

COFFEE & COMMUNICATION

CCS

COFFEE NEWS

シーシーエスコーヒーニュース

2016

12

No.479



写真：摘果が間近な熟した咖啡豆

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のブレンド



Calendar

12月師走 (しわす)

7 (水) 大雪

10 (土) 世界人権デー

22 (木) 冬至

23 (金) 天皇誕生日

24 (土) クリスマスイヴ

25 (日) クリスマス

31 (土) 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・カップティンスターズ・チャンピオンシップ2016
- ④ FCオーナー総会開催
冬のメニュー提案会開催
- ⑤ きぬあかり商品
- ⑥ モクモク手づくりファーム
- ⑦ 名大カレーのご紹介
- ⑧ 直営店のいち押しメニュー
リレーコラム 社員の目

第479号 2016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 (蔵部)
 080-4833-6938 (徳田)

◆ホームページアドレス

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

COFFEE TOPICS

モカ・コーヒーの供給・不安!!

エチオピア政府・非常事態を宣言

モカ・コーヒーの産出で知られる、東アフリカのエチオピアが揺れている。この8月のリオ・オリンピックのマラソン男子で銀メダルに輝いたフェイサ・リエサ選手が表彰台で両腕をクロスさせ、エチオピア政府への抗議の意を示した映像を見た方もいると思う。リエサ選手は今回、政府による弾圧を受けている同国最大の民族オモロ族・出身である。

事の発端は、昨年来の首都アジスの拡張計画に対する抗議をきっかけに反政府デモが頻発し民族間の問題も絡んで、ハイレマリム首相は10月、6ヶ月間の非常事態宣言を発令した。その影響を受けてエチオピア・コーヒーの輸出・契約は全て停止しており、このままでは近い将来、日本国内の在庫も払拭する懸念がある。

サステナブルなバイオ企業が注目

使用済・コーヒーをエネルギーに再生

コーヒーは、世界各地で飲まれている代表的な飲み物である。ICO(国際コーヒー機構)によれば、2015年の世界のコーヒー消費量は約900万トンで、その量は、2011年以降、毎年2%の割合で増えている。

英国バース大学の研究結果によると、抽出後のコーヒー粉には、その重量の20%程度に相当する油脂が含まれており、優良なバイオ燃料として活用できることが明らかになっている。そうした観点で設立されたロンドンの「バイオ・ビーン」社は、使用済コーヒー粉を活用したバイオ燃料に取り組む先駆的企業として知られている。同社では、コーヒー加工メーカーや飲食店・事務所等からコーヒー粉を回収して、リサイクル工場で液体バイオマス燃料として再生。現在は英国でのコーヒー消費の約10%を再生処理している。

再生したバイオマス燃料は、再び排出業者に供給し「消費・廃棄・再生・再流通の循環モデル」を実現している。



コーヒーの支払いもキャッシュレスで!

欧州から姿を消す現金

北欧でキャッシュレス決済が進んでいる。スウェーデンでは5回に4回がクレジットカード決済等のキャッシュレスだ。一方ドイツなどでは現金決済が根強く残る。だが今後の主流はキャッシュレスだ。コストは安いし、衛生面でも優れている。

スウェーデンの首都ストックホルムのコーヒー店「エスプレッソハウス」で働く若いバリスタはカード読み取り機を示しながら「現金で払うなんて観光客だけだわ」と語る。

地元の人々が使う非接触型決済の方が、遥かに処理が早く、観光客がATMから降ろしたばかりの高額紙幣で支払いをすると釣銭に困ることになる。現金の決済金額は5~7%に過ぎない。店先に「現金お断り」の表示を掲げる店舗が増えている。



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がでしょうか!

2月のお勧めコーヒー



ラ・グアチョカ農園ブルボン・ナチュラル
(エル・サルバドル)



和三盆のような上品な甘味と
丸みのある柔らかな酸



営業1課 青木信幸
イチ押しコーヒー



甘味の中に口当たりのよい酸味が加わり、
バランスのとれた味わいが楽しめ、
つい、お替りが欲しくなるコーヒーです。

中央アメリカ中部に位置し、北西に
グアテマラ、北と東にホンジュラスと
国境を接しており、南と西は太平洋に
面しています。

国土の大半が高い高原・山岳地帯で
あり、熱帯でありながら内陸部は温暖
で、乾季・雨季が明らかなコーヒー栽
培に適した土地柄です。

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尋ね下さい。

ワタル・カップティスターズ・チャンピオンシップ2016

名古屋地区予選開催

ワタル・カップティスターズ・チャンピオンシップ2016
名古屋地区予選が、10月28日(金)に名古屋市瑞穂区に
ある東邦ガス業務用ガス機器ショールームで開催され、
当社からは、2回目の出場となる業務課の松岡浩史が
参戦しました。

今回は8問中7問正解という結果でしたが、4名の全問
正解者が予選通過となり、残念ながら東京のワタル本社
で開催される決勝戦に駒を進めることはできませんでした。



参戦記

3年前に参戦した時は惨敗でした。今回も残念ながら、決勝には進めま
せんでしたが、自分の持っている力は出し切れたと思います。
今年のジャパン・カップティスターズ・チャンピオンシップの優勝者と準優
勝者も出場され名古屋地区のレベルの高さを感じました。
全国大会の常連の方のカップのスピードには圧倒されました。
また、機会があればチャレンジしたいです。

業務課 松岡浩史

「FCオーナー総会」開催



ファゼンダ・プロスペールやボルサのFCオーナーが一堂に会するFCオーナー総会が開催されました。

開催日：11月16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、丸紅食料(株)の倉持氏による産地事情を講演していただき、盛況の内に終了しました。

冬のメニュー提案会開催

“冬のメニュー提案会”を、
10月26日(水)に開催しました。
当日は沢山のお客様に、お越し頂き
盛況の内に終了いたしました。



・人気ベスト3

- ① ざくろ & 3種類の果実ソーダ
- ② グリルチキンM
- ③ トムヤムケンラーメン



* お客様の声

- ① 商品のクオリティが想像以上に高かった。
- ② ラ・テアートの講習が大変勉強になった。
- ③ デザートメニューが大変参考になった。



次回は、「春のメニュー提案会」を1月25日(水)に開催する予定です。
皆様のご来場、心よりお待ち申し上げます。

新発売

‘ワッフルミックス’

～ 愛知県産小麦粉「きぬあかり」使用 ～

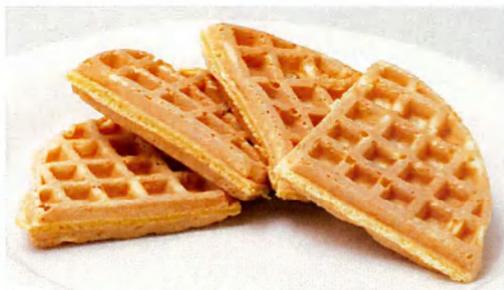
弊社は、金トビ志賀・二丸商店の二社と愛知県産の小麦粉「きぬあかり」を100%使用したワッフルミックスの開発に参画し、此度、商品化に成功し、発売を開始しました。

先行使用として弊社、直営店舗にて、10月より当ワッフルミックスを原料とした、‘ワッフル’メニューをスタートした所、新‘ワッフル’を食された方々からの反応は大変良く、従来に比べて「外カリッ、中フワッ」といった新食感が大変な評判となっております。

今回のワッフルミックスは、本年2月のビジネス・マッチングで出会った金トビ志賀様から‘愛知県産の小麦粉「きぬあかり」を使用した製品の作成提案から始まり、その後、二丸商店様の参画もあり、数々の試行錯誤を重ねながら、今般の‘ワッフルミックス’が完成しました。

又、この愛知県産の小麦粉「きぬあかり」は、愛知県農業総合試験場の品質改良で生まれた地元愛知の「地粉」であり、「きしめん」「味噌煮込みうどん」等、独自の麺文化を持つ愛知の食材です。「きぬあかり」は、そんな想いに応える期待の新品種としていろいろな方面に拡大しています。

この「きぬあかり」は、ワッフル用としても、出来上がり「外カリッ、中フワッ」といった新食感の魅力を発揮しており、従来の‘ワッフルミックス’にない「地産地消」かつ、評判の新食感「外カリッ、中フワッ」といった‘ワッフルミックス’を是非一度、ご検討下さい。



商品名	ワッフル国産小麦ミックス粉C 5kg
内容量	5kg/袋
標準価格	2,660円/袋
荷姿	5kg×5袋

詳しくは営業担当までお尋ね下さい。



モクモク手づくりファーム

年末恒例！
モクモクありがとう感謝祭



今年も年末恒例の「ありがとう感謝祭」を開催いたします。今年は23日～25日のクリスマス期間も、クリスマスの特別製品とギフトを対象とした大売出しを開催します。モクモクの工房でつくったクリスマスケーキや年末限定の新製品、モクモク農場の「完熟初摘みいちご」のほか、期間限定販売の「伊賀牛」が登場！また、モクモクの仲間でもある尾鷲市のお魚軍団の鮮魚市をはじめ、全国の農業仲間たちからの農産物も集まります。年の瀬のお買い物に、ぜひお越しください！

2016年 クリスマス大売出し

12月23日(祝)～
12月25日(金)



クリスマスシュートレインや特別ソーセージなどのクリスマス限定商品をつくってお待ちしています。クリスマスケーキの当日販売も行います。
※クリスマスケーキは半額券の対象外です

モクモク2016年 年末大売出し

12月26日(土)～12月31日(木)
※31日は15時まで



【モクモク元気な野菜塾市場】

- ★肉の市 頭数限定！幻の銘牛「伊賀牛」。1頭まるごとでの取引のため、なかなか市場に出回らない伊賀牛を、今年も数量限定でご用意いたします。
- ★鮮魚市 三重県の南・尾鷲市から、モクモクしお学舎の仲間・お魚軍団が自慢の新鮮な魚介類やお正月の食材を持って登場します。
- ★野菜市 モクモクをはじめ、地元農家さんと全国の農業仲間から新鮮な野菜や果物が集まります。おせちに欠かせない食材や、お正月の飾りなどもご用意しています。
- ★初摘みいちご モクモク農場の「さちのかいちご」は大粒で緻密な果肉で甘みと酸味のバランスがよく、完熟でおいしいいちごです。1年で一番おいしい「初摘み」をご用意します。
- ★モクモクのお餅 新米のもち米でつきあげるモクモクのおもち。定番の丸もちの他、よもぎもち、たがねもち(つぶ玄米入り)の3種類をご用意！

モクモク半額券プレゼント！

期間中、対象商品お買い上げ金額半額分相当の商品券を進呈致します。
※有効期限は2017年1月7日～4月20日まで。※農作物と一部の商品は除きます。

◆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。

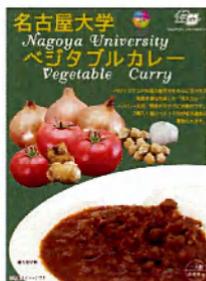
伊賀の里 モクモク手づくりファーム(集客担当/浜辺)

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)

名古屋大学消費生活協同組合様 「名古屋大学ベジタブルカレー」発売

シーシーエスコーヒー株式会社は、名古屋大学消費生活協同組合様の「名古屋大学ベジタブルカレー」の開発・販売に向けてお手伝いさせていただき、この度、2016年10月24日にめでたく発売を迎えました。商品化は約一年前から始まり、外国人留学生を中心に同大学カレーサークルのメンバー協力のもと試食会を重ねました。最初の試食会では、留学生はそれぞれに「私の国のカレーはこうです」と好みや意見がバラバラで、どうなることかと心配しました。しかしながら、試食会を重ねるにつれて「名古屋大学オリジナルカレーとして、どのようなカレーが良いのか」という視点から、みんなの意見はまとまりはじめ、商品化に向けて動き出しました。最後は一般の学生も含め約300人が参加した大試食を開催し、そこでは「ベジタリアンカレーって、こんなに美味しいんだ!」などの感嘆の声が多数あがりました。価格は480円(税込)で、名古屋大学生協の購買店舗で購入いただけます。また、11月1日から学内5ヶ所の食堂にてメニューとしても提供されます。



名古屋大学
ベジタブルカレー



名古屋大学生協様
店頭販売風景

年末・年始は、ちょっぴりリッチな気分で

- 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」



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・シーエー食品	530円

詳しくは営業担当までお尋ね下さい。

ご紹介 直営店「いち押しメニュー」

旨味とたっぷりの赤身肉に
わさび醤油のアクセント

まんぷく
満腹!
ごちそうサンド
期間限定



ローストビーフサンド

セット価格(税込) ¥750

単品価格(税込) ¥480

詳しくは、営業担当までお尋ね下さい。

社員の目 ～CCSリレーコラム～

2016年も最後の1か月となりました。最近、年の瀬の慌しさが無くなってきているように感じています。早いもので、入社30数年が経ち、これまで様々な部署を経験してきました。そして今は総務部で日々の仕事に追われる毎日を過ごしています。最初、総務と言うとルーティンワークが仕事の主体とと思っていましたが、実際はとても変化の多い部署であります。関係法令の改正等、常に情報を集め日々の仕事に対応していく必要がある等、毎日違った事例に取り組み勉強の連続であります。

ところが、今から10年程前、50歳を目前にして、少しサボっている自分に気がつきました。以前ほど頭を使っていないのでは?と自問自答を繰り返していました。そこで、毎日ひとつで良いから新しい事をやってみようと思心に決めました。

例えば、ランチを初めての店です。通った事の無い道走る。

等々、些細な変化を体験する習慣を心がけるようにしました。

実際に毎日続けることは・・・

今後は、少しずつではありますが、営業をフォローする総務として今まで経験してきたことを情報として他の人に伝えて共有できるよう少しでも、お客様に役立てるよう、これからも頑張っていきたいと思います。どうぞよろしくご厚意致します。



総務部 松村敏弘

CCS COFFEE NEWS

シーシーエスコーヒー ニュース

2016-12 No.479

発行日 2016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