

CCS

COFFEE & COMMUNICATION

シーシーエスコーヒー ニュース

COFFEE NEWS

2016

6

No.473



写真：丁寧にコーヒー豆を天日で乾燥しています。

今月のコーヒー(6月) コスタリカ プルマスハニー

すっきりとしたきれいな酸、華やか、クリーンなカップです。



Calendar

6月 水無月 (みなづき)

1 (水)	気象記念日
5 (日)	世界環境デー
6 (月)	芒種
11 (土)	入梅
14 (火)	世界献血デー
15 (水)	父の日
21 (火)	夏至

Contents

- ② コーヒートピックス
- ③ 8月のお勧めコーヒー
コーヒーサミット参戦記
- ④ 美味しいコーヒーの店2016-5
- ⑤ スノーアイスのご提案
夏のギフト・新商品のご紹介
- ⑥ モクモク手づくりファーム
- ⑦ グラスフェアのご案内
夏のメニュー提案会のご報告
- ⑧ 直営店のいち押しメニュー
リレーコラム 社員の目
弊社出店の展示会ご案内

第473号 2016年6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



熱いコーヒー大国・ドバイ

伝統のアラビックコーヒーからシングル・オリジン・コーヒーまで

アラブではお客様のもてなしに欠かせないコーヒー。浅く煎ったコーヒー豆とカルダモン等のスパイスと一緒に煮出し、独特の味と香りのするアラビックコーヒーは、アラブ流もてなしの象徴である。

かつて遊牧民がテントでしていたように、現代もアラブ人家庭では、真っ先にアラビックコーヒーで客を迎える。その家庭の娘が上手にコーヒーを淹れられるかどうか、男性側が味見をして結婚を決める地域もあると言われている。

そんなアラブの中心地、ドバイでは欧米諸国と同様の高品質コーヒーへの傾倒現象が顕われている。より美味しく、社会に貢献するコーヒーを求めて、自ら農園を探し求める、所謂「シングル・オリジン・コーヒー」が人気になっている。又、一方で地元産キャメル(ラクダ)のミルクを使用したキャメル・ラテやキャメチール等ユニークな商品も登場し、ドバイのコーヒー市場は、増々熱くなる一方である。

カフェオレに塩!

世界のチョイ足しアレンジ・コーヒー



① カフェ・ナポリターノ・・・コーヒー+レモン

その名の通り、イタリアはナポリで飲まれているアレンジ・コーヒーである。厚切りにスライスしたレモンのスキッリした、酸味が特徴で「夜明けのコーヒー」と呼ばれている。

② インディアン・コーヒー・・・カフェオレ+塩

インドで生まれた飲み方で、塩スイーツが流行したこともあるが、ほんの少しの塩を加え、ミルクの甘みを最大限に引き出し、ホット一息の時に最適。

③ マザグラン・アメリカノ・・・アイスコーヒー+レモン+ライムソーダ

マザグランとはアルジェリアの地名だが、フランス語でアイスコーヒーの意。

カフェ・ナポリターノがレモンだけを加えているのに対し、こちらは更にライムソーダ(炭酸)を加えて、より爽やかに仕上がっている。

PC脇でも大丈夫

倒れないマグカップ登場



パソコンの脇に置いたコーヒーをこぼして、PCをダメにした経験をお持ちの方に朗報。そんな事態を避けるべく、横からの衝撃に動かないボトル&マグカップが開発された。

利用場所は、オフィスや家庭(特にお子様に重宝)、更には乗り物の中など、多岐にわたる。

実験では、左右の力に対しては、まるで根を張ったように動かずビックリ。

商品名は「クイック・ロック・マグ」 価格は1,960円(税抜)で全国で販売中。

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！



8月のお勧めコーヒー

クオカオア テンボ (ケニア)



アフリカを代表する高品質コーヒーの生産国であるケニア。KUOKOA TEMBOとは、ケニアの原住民の言葉であるスワヒリ語で「象を救おう」という意味で、その名のとおり、ケニアの野生象を救済することを目的とした商品です。カップの評価は、マンデリンを彷彿させる柑橘系の酸味が全体をうまくまとめています。滑らかな口当たり、冷めてくるとボディが増してキャラクターが変わるのが面白いコーヒーです。

営業1課 青木
イチ押しコーヒー

ケニア (クオカオア テンボ)
酸味が特徴のコーヒーですが、苦味とのバランスが良く飲み易いコーヒーなので是非ブラックで飲んでみて下さい。
口当たりの良いフルティーな味わいが癖になると思いますよ。



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。

コーヒーサミット参戦記



「みんなでやろみやあ!フェアトレード!」と河村名古屋市長の発声でスタートしました。

世界フェアトレード・デー・名古屋2016年 フェアトレードコーヒー・サミット in NAGOYA

2016年5月7日(土) 10:00~17:00
名古屋テレビ塔下~久屋大通り公園



“フェアトレード・コーヒー飲み比べ”に焙煎メーカー、自家焙煎店の19店が参加。場内入口で、「限定オリジナル・マッグカップ」を購入(これが飲み比べ参加の証)。購入者は19店それぞれのコーヒーを好きなだけ味わう事が出来るという内容の催しでした。

弊社も《有機珈琲フェアトレード・グアテマラ》のワンドリップコーヒー・200g入りを持ち込み参加。試飲後のご感想・ご意見を沢山頂戴し、今後の参考にするべく大変有意義なサミット参加となりました。

フェアトレードとは、フェアトレード認証製品を購入することは、開発途上国の生産者をサポートすることに繋がります。2015年9月、名古屋시가フェアトレードタウンに認定されました。

オーナーはコーヒーと魚釣りが大好きなアウトドア派

カフェレスト
びっしる

愛知県
名古屋市
昭和区



興味深いのが「びっしる」というお店の名前の由来です。もともとは「びいぶる」という名前ではじめるつもりが、「い」を「しっ」と読み間違えられ「びっしる」となった。この「びっしる」という言葉は世の中になく、何とも響きが良かったので、そのまま店名に採用したということです。こだわりの逸品メニューというよりは、お店全体で「おいしさ」や「楽しさ」を伝え、気軽に集まれる雰囲気作りを心掛けていますと、オーナーの内に秘めた熱い気持ちが伝わってくるお店です。



- ブレンドコーヒー ¥380
- カフェ・オ・レ ¥400
- ◆モーニングサービス 7:00~10:30
- ◆ランチサービス 11:30~14:00
- 定番ランチ3種類 ¥650~¥780



- 営業時間 7:00~18:00
- 定休日 日曜日
- 席数 40席

P 4台

【名古屋市市営地下鉄吹上駅より徒歩15分】

愛知県名古屋市昭和区安田通り 3-4-1

TEL 052-761-1654

「美味しいコーヒーの店」

2016

COFFEE&COMMUNICATION

C&S
COFFEE

昨夏、
ブレイク!!

メニュー提案 雪のようにふわふわ“スノーアイス”



スノーアイス

『Snow ice』…台湾で大ヒット

台湾は日本の南に位置し、とても暖かい南の国です。海が美しく、果物やデザートも豊富にあります。その中で、台湾の人からも観光客にも大変人気なのが『Snow ice』です。『Snow ice』はその名の通り、「雪のようなふわふわとした食感のアイス」です。特殊な技術で作られた味付きのアイスを専用の機械で薄く削ります。キメは非常に細かく、盛り付け状態では溶けにくく、口に含むとふわっと溶けてしまいます。この夏のメニューに是非共、御検討下さい。既にお問い合わせが多数あります。



スノーアイス・マンゴー



スノーアイス・ミックスベリー

詳しくは営業担当までおたずねください。

‘夏のギフト’新商品のご案内

8月11日「山の日」祝日記念

NEW

トリプル・マウンテン

クリスタル マウンテンブレンド、
エメラルド マウンテンブレンド、
トロピカル マウンテンの3種類の
マウンテン シリーズを詰合せました。



RMT-420 (税抜き価格) **¥4,200**

クリスタル マウンテンブレンド(粉) 180g 1缶
エメラルド マウンテンブレンド(粉) 180g 1缶
トロピカル マウンテン(粉) 180g 1缶

箱サイズ 横310×縦180×高85

ファゼンダブランド新商品

NEW

カフェ・オ・レ・ベース

牛乳で割るだけで、美味しい
カフェ・オ・レが簡単に出来上り。



C-380 (税抜き価格) **¥3,800**

カフェ・オ・レ・ベース 600ml 4本

箱サイズ 横325×縦77×高295

詳しくは営業担当までおたずねください。



新じゃがとモクモクベーコンのキッシュ教室 お電話にて予約受付

5月6日(金)～6月30日(木)

サクサクのパイ生地づくりからスタート！モクモクのジャージー牛乳も入った溶き卵をさっと流し込んで大きな石窯で焼き上げます。
モクモクベーコンのうまみと、ホクホク新じゃががたっぷり楽しめます。

ジャージーミルクパン教室

お電話にて予約受付

6/1(水)～7/31(日)

ジャージー牧場の恵みがいっぱい詰まった教室です。
パン生地にはもくもくジャージー牛乳を使い、中に巻き込むクリームにはジャージーミルクジャムを混ぜ込みます。牛さんにありがとうって言いたくなるような、ふんわり甘い仕上がりパンです。

時間 平日 10:30～/13:00～
土日祝 10:30～/13:00～/15:00～
(約1時間半～2時間)

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名以上お一人 1,296円(税込)
30名以上お一人 1,166円(税込)

ジャージーアイスクリーム教室

お電話にて予約受付

6/1(水)～8/31(水)

ボールをくるくる回していくと、あら不思議！
アイスクリームの出来上がり！モクモクで育てているジャージー牛から搾った牛乳を使って、どんな風にアイスクリームができるか変化の楽しめる教室です。乳脂肪の高いジャージー牛乳だからこそ味わえる豊かな風味のアイスクリームができます。



時間 10:00～/11:30～/13:00～【毎日】
15:00～【6・7月の土日祝および7/16～8/31】
(所要時間：体験約1時間)

料金 ※2名様以上でご予約ください
お二人分 2,592円 +
お一人追加ごとに 1,296円

◆無料送迎/スサーサービスあります！◆

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/ス送迎を承ります。
※/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:浜田)

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)

“特別価格”でご提供 グラス・フェア

販売期間：5月2日～6月30日

夏にピッタリのドリンクメニュー、今年も流行る“ニュータイプかき氷”等猛暑の夏にはヒンヤリ美味しいメニューをご提案!!

“いち押しグラス”



東洋佐々木ガラス P-06431 (-JAN)
ジョッキ435
アルファ
¥600
24コ入 (6×4)
φ75×H162・M115 435ml
特別価格 ¥360



東洋佐々木ガラス 35001 H S
ジューズ
アロマ
¥580
48コ入 (6×8)
φ68×H150・M76 310ml
特別価格 ¥348

石塚硝子・東洋佐々木ガラス製造商品

40%オフ (上代価格から)

二宮クリスタル製造商品

30%オフ (上代価格から)

※カタログ内の特価対象商品はグラスのみです。但し、金メーカ、クリスタルガラスは除外となります。

“かき氷グラス”



二宮クリスタル JD-1332HS
モール サンデー
¥800
φ115×H93 350ml
特別価格 ¥560



二宮クリスタル JD-413
コメタ 350 オールド
¥600
φ114×H85 350ml
特別価格 ¥420



石塚硝子 L-6643
H・AXドレッシング パフェL
¥670
φ98×H155 290ml
特別価格 ¥522

詳しくは営業担当までおたずねください。

ご報告 夏のメニュー提案会

4月20日(水)に開催した“夏のメニュー提案会”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。ありがとうございました。

人気の夏のメニュー

- ① ゆずジンジャール
- ② マッサマン野菜カレー
- ③ ミックスベリー・スムージー

その他、夏野菜カレー、冷やしスタミナうどん、パナナミルクココア、スフレロール、スノーアイスマンゴー、アップルマンゴーフラッパ、マンゴースムージー等に人気が集まりました。



※お客様の声 ① スノーアイスの提案が良かった、導入を検討中、メニューに取り入れたい。
② 思いつかない提案メニューが色々あり今後の参考になった。
③ メーカーさんの説明がわかり易くて良い。直接メーカーさんと話が出来て良かった。
沢山のご意見ご感想を頂き有難うございました。
次回は、7月27日(水)、『秋のメニュー提案会』を予定しています。

直営店「いち押しメニュー」のご紹介

「黒コショウが香る」
パストラミ・ビーフサンド

満腹！
ごちそうサンド
期間限定

ただ今、好評発売中

パストラミ・ビーフサンド
価格(税込) セット¥690
単品 ¥420



詳しくは、営業担当までお尋ねください。

「弊社出店」

＝“ビジネス・サミット” “カフェ・喫茶ショー”のご案内＝

地元の東海・北陸地区内の美味しいもの・うまいものを紹介する「ビジネス・サミット 2016 東海・北陸「うまい!和」発掘商談会」が開催。

日時: 6月9日(木) 10時～17時

場所: 名古屋国際会議場(白鳥)

今回で4回目の開催となる「カフェ・喫茶ショー」(カフェ・喫茶店・コーヒービジネスに関する製品・サービスが一堂に集まる展示会)が開催。

日時: 6月14日(火)～16日(木)

場所: 東京ビックサイト

社員の目 ～CCSリレーコラム～

常日頃、長男(4歳)長女(2歳)の子育てをしていて自分自身思うのは、子供がチャレンジもしないのに“出来ない”・“絶対無理”・“失敗する”と言うことが多いなということです。チャレンジもしてないのに怖いのか? やってもないのに失敗するのか? やってもないのに出来ないのか? まず、やってみよう! と言ってなんでもやらせるようにしています。(笑)
私は、担当が広域の法人担当の部署に異動になり、全国の色々な方と商談をさせて頂いています。心がけているのは、お客様の気持ちをチャレンジしようと思っただけの様な提案をするようにしています。まずは一歩を踏み出すことの大切さをモットーに、今後もがんばっていきます。



業務課 鈴木喬統

CCS COFFEE NEWS

シーシーエスコピー ニュース

2016-6 No.473

発行日 2016年6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