

CCS

COFFEE & COMMUNICATION

シーシーエスコーヒーニュース

COFFEE
NEWS

2018

10

No.501



写真：コロンビアの農園風景（シャドーツリーとしてバナナの木が見える）

今月のコーヒー（10月）エメラルド・マウンテン（コロンビア）

甘い香りと柔らかな酸味が広がり、まろやかなコクが飲み応えを感じさせます。



Calendar

10月 神無月（かんなづき）

1 (月)	コーヒーの日
2 (火)	豆腐の日
8 (月)	体育の日
18 (木)	冷凍食品の日
20 (土)	リサイクルの日
25 (木)	世界バスターデー
31 (水)	ハロウィン

Contents

- ② コーヒートピックス
- ③ 11月のお勧めコーヒー
ドラゴンズコーヒーバッグ
- ④ レギュラーコーヒーフェア
環境デー名古屋2018
- ⑤ レジ横物販
ガムシロップリニューアル
- ⑥ モクモク手作りファーム
- ⑦ クリスマスワンドリップ
三重大インターンシップ
- ⑧ 直営店のいち押しメニュー
名古屋まつりコラボ企画
地銀フードセレクション
CCSオンライン

第501号 2018年10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 (販部)
080-4833-6938 (徳田)

◆ホームページアドレス

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

COFFEE TOPICS

コーヒー・100% カラダにいい食材に選出

世界最高峰の医学雑誌が保証

健康で長生きする為には何を食べればいいのか…。

世界中の人々が関心を寄せるこのテーマに、今、世界中の医学研究者が新しい科学的根拠を探り求めて取り組んでいます。

かつて医学雑誌と言えば基礎研究が主でしたが、いまや二大巨頭であるイギリスの「ランセット」とアメリカの「ニュー・イングランド・ジャーナル・オブ・メディスン」までもが「体にいい食材」について発表し続けており、そうした中、カラダにいい食材としてコーヒーが選出。

コーヒーは、最近になって糖尿病の発症を抑えたり、動脈硬化を予防する効果があることがわかり、1日最低1杯、面倒でコストも掛かりますが、レギュラーコーヒーを飲むことが望ましいと評価されています。

「島のコーヒー」守り抜く

戦争乗り越え栽培(小笠原諸島)

日本で初めてコーヒーを栽培したとされる小笠原諸島(東京都小笠原村)の父島に、戦争で廃れたコーヒー栽培を続ける親子がいる。

戦時中の強制疎開で一度は無人になり、荒れ果てた農地に残された木が歴史を繋いだ。今年小笠原は返還から50年。「コーヒーは島が、家族が生き抜いてきた証」。

激動の道を歩んだ「島のコーヒー」を守り続ける野瀬さん親子がいる。1年の収穫量は約200kg、「優しい味」と評判。

島を訪れる観光客には、アグリ・ツアーを展開しており、野瀬さんは「先祖から受け継いだコーヒーを途切れさせないことが使命」と語っている。



コーヒー豆で出来たレコード

聴いて・飲んで楽しむ(プラハ・チェコ)

東欧・チェコの首都プラハのコーヒー会社ピーター・コールド・ブリューでは、カフェイン含有量が通常の3倍もあるコーヒーを販売しています。

そこで液体カフェインの異名を持つこのドリンクをPRする為、同社では大変ユニークなグッズを制作。それが、何とコーヒー豆で出来たレコード。

豆を細かく粉碎し、プレスしたレコードには4曲が収められており、勿論プレイヤーに載せれば実際に聞くことも可能。

又、小さく砕いて水に溶かせば、眠気を一気に飛ばすアイスコーヒーが出来上がり。溶かしたチョコを加えればカフェモカが出来上がり。

関係者に送付した所、耳と舌で2度楽しめると評判は上々で、グッドアイデアのPRグッズです。



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がでしょうか！



11月のお勧めコーヒー



ブラジル サフラ ノヴァ(SAFRA NOVA)



(初摘みコーヒー)

世界第一位のコーヒー生産量を誇るブラジル。

ブラジルのコーヒーは通常5月～8月に収穫され、船積み
は9月頃から行われます。

その初摘みのコーヒーをポルトガル語で「サフラ・ノヴァ」
(ニュークロップの意)と言います。

今年のサフラ・ノヴァは、高品質なコーヒーで知られるサンパウロ州
アルタ・モジアナ地区より、収穫したばかりの新豆を輸入しました。
本来この時期の新豆は味が落ち着いておらず、旧豆と混ぜて使用され
るのが一般的ですが、今回は本商品のために新豆の中でも高品質な
ロットを選定。フレッシュながらも安定したカップを実現しています。
苺を思わせるフルーティーで芳醇な風味の中に、確かな甘味とボディ
が感じられる初摘みコーヒーです。是非お楽しみ下さい。

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。

「新発売」名古屋を応援するコーヒー 第二弾

ドラゴンズ・コーヒー バッグ

今春「名古屋を応援するコーヒー」の第一弾として「名古屋弁コーヒーバッグ」を発売
しました。各種イベントでの販売でも好評を得ており、販売店舗も増えています。

「名古屋」と言えば、やっぱり中日ドラゴンズに元気がないと活気が出ません。そして
「名古屋を応援するコーヒー」の第二弾として「中日ドラゴンズ・コーヒーバッグ」を9月
に発売しました。その名も「ドアラのCoffee愛!」。ドアラ直筆の文字も入ったデザイン
2種類が各3袋の計6杯分。

さらに、オリジナルのドアラのシールが付いて¥1,070(税込み)で販売しています。
ナゴヤドームにドラゴンズの応援に行った時のお土産として。ドラゴンズファンでない
人にも、ドアラの愛くるしい表情のデザインは喜ばれると思います。
名古屋のお土産に是非御利用下さい。



詳しくは営業企画課までお尋ね下さい。

“売上アップ対策”

簡単レジ横・物販

お店専用のコーヒー豆を販売しませんか？

昔喫茶店のレジ横でコーヒー豆を並べて挽き売りを実施していたお店がありました。今ではあまり見かけなくなりました。コーヒー専門店が少なくなり、ストリートコーヒーを扱うお店が減り、店頭に並べたコーヒーが古くなってしまふことで減ったかもしれません。“ここは逆転の発想!お店でご提供しているコーヒー豆を売らしましょう。”という提案です。



お店で使用しているコーヒーは常に新しいものを提供しているわけで、それをお店のハウスブレンドとしてお店のロゴ入ラベルを貼った専用のコーヒー袋に詰めて販売。ロゴ入りラベルと専用袋とPOPは弊社で用意。お店ではPOPを店内に掲示するだけ。袋とラベルを準備するだけで、在庫のリスクは全くありません。売上アップの一助としては是非一度お試しください。ノーリスクです。

詳しくは営業企画課までお尋ね下さい。

ガムシロップ “リニューアル”

～ CCSシュガーシロップ ダウンサイズ化 ～

CCSシュガーシロップ、発売以来2度目のモデルチェンジ。

前回から8年目、15gから始まって13gそして今回の9gとリニューアル。

製糖メーカーのお話でも、「日本では甘みに対する嗜好の変化を反映して年々お砂糖の消費が少なくなっている」という事です。

今回9gのスペックにしましたが、社内のテーブルテストでもこの量がベストマッチとの評価。また、新パッケージから外袋表面に「サトウキビ、国産てんさいを精製した砂糖と養老山地の麗の井戸水で作ったシュガーシロップ」と表示しました。製造をお願いしている中日本冰糖は氷砂糖のトップメーカーでもあって、

原料は冰糖さんこだわりのお砂糖のみで仕上げています。

コストだけで考えると純糖以外の選択もあると考えられますが、弊社の製品は「コーヒーを引き立てるものでなければならぬ」というこだわりで製造をお願いしています。

勿論その他のソフトドリンクにお使いいただいても素材を損なうことなくお楽しみいただけます。

どなたにも安心してお使いいただける商品として、今後とも未長くご愛顧宜しく願います。



～ 商品部 ～

モクモク手づくりファーム



モクモクハロウィンパーティー

今年も秋の収穫のお祝いと来年の豊作を願って、
モクモクハロウィンパーティーを開催します！
みんなで仮想をして、楽しい時間を一緒に過ごしましょう！
みんなで投票するおもしろ仮装コンテストも開催します！

- | | |
|-----------------------|--------------------------|
| ■日 程:10月27日(土)・28日(日) | ■料 金(税込):大人(中学生以上)3,800円 |
| ■開催時間:18:00~20:00 要予約 | 小学生 2,000円 |
| ■定 員:各回200名 | 3才以上 1,080円 |
| | 3才未満 無料 |



ほくほくさつまいも掘り体験



モクモクの貸し農園「農学舎」の自然を楽しみながら
いろいろな種類のさつまいもを掘りましょう！
おみやげ付きの収穫体験です。

- 日 程:10月28日(日)要予約
- 集合・開催場所:農学舎(モクモクから車で約35分)
- 開催時間:午前の部 10:30~12:00 / 午後の部 13:30~15:00
- 参加費(税込):1組3,000円(収穫したさつまいものおみやげ付き。約5kg)
- 持ち物:スコップ(あれば大きいもの。移植ゴテも便利)、汚れてもいい服装、水筒、軍手、タオル、帽子、お土産袋

※種:安納芋、紅はるか、シルクスweet、鳴門金時など(農薬、化学肥料不使用)
※試食あり。大人のみレンコンのお土産つき。
※少雨決行。中止の場合、前日の夕方には判断しご予約されたかたにご連絡させていただきます。
■申し込み方法:HPの申し込みフォームまたは
予約専用ダイヤル:0595-43-1489(9時~17時)までお知らせください。

【総合案内】 伊賀の里モクモク手づくりファーム 入園料500円(3歳以上)
三重県伊賀市西湯舟 3609 Tel 0595-43-0909
開園 10:00~16:30 一部21:00迄 <http://www.moku-moku.com/>

◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆ クリスマス企画のご提案 ◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆

一年で最も盛り上がるイベントのクリスマス。

クリスマスセールは定番ながら一番の集客が見込める大切な時期。

この販促チャンスを盛り上げる、オリジナルワンドリップ・珈琲チョコ・珈琲ランチキャンディーは、レジ横に置くだけでクリスマス気分を高めてくれます。

オリジナル
ワンドリップ



クリスマスグッズセット(数量限定)

1. オリジナルワンドリップ 6個セット
(オリジナルデザインは全3種類)
2. 珈琲チョコレート 100g 1個～
3. 珈琲ランチキャンディー 100g 1個～

オリジナル
珈琲チョコ



※オリジナルワンドリップは数に限りがございます。
お早めにお申し込み下さい。

詳しくは営業企画課までお尋ね下さい。

インターンシップ受け入れ

～ 三重大学生 ～

去る8/17(金)から8/24(金)まで三重大学の学生4名をインターンシップとして受け入れました。暑さが厳しい中、弊社工場でコーヒー生豆のサイロへの投入やカップping、焙煎などの製造工程に携わり汗を流しました。

今回、参加した学生はカフェサークル「ル・リアン」に所属している学生さん達です。



「ル・リアンブレンドでおもてなし」という課題からサークルとハウスブレンドの新しいファンの獲得を目的とした提案を発表。

シグネチャードリンクのような、フルーツやジャムを使ったコーヒー。スパイスを使ったコーヒー。オリジナルのコーヒーキャラメルソースを使ったプリン等、それぞれが試行錯誤し最終発表を実施。

コーヒーに関する講義では、弊社の社員の指導のもとハンドドリップとエスプレッソ抽出技術を得得。また、商社の方を講師としてお招きしコーヒーの買い付けの講義を受講。

又、直営店では店頭に立って実際に販売する難しさを知ってもらうなど学生の方々にとって貴重な体験の2週間でした。

直営店「いち押しメニュー」のご紹介

秋季限定サンドが始まりました

昨年ご好評頂いた“てりたまサンド”が
期間限定で復活です！
今しか食べられない人気メニューを
是非ご賞味ください。



～てりたまサンド～

(一部店舗を除く)

ボルサ 単品490円(税込) セット720円(税込)

詳しくは、企画課までお尋ね下さい。

“名古屋まつり” コラボ企画

特別限定販売 10月1日(月)～21日(日)

2店限定

ボルサ住吉店
ボルサ大須店



出店案内 地銀フードセレクション(東京ビッグサイト)

第13回

地方銀行 フードセレクション

Food Selection 2018

全国から約850社が出展!!まだ見ぬ「食」がここにある!



2018年10月23日(水)・24日(木)

両日: 10:00～17:00

東京ビッグサイト 西展示棟 西1・2ホール

シーシーエス コーヒー オンライン 登録・利用料無料

24時間ご発注いただけます

CCSホームページ <http://www.ccscoffee.co.jp> よりご登録ください。

喫茶・カフェ食材
シーシーエスコーヒーオンライン

オンライン発注はこちら

スマホの方はこちら



詳しくは企画課までお尋ね下さい。

CCS COFFEE NEWS

シーシーエスコーヒーニュース

2018-10 No.501

発行日 2018年10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