

CCS

COFFEE & COMMUNICATION

COFFEE NEWS

シーシーエスコーヒー ニュース

2017

3

No.482



写真：生豆の選別は手作業で。

今月のコーヒー(3月) キアワムルル農園AA TOP(ケニア)

アフリカらしいバワフルなコーヒーでパッションフルーツのような明るく鮮やかな酸味



第482号 2017年3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 5月のお勧めコーヒー
第4次コーヒーブーム
- ④ 美味しいコーヒーの店2017-2
- ⑤ 春のメニュー提案会の結果報告
学生の工場見学(福山女学園)
- ⑥ モクモク手作りファーム
- ⑦ 母の日・父の日のご提案
フラワーリッパーのご紹介
- ⑧ 直営店のいち押しメニュー
リレーコラム 社員の目

Calendar

3月 弥生 (やよい)

3 (金)	ひな祭り・耳の日
5 (日)	啓蟄
10 (金)	砂糖の日
13 (月)	サンドウィッチの日
17 (金)	彼岸の入り
20 (月)	春分の日
27 (月)	さくらの日

◆ホームページアドレス

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

「喫煙席廃止」に震える外食 国のたばこ対策が強化



政府は受動喫煙防止の強化に乗り出す。今開かれている通常国会(会期は6月20日まで)に、飲食店やホテルのロビーなどの建物内を原則禁煙とし、違反した場合は事業者に罰金を科す法案を提出する見通しだ。但し客席の無い喫煙室は認める方針。

塩崎厚生労働大臣は、会見で2020年の東京五輪・パラリンピックを背景にして「大勢の外国人に来ていただく中で『受動喫煙はありません』という国に変えていく使命がある」と述べている。こうした動きに対して、外食業界は「一律の規制ではなく、従来のような自主的な取り組み」を求めているが、人件費の高騰など、コスト増に苦しむ外食業界に工事費と客数減のダブルパンチがのし掛りそうである。

麻薬栽培地帯がコーヒー農園に タイ王室の少数民族支援活動



世界有数の麻薬栽培地帯だったタイ北部の山間が、コーヒー産地に様変わりしている。貧しさからアヘンの原料となるケシの栽培に手を染めていた少数民族が、タイ王室の支援活動をきっかけにコーヒー生産に携わるようになった。

タイ・ミャンマー・ラオスの国境に跨る麻薬生産地帯「黄金の三角地帯」の一部だったタイ北部のチュライ県の山間部。「今はコーヒーの木が茂っているが、以前はケシの栽培で山が荒れ果てていた」。鎮痛作用があるアヘンは薬代わりに使われた事から、ケシ栽培は広がり、現金収入を目当てにした密輸が横行していた。こうした状況を改善しようと、プミポン前国王(昨年死去)の母が設立した財団が1998年にコーヒー栽培を開始。

爾來コーヒー農園は800ヘクタールに拡大し、1000人の人が働いており、ビジネスとしてコーヒーを生産するだけでなく、地域の安定・発展に大きく貢献している。

ロボットがコーヒー・サーブ 接客もロボット時代に



ホテルのフロント業務がロボットで行われていると話題になっているが、今般、コーヒー・サーブもロボットがやってしまうとニュースになっている。

設置のタブレットで飲みたいコーヒーのボタンをタッチすると、ロボットが台の上に置いてあるコーヒーカプセルをピックアップ。それを抽出器にセット。出来上がるとコーヒーカップをテーブルに置いて完了。

このロボットは、川崎重工が販売を開始した双腕スカラロボット「デュアロ」。

「人間と共存できるロボットで、人が近づいても安全仕様になっており、既に食品工場では弁当製造にも携わっている」。価格は約300万円で、一昨年の発売以来、評判も良く販売台数も順調に伸びている。人出不足の今日、近い将来こうしたロボットが接客の主体になる日が来るかも。

お店活性化の為に「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！



5月のお勧めコーヒー

ハニージャガー (コスタリカ)



ライムのような柑橘系の酸味と
蜂蜜のような甘い香りが楽しめます。



イチ押しコーヒー
直営課 課長 富田尚宏

中央アメリカの南部に位置するコスタリカは、北海道よりも面積が小さな国であり、密林の王者と呼ばれている「ジャガー」が森林伐採や環境の変化により絶滅危惧種に指定されており、その状況を変えるため、コーヒー取引に於いて1ポンドあたり1セントの基金で森林の保護に役立てています。小規模農家から集めた豆の中で、最も優れた豆を「ハニージャガー」と呼んでいます。

蜂蜜のような甘い香りと
スッキリとした酸味のコーヒー



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。

第4次コーヒーブームは、カフェインレスコーヒー！

こだわりのコーヒーを1杯ずつ丁寧に淹れ、じっくり楽しむ第3次コーヒーブーム(通称、サードウェーブ)に続き、「カフェインレスコーヒー(デカフェ)」が、今、まさに来ています。

外食では、大手カフェチェーンやドーナツチェーンなどがドリンクメニューをはじめたり、リキッドタイプの商品を販売しはじめました。スーパーの棚を見ると、カフェインレス関連のスペースが増え、豆・粉、一杯抽出タイプ、インスタント、紅茶とフルラインで並んでいます。

コーヒーに含まれるカフェインに、覚醒作用や利尿作用があることから、「カフェインレスコーヒー」は妊婦さんや授乳中のお母さん、コーヒーを夕方飲むと眠れないというご年輩の方を中心にニーズがありました。

最近、新たな飲み方として、朝・昼は今まで通りのコーヒー、ただ夕方からはからだに優しい「カフェインレスコーヒー」を選ぶというスタイルが増えてきているそうです。

このスタイルは、コーヒー好きの男性に多いようです。

カフェインを取り除く技術が向上したことから、カフェインをきちんと取り除きつつ、コーヒーの風味はそのまま。今飲んでいるコーヒーとほとんど変わらないくらい、おいしいカフェインレスコーヒーが登場したのも、カフェインレスブームの大きな理由です。

統計によるとカフェインレスコーヒー生豆の輸入量は飛躍的に伸び、ここ数年で1.7倍になりました。

弊社のお客様からも「最近、カフェインレスコーヒーありませんか?と聞かれることが多くなり、取り扱いをはじめたい」という話をいただきます。「豆・粉」はもちろん、扱いやすい「リキッドタイプ(ホット・アイス兼用)」、「一杯抽出タイプ」、フルーツ粉末を混ぜた「アップル&カフェインレス」、「パイン&カフェインレス」と取り揃えております。

是非、カフェインレスコーヒーの導入をご検討ください。



香り高い珈琲と安らぎを与えるお店

珈琲の家バンビー

愛知県
名古屋市
北区



挽き売りが主体のお店ですが、店内には10席のイトインスペースを設け、スーパーでのお買い物帰りのお客様の憩いの場所として地域に親しまれています。珈琲豆については、オーナーをはじめ、3人の女性スタッフの丁寧なアドバイスがあり、店内では、ハンドドリップで淹れた香り高いコーヒーが、お値打ちに味わえるのも魅力です。(280円～)

店頭で販売している、世界各国の厳選豆が「今週のおすすめ珈琲」として280円で飲めるのもコーヒー好きにはたまらない魅力となり、多くのお客様に愛されるお店となっています。



- ミディアムブレンド ¥280
- ストロングブレンド ¥280
- 今週のおすすめコーヒー ¥280
- トーストセット ¥400 単品¥150
- 小倉トーストセット ¥550 単品¥350
- ホットケーキセットA ¥550 単品¥350
- ロールケーキセット ¥500 単品¥250
(プレーン・抹茶・ショコラ)



- 営業時間
10:00～18:00
- 定休日
パロー 光音寺店に準ずる
- 席数 10席

P 280台(共同)

【市営地下鉄 名城線黒川駅から車で10分】
愛知県名古屋市北区水草町1-47-1(パロー光音寺店1F)
TEL 052-917-6717

「美味しい
コーヒーの店」

2017

COFFEE&COMMUNICATION

CCS
COFFEE

ご報告 春のメニュー提案会

1月25日(水)に開催した「春のメニュー提案会」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。



お客様の人気
ベスト3

- ① さくらソース(集合メニュー)
- ② ベトナムサンドウィッチ パインミー
- ② 梅ゼリー
- ② ライチとレモンのお酢ドリンク



- *お客様の声
- ① パン系のメニューが多いところが良かった。
 - ② ピンポイントの説明がわかりやすく、メニュー開発に役立ちます。
 - ③ クレープとコーヒーセットが参考になった。

次回は、4月26日(水)「夏のメニュー提案会」として夏に向けたメニューをテーマに
開催を予定しています。是非、ご来場いただきます様、お待ちしております。

工場見学。 相山女学園大学の学生さんが来社・見学

相山女学園大学の学生さん10名が授業の一環として企業見学で来社、コーヒー焙煎工場を見学しました。

はじめに、コーヒーに関する座学として、「コーヒーについての意識調査の結果」や「産地から一杯のコーヒーまでの流れ」、「おいしいコーヒーの選び方」などを学び、その後、焙煎工場見学、コーヒーの飲み比べ、ハンドドリップ抽出と実践的な演習に取り組みました。

工場見学では、コーヒーが焼き上がる現場に立ち会い、コーヒーの飲み比べでは、グレードの異なる2種類のコーヒーを目隠しで飲み比べ、銘柄を当てるゲームを行い、2名の方が3問全問正解。全問正解者には、その場で粗品を進呈。

ハンドドリップは、ほとんどの方が初めてということでしたが、楽しくコーヒーを抽出。同じコーヒーでも、抽出の仕方、人によって、味にこんなに違いがでるとは驚きでした。

皆さん楽しくコーヒー体験をいただきました。弊社としても、これからもコーヒーを沢山飲んでいただき、若い女性の方々の生の声を聞く大変良い機会となりました。



(コーヒー飲み比べ)



(ハンドドリップ抽出体験)



モクモク手づくりファーム

ほかほかあったかいモクモクのいちご農場 「さちのか」のいちご摘み教室

モクモク手づくりファームの道を挟んで前の畑は、モクモクのいちごは「さちのか」という品種のいちごです。いちご摘みとともに完熟いちごでつくる体験教室も開催しています。

いちご大福、いちごタルト教室、カフェではいちごパフェも大人気です。お土産にはいちごのシフォンケーキ、いちごみるくパン、いちごジャムなどのいちごのやさしい手づくりのお土産が並びます。

いちごのおいしい季節は春とおもいがちですが、実は冬がいちごの味がよい季節です。一番初めに実るいちごは親株からできてくる大きな甘いいちごです。そしてランナーといいますが子株がつぎつぎに株が伸び、子株からのいちごが実り出します。寒い時期の親株からの大きく甘いいちごをぜひ味わってみてください。

**モクモクのいちご摘みは食べ放題ではありませんが
楽しく学んで食べていただける体験カリキュラムです。**

Q:いちごの花の花びらは何枚でしょう？

A:決まっていません。花びらは4枚〜10枚くらいまでさまざまです。
枚数がいちごの実の大きさに比例し、多いほど大きないちごの実に育ちます。

*いちご摘み教室は楽しくいちごが学べる食育カリキュラムを実施しています。



いちご摘み体験

開催中 4月30日まで 要予約
平日 10:30~ 13:00~
土日祝 11:30~と14:30~もあり

60分 食べ放題ではありませんが、いちごの観察を試食付
お土産が大人・小人につきます。
大人1620円 小人1512円 幼児864円



いちごタルトづくり教室

開催中〜3/31(金)

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(直径約12cm)のできあがり！

- 時間/ ①10:30~、②13:00~、③15:00~
(③は1/2〜1/4と土日祝のみ)
- 参加費/お二人分3,240円、お一人追加ごとに1,296円
- 参加方法/事前予約が必要。
予約申込ダイヤル:0595-43-1489(9:00~17:00)
- 備考/2名様より予約受付。所要時間は1時間半から2時間程度。
いちごの生成状況により、開催できない場合もあります。

いちご大福づくり教室

3月1日~4月30日

白玉粉使って、おもち生地づくりからはじめます。
生地をさませている間に白あんでいちごを包み
お餅をまいて白あんのやさしいおいしさを味わえる
教室です。



- 時間/ ①10:30~、②13:00~(所要時間:約1時間。)
- 参加費/お二人分3,240円、お一人追加ごとに1,296円
- 参加方法/事前予約が必要。予約申込ダイヤル:0595-43-1489(9:00~17:00)
- 備考/2名様より予約受付。12/23~25、12/31・1/1は開催いたしません。

●お問い合わせ先/伊賀の里モクモク手づくりファーム TEL 0595-43-0909

◆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)

今年の母の日・父の日は、ワンドリップで決まり!

第2弾 母の日・父の日 バージョンのワンドリップの御案内



既に2月号でお知らせをいたしました、母の日・父の日限定のワンドリップコーヒーを準備しました。

コーヒー好きなお母さんやお父さんへの手軽な贈り物として、ワンドリップコーヒーをご案内されてはどうでしょうか?ご存知のように、第1弾のバレンタイン・バージョンは大好評のうち販売致しました。



一度、気軽にお店で販売してみませんか? コーヒーは弊社の指定商品となります。パッケージデザインは変更になります。 ※ご注文は、3月31日までにお願いします。

(お問い合わせは企画課まで)

花びらの形状!可愛らしい「フラワードリッパー」が登場

最近、新定番となりつつある円錐型ドリッパー。これまでの台形型を追い抜く勢いで広がっています。そこに、全く新しい形状のドリッパーが登場しました。従来の物は内側のリブが、上から下へまっすぐなストレート型やらせん状のスパイラル型が主流でした。そこに花びらのようなリブ形状をしたその名も「フラワードリッパー」が登場しました。



上から見ると、まさに花卉のような模様の形状も美しく、有田焼ならではの淡い色合で、見た目も可愛らしく、女性好みの色彩になっています。

そのかわいい見た目とは逆に、軽く・ソフト、ネルドリップのような口当たりの味わりを楽しめる大変に、考え抜いた設計の「フラワードリッパー」に注目です。



詳しくは企画課までお尋ね下さい。

直営店「いち押しメニュー」のご紹介



生のフレッシュな苺とフルーツを
贅沢に盛り合わせた
春の旬を味わえる逸品です。

メニュー名：
生イチゴとフルーツのワッフル
実施期間：2月～4月
セット価格(税込) ¥720
単品価格(税込) ¥500



詳しくは企画課までお尋ね下さい。

社員の目 ～CCSリレーコラム～

入社して38回目の春を迎えようとしています。時の経つのがこんなに早いものだと感慨ひとしお。入社当時の青二才がここまで、来られたのも、お客様や周囲の方、家族に支えられたお蔭とっております。

振り返ってみれば、色々な部署を経験しました。コーヒー豆の量り売りや、カップコーヒーを販売する直営店、コーヒーや食材を喫茶店やレストランへ販売する卸部門にも配属され、名古屋だけではなく、神奈川県海老名市への転勤も経験しました。その御陰で、東京ディズニーランドへも手軽に頻繁に行くことができたのも思い出の一つです。取分けその中でも、納品業務の際、朝の葛西水族館ではマグロの朝食準備をみることもできたのも思い出の一つです。

又、海外のコーヒー産地研修として延々と平坦な大地のコーヒー農園が続くブラジルや山間部に連なる農園のコロンビア、スターバックスの発祥地であるシアトルにも行くことができました。販売部署だけではなく、焙煎・製造する生産部にも所属し、念願の小型焙煎機を使い珈琲を焙煎できたことも貴重な経験となったこと、感謝しております。

こうやってみると、「感謝」の二文字が最も似合う38年間です。そんな感謝の気持ちを持ちながら、これからも生活の一部(リズム)としてコーヒーを飲み続けて行きたいと思っております。



営業企画課 藤田 清彦

CCS COFFEE NEWS

シーシーエスコffee ニュース

2017-3 No.482

発行日 2017年3月1日 企画編集 福葉 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