスがスクラブの様に固まって、思いのほか簡単にスッパリ汚れは除去される。

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でしょうか！



4月のお勧めコーヒー

エチオピア ハラー ボールドグレイン



アーマル山脈の南にあるハラー地方は、赤黒色の肥沃な土壌が特徴であり海拔2,200~2,500mで小規模のコーヒー生産者が生産する珈琲は、手間のかかる手摘みになります。

その味は、ローストするとセンターカットが僅かに開き、花のような香りが漂います。就寝前に飲んでもカフェインの影響による不眠になりにくい、神秘的なカップ中庸の酸味を保ちながらしっかりとしたボディとモカ臭を有します

直営課 富田
イチ押しコーヒー

まろやかな酸味で、柑橘系の昔懐かしい
モカ独特の香りが心に響きます。



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。

ハンドドリップに最適なエコボイラー

昨今のカフェブームで1杯ずつ淹れるハンドドリップは大きな注目を集めています。

弊社もペーパーを使ったハンドドリップを推奨しており、着実にハンドドリップ抽出のお店が増えています。昨年はジャパンプリューワーズ選手権で営業1課の佐藤英徳が全国4位に入賞するなど、ハンドドリップへの取り組みを加速しています。

昨年末ハンドドリップに最適な湯沸し専用の給湯器を設置しました。メリタの給湯器「エコボイラー T10」は、お湯を沸かすだけの非常にシンプルな器具でありながら、コーヒー抽出に適した最適の温度のお湯が連続供給できる優れたものです。

現在弊社では、ご来社のお客様にお出しするコーヒーを全てハンドドリップ抽出のコーヒーにしようという取り組みをしており、女性スタッフも日々ハンドドリップの腕を上げることに給湯器が一役買っています。

ハンドドリップ抽出をお考えの方必見。その使いやすさと機能性を弊社でお確かめになりませんか？



メリタ® エコスマートボイラーは、
独自のHeat Fill Systemを搭載した
自動給水型給湯器

エコスマートボイラーは、お湯を一定量
使用すると、自動的に給水し、常に適温の
お湯を供給します。



詳しくは営業担当までおたずねください。

木をふんだんに使った癒しの珈琲専門店

珈琲家まめ

岐阜県
揖斐郡
揖斐川町



岐阜の谷汲山の麓、豊かな自然に囲まれた中、コーヒーを思わせる茶色でシックな出で立ちのお店は、店内の柱や壁には岐阜県産の檜をふんだんに使用し、木目の温かさが優しくお客様を迎えてくれます。冬になると入口近くにある薪ストーブが20席ある店内を暖め、オーナーの優しい人柄がお客様の心をさらに暖かくしてくれます。コーヒーはこだわりのオリジナルブレンドをペーパードリップで一杯ずつ丁寧に抽出。また、月替りのスペシャルティコーヒーや四季ブレンドなど色々なコーヒーを楽しむことができます。



- まめブレンドコーヒー ¥400
- 今月のスペシャルティコーヒー ¥450
- 四季ブレンド ¥400
- ◆モーニングサービス 7:30~11:00
- その道35年のお母さんが、鉄板で焼くお好み焼き ¥500



- 営業時間
7:30~20:00
土・日17:00まで
 - 定休日
毎週木曜日、
第二金曜日
 - 席数 20席
- P** 12台

【大垣西IC下り、県道417号線を北上し約30分】
岐阜県揖斐郡揖斐川町市場 194
TEL 0585-52-9193

「美味しいコーヒーの店」

2016

COFFEE&COMMUNICATION

CCS
COFFEE

2016
春の
おすすめ

季節のコーヒー

春の限定コーヒー “春ブレンド「薫」”



新緑が芽吹き、若葉の良い香りが立ちこめる春、フレッシュな酸味と心華やぐ香り。そんなイメージのコーヒーです。

商品規格

“春ブレンド「薫」”

内容量：200g(豆)

販売期間：

2016年3月1日～5月末日

納品可能期間：

2016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。詳しく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



桜花ロールケーキ
ストロベリーソースで、桜花を表現しました



桜吹雪
ロールケーキ
桜が散り行く様を2種類のソースで表現しました。



抹茶と小豆のロールケーキ



ミュエル・カフェ
*miel(ミュエル)は、仏語でハチミツ



matcha・カフェ

春の
おすすめメニュー
商品リスト

詳しくは営業担当まで
おたずねください。

商品名	単位	標準卸価格(税抜)
① J G スフレロール 375g (5カット)	箱	¥950
② J G スフレロール 350g 宇治抹茶 (5カット)	箱	¥950
③ J G スフレロール 400g ショコラ (5カット)	箱	¥1,100
④ チョコシロ ボトル 623g	本	¥550
⑤ 抹茶ソース 500g	本	¥580
⑥ フルーツソース ストロベリー 500g	本	¥465
⑦ メル・ソル コーヒーの花のはちみつ 120	瓶	¥520
⑧ アマンデホイップ 1L	本	¥370
⑨ みかん(中国) 4号缶	缶	¥150
⑩ チェリー 枝付 4号缶	缶	¥305
⑪ 粉糖 Z-200g	袋	¥146

モクモク手づくりファーム



いちご摘み体験教室

1月2日(土)～5月1日(日) 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るような教室です。

- 時間 【平日】10:30/13:00
【土日祝】10:30/11:30/13:00/14:30
※1/4(月)は祝日時間で開催します。
- 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。

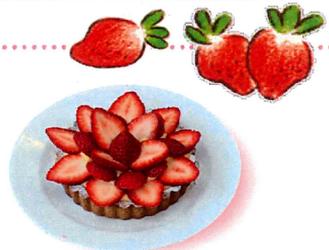
料金	大人(中学生以上)	1,620円(税込)
	小人(小学生)	1,512円(税込)
	幼児(3才以上)	864円(税込)

いちごタルトづくり教室 ※いちご摘みは含みません

1月2日(土)～3月31日(木)

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～
※1/4(月)は祝日時間で開催します。
- 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)
	10名以上おひとり	1,296円(税込)
	30名以上おひとり	1,166円(税込)

モクモクの「さちのかいちご」と「ジャージー牛乳」を使った いちごスイーツ教室 ※いちご摘みは含みません

1月28日(木)・2月4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。

- 開催日: 1月28日(木)・2月4日(木)
- 時間: 10:30～(約2時間)
- ★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仕上げたタルト台にのせて作ります。
- ★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。



料金	おひとり2,500円(税込) ※2名様よりご予約受付
----	----------------------------

予約申込ダイヤル 0595-43-1489 (9:00～17:00)

◆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

喫茶レストランの定番メニューであるパスタ料理。ナポリタン、ミートやあんかけスパの定番は勿論、春の素材をトッピングすれば、季節感あふれるメニューが出来上がり!



実施期間 2016年3月1日(火)~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如何ですか?

季節(フェア)メニューや必要な食材はCCSが用意します。

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。

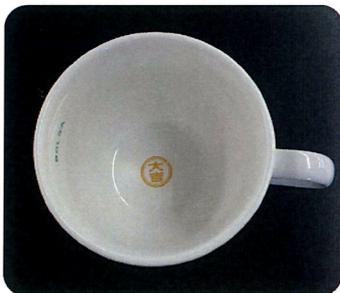
実施内容

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、更にノボリも用意

※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



大吉カップ

ご案内



今お使いのカップに
大吉の文字を入れられます。

今春、弊社の直営店では新たな取り組みとして、コーヒーを飲み終わった後も、楽しく喜んでいただきたいと、コーヒーカップの底に「大吉」の2文字を印刷し、そのマークが出たら粗品をプレゼント!の企画を1月1日~3日の3日間に実施しました。

「大吉」を見つけた方は大喜び、同席者にも自慢(?)と大好評でした。

評判のこの企画を貴店の周年祭などお店のイベントにご検討されてはいかがですか?
新しいカップを購入しなくても、今お使いのカップに大吉の文字を入れられます。

比較的手軽に実施でき、お客様にも喜びいただける販促企画としては是非ご利用下さい。

詳しく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



この春の'いち押しメニュー'は、
フルーツ・ミックスティです。
ドライフルーツ粉末のアップルと
ストロベリーを使用する事で自然な香りと
甘みの優しい口当たりが味わえます。



限定ドリンク

メニュー名
フルーツ・ミックスティ

実施期間: 1月～2月末日

価格(税込) ￥380

詳しくは、営業担当までお尋ねください。

社員の目 ～CCSリレーコラム～

こんにちは、皆様には日頃から大変お世話になっております。
今年の4月で、入社31年目を迎え月日の過ぎる速さを実感しております。
1986年3月、急遽アルバイトで三河営業所に勤務し、当時の鈴木所長に同行し配送業務
をした事から始まり、豊橋営業所、三河支店、11年前より営業本部にて勤務しております。

今まで、さまざまな人と出会い、頂いたご恩や時には厳しい
ご意見も賜り、人間として成長させて頂きました。

プライベートでは、無事結婚し一男一女にも恵まれ、充実した
家庭生活を過ごしております。

今後ともシーシーエスコーヒーを宜しくお願いします。



営業1課 児玉直人

「お知らせ」

シーシーエスコーヒー(株)が、2015年12月に **facebook** を開設しました。
<https://ja-jp.facebook.com/pages/>

CCS COFFEE NEWS

シーシーエスコーヒー ニュース

2016-2 No.469

発行日 2016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
名古屋市千川区万場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