

CCS

COFFEE & COMMUNICATION

COFFEE NEWS

シーシーエスコヒーニュース

2019

1

No.504



写真：農園のシンボルの滝

今月のコーヒー(1月)リモンシリオ農園 プルボン ナチュラル ファンキー (ニカラグア)

「甘酸っぱく複雑な味わい」



第504号 2019年1月1日発行
 シーシーエスコヒー株式会社
 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 新年のご挨拶 社長・営業本部長
- ③ コーヒートピックス
- ④ CCSの珈琲への思い企画第1弾
2月の珈琲
- ⑤ 美味しい珈琲の店発表
様々なコーヒーとの出会い
- ⑥ モクモク手作りファーム
- ⑦ バレンタイン企画
ファゼンダ本厚木店リニューアル
- ⑧ 直営店のいち押しメニュー
2018コーヒー重大ニュース
CCSオンライン

Calendar

1月 睦月 (むつき)

1 (火)	元旦
2 (水)	書初め
5 (土)	小寒
7 (月)	七草
11 (金)	鏡開き
14 (月)	成人の日
20 (日)	大寒

◆ホームページアドレス

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



新年明けましてお目出とうございます。 本年も宜しくお願ひ申し上げます。

新年のご挨拶



新春のお慶び申し上げます。

旧年中は大変お世話になり、厚く御礼申し上げます。

国内のコーヒー業界は、コンビニをはじめとするカウンターコーヒーの広まりなどによりレギュラーコーヒーのおいしさが見直されています。さらにサドウェーブの登場や一杯抽出型コーヒーの進化など、個人の生活スタイルに合わせた商品や提供方法の多様化が進んでいます。コーヒーに対するこだわりにも深みが増し、おいしさはもちろん、コーヒーにまつわるストーリーに共感し、癒される、活力を得る、楽しむなど心の満足感も求められるようになりました。

このようなコーヒー業界の変化に迅速に対応し、今後もお客様へ付加価値の高いサービスを提供していくためには、よりコーヒーに特化した事業展開が必須であります。そこでコーヒーおよびコーヒー関連商品を除く、メーカー取り売りの商品の取り扱い・納入を東海エリアに強みを持つ食材卸グループと連携して進めていくこととしました。お客様へご案内は昨年秋より順次開始し、ご相談させ頂いております。また、あわせて本年4月に営業本部を千種本社へ統合します。営業、生産がより綿密に連携し、より鮮度の高いコーヒーをお届けできる体制を構築します。

お客様の繁栄こそが第一と考え、こだわりのコーヒー、ニュース案内などお客様に役立つ情報を今年も様々に発信していきます。本年も変わらぬお引き立ての程よろしくお願ひ申し上げます。

平成三十一年 元旦
代表取締役社長 服部雄高



新年明けましてお目出とうございます。

旧年中は格別なご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

本年は5月に新たな元号と変わります。昨年末には、東京オリンピックに引き続くビッグイベントとして大阪万博の2025年開催も決定し、それを見据えて、日本全体が新たな挑戦の時を迎えております。

こうした時代の変化の中、弊社では4月に現在の営業本部を千種の本社工場と統合し、新たな船出の年となります。また、その際には、珈琲とその周辺商品に特化したラインナップでの営業活動への移行を考えており、この先は提携先の食材卸グループの企業様と共にお店のサポートをさせていただきたいと思っております。これからも鮮度の高いコーヒーの供給元として、お店の一番の相談相手でありたいと思っております。

美味しいコーヒーと、有益なご提案を今後も変わりなくお届けできるように、今迄以上に本年も頑張っていく所存であります。

本年も、より一層のご支援を賜りますよう、心よりお願ひ申し上げます。

平成三十一年 元旦
取締役 営業本部長 徳田政司

COFFEE TOPICS

アイドルタイム・卒業します

午後2～6時の「空白」に新たなる波



喫茶店にとって積年の課題が空白時間の「アイドルタイム」だ。それはランチタイムの後に訪れる。人件費の高騰等、外食業界を取り巻く環境が厳しくなる中、少しでも来店客を増やして売上高向上に繋ぎたいのは喫茶業全体の悩みである。「脱アイドル」に向けて、新たなる客層の開拓や逆張りのコンセプト等で活路を見出すケースが出てきた。

単価が安い喫茶店にとって、アイドルタイムは「魔の谷」である。

そんな中、Mコーヒー店では、長居をする客に対して「帰れオーラを出さない」が信条だ。ゆったりと過ごしてもらおう為の仕掛けをふんだんに用意。その結果、今では魔の時間帯は毎日入店待ちが出る店に変貌した。

軽減税率・コーヒーの回数券は？

8%と10%のワカレ目…尽きぬ難問



問：行きつけの喫茶店でチケットを利用してコーヒーを飲んでいます。

店内で飲むときもありテイクアウトもあります。軽減税率制度が始まるとどうなりますか？

答：店内利用なら10%、テイクアウトなら8%と、場合によって異なる税率が適用されます。チケットは商品代金の前払いに当たり、そのものには消費税はかからない。商品と引き換える時に課税対象になるので、チケットを使用する際に、店内消費なのかテイクアウトなのかを決めるのが基本的な対応となる。理論上の対応策は

- ① 商品引き換え時に、税率差額を支払ってもらう。
- ② 店内消費用とテイクアウト用の2種類のチケットを販売する。 等

手間と混乱必至のこの税制。既に、この制度を導入したヨーロッパの国々では失敗税制として撤廃が始まっている。スタートまで9ヶ月、どうなるんだろう？

中米「移民集団」がアメリカを目指してる訳

アメリカまで4000キロを徒歩で



中米からアメリカを目指した移民集団「キャラバン」はその国境でアメリカ警備隊と衝突を繰り返している。

1万近くの人々が何故、4000キロの道のりを徒歩で「国境超え」を目指しているのか。理由は、主要コーヒー生産国であるホンジュラス・エルサルバドル・グアテマラ・ニカラグアの食糧難。そして更に大きな要因として挙げられているのが、ホンジュラスにはびこる世界最大のギャング団組織「マラス」の存在。この組織のルーツはアメリカにあり、1980年代からアメリカを追われた集団が中米諸国で増殖しており、1000人に1人の殺人比率は世界最高を示している。果たして、食と安全が脅かされている人々に対して、我々は何ができるのだろうか？



喫茶大国名古屋の珈琲職人として

1953年9月、名古屋市中区で「服部コーヒー店」をはじめて以来、多くのお客様に支えられ、おかげさまで65周年を迎えられることができました。

また、現在の千種の焙煎工場が稼働してから45年。喫茶大国名古屋のコーヒー焙煎・卸しであることに誇りを持ち、常に“お客様”と“品質”を第一に考え、真摯に“おいしいコーヒー作り”に向き合ってきました。

- ・鑑定士が豆を厳選
- ・焙煎士が手作業で焙煎、ブレンド
- ・コーヒー・喫茶に専門知識のある社員・スタッフがお届け

1粒のコーヒー豆に、たくさんのこだわりや思いが詰まっています。シーシーエスコーヒーは、お客様とコーヒー生産者をつなぐ架け橋という大きな役割に誇りと喜び、そして責任を持ち「本当に美味しい、魅力あるコーヒー」をお届けします。

「このコーヒーには、こんなこだわりがあったんだ！」
来月号より弊社の“コーヒーへのこだわり”を生豆選定、焙煎技術、ブレンド、包装などトピック毎に掘り下げてお話ししていきます。
お客様のコーヒーへの自信と信頼の一助となれば幸いです。

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！



2月のお勧めコーヒー

エル・コンスエロ農園 (グアテマラ)



柔らかな甘さと、なめらかな口当たりが特徴のコーヒー



グアテマラ北西部のウエウエテナンゴ県は、以前から上質なコーヒーの産地として知られています。エル・コンスエロ農園のあるクイルコ地区は標高が1,500~1,800mと最も高い場所であり、標高が高いため昼夜の寒暖差が美味しいコーヒーを生みます。またこのエル・コンスエロ農園の農場は、両側を急な斜面の谷に位置するため、山の斜面が天然のシェードツリーの役割をはたし太陽の強い日差しからコーヒーを守ります。ウエウエテナンゴ県には多くの川や小川があり、水資源が豊富で、至るところに水洗設備があります。エル・コンスエロ農園もフル・ウォッシュド精選を行い、天日乾燥した完熟のコーヒーは珠玉の1杯となります。

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尋ね下さい。

～ 受賞店決定!! ～

『第11回 美味しいコーヒーの店』2019』

「美味しいコーヒーの店」企画も、10年を超えて益々魅力的なお店を選ぶことができました。いずれも地域で愛され続けるお店ばかりです。皆様方のご来店をお待ちしております。

あいうちごはん。珈琲。店 orsetto	名古屋市昭和区曙町3-17	TEL 052-731-3182
喫茶 軽食 マサ	名古屋市中区露橋2丁目15-1	TEL 052-361-3880
メルヘン	名古屋市北区如意4-93	TEL 052-901-9647
cafe 花 花	愛知県愛西市北一色町西田面76-2	TEL 0567-24-2556
花園ダイニング Hanayama Dining	愛知県半田市花園町1-11-1	TEL 0569-21-5145
cafe ふうせん	三重県鈴鹿市国府町5709-28	TEL 059-379-1345

詳しくは、「美味しいコーヒーの店2019」ガイドブックで

様々なコーヒーとの出会い

モンテアレグレ (ブラジル)

私がコーヒーの製造に関わって幾歳月。様々なコーヒーとの出会いがありました。そこで今回から特に思い入れのあるコーヒーや皆様に知っていただきたいコーヒー、味わっていただきたいコーヒーなど、ストレート、ブレンドを問わずご紹介していきます。

まず始めにブラジルのモンテアレグレ。

このコーヒーは10年ほど前、初めて本格的に扱ったスペシャルティコーヒーです。“南ジェライス州にあるBSCAメンバーのモンテアレグレ農園でていねいに栽培され、パルプドナチュラル製法で精製されたコーヒーで、品種はイエローブルボン”とスペシャルティコーヒーの王道を行くようなコーヒーです。

スペシャルティコーヒーは今でこそサードウェーブと呼ばれ、焙煎度はやや浅めになっていますが、当時はアメリカのコーヒーチェーンの影響が大きく深煎りが主流でした。このモンテアレグレもやや深煎りで焙煎しています。

商社の方も「このコーヒーは深煎りがおすすめ。一番すごいのはその甘さです。ハチミツとかチョコレートのような甘味がすごいです」とおっしゃっていました。

その頃はまだ味の表現に慣れておらず、「この甘味をハチミツと言うんだ・・・。甘苦さがチョコレートなのかな・・・」と戸惑いつつ、確かに深く焙煎したモンテアレグレのなんとも言えぬ甘味とクリーンな後味に驚いたことを覚えています。

このコーヒーの最大の魅力である甘味はやはり深煎りでこそそのもの。

最近の浅めのコーヒーにはない、深く焙煎したモンテアレグレのなんとも言えぬ甘味とクリーンな後味は皆さんにお勧めしたいポイントです。

※BSCA:ブラジルスペシャルティコーヒー協会

工場長 香ノ木潤治

モクモク手づくりファーム



いちごタルト教室

1月7日～3月31日

モクモクのさちのかいちごを使って、タルトをつくりませんか？タルト生地を焼き完熟いちごをのせてできあがり！



時間	平日:10:30～/13:00～ 土日祝:10:30～/13:00～/15:00～
所要時間	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 おひとり1,296円(税込) 30名以上 おひとり1,166円(税込)

- * 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。

予約申込ダイヤル 0595-43-1489 (9:00～17:00)

豚まん教室 1月2日～4月30日



小麦を使って、生地づくりからはじめます。生地をねかせている間に、豚ひき肉で中に入れる具もつくります。蒸したての豚まんは、皮はふんわり、中の具はジューシー！お肉のおいしさを味わえる教室です。

開催時間	10:30～ 13:00～ (所要時間:体験は約1時間30分、 約1時間後に蒸し上がりを取り)
料金	お二人分3,240円(税込) + お一人追加ごとに1,296円(税込)

【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/>

HAPPY
Valentine's
DAY

大好評! バレンタイン企画

昨年もご紹介した「バレンタインデーには、コーヒーチョコを!!」の企画は多数のお店にご採用いただき、バレンタイン限定ラベルも好評でした。

今年もバレンタイン限定ラベルをご用意しております。
また、バレンタイン当日にはおつまみも
コーヒーチョコにするなど、バレンタイン
デーを彩る企画となっております。
昨年不採用のお店も
今年こそ是非ご検討下さい。



詳しくは営業企画課までお尋ねください。



ファゼンダ本厚木店

2019年1月24日(木) リニューアルオープン



神奈川県厚木市泉町1-1 本厚木ミロード B1F
TEL (046) 230-3270
席数 禁煙席:18席 喫煙席:15席

直営店「いち押しメニュー」のご紹介

"ツーンとわさび醤油がクセになる"



ローストビーフサンド

ボルサ: セット価格(税込) ¥700

単品価格(税込) ¥480

詳しくは、営業担当までお尋ね下さい。

2018年コーヒー業界重大ニュース

- (1) 2018年コーヒー消費量、天候不順や相次ぐ自然災害にもかかわらず過去最高 水準維持
- (2) 2017/18年度の世界コーヒー生産量は対前年比4.8%増加の見込み、コーヒー「相場は低下傾向が続くが、2018年後半に入り相場が上昇傾向に転じる兆し
- (3) 「10月1日国際コーヒーの日 Life with Coffeeフォトコンテスト2018」のイベントを東京と京都で開催、両会場を映像で結び大盛況
- (4) 全日本コーヒー協会が新体制に、横山敬一会長再任、新専務に内藤明氏引き続き「コーヒーと健康」「安全・安心」に対応、情報発信を強化
- (5) 4月にメキシコで開催されたICO(国際コーヒー機関)理事会において横山会長が全日本コーヒー協会のコーヒー消費振興活動を紹介し、好評を博す
- (6) 日本家庭用レギュラーコーヒー工業会のHP新設、コンテンツサイト「コーヒーハッピープロジェクト」で、コーヒーと健康に関する生活者へのアプローチが好調
- (7) 全日本コーヒー商工組合連合会が新たに「コーヒーインストラクター検定3級 制度」を始める
また、レギュラーコーヒーフェア2018」キャンペーンに約14万通の応募
- (8) 日本インスタントコーヒー協会のHPのコンテンツが充実し、閲覧数が2.5倍、訪問者数3.7倍に増加、消費者に対する情報伝達拡大
- (9) コーヒー飲用人口が増加し、コーヒーバッグなど抽出形態が多様化
- (10) 世界各地のサステナブルなコーヒー生産に対する会員企業の取り組みが広がる
- (11) 全日本コーヒー公正取引協議会、国の認定を受け規約改正
レギュラーコーヒー、インスタントコーヒーの表示明確化

出典:全日本コーヒー協会

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

2019-1 No.504

発行日 2019年1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