

CCS

COFFEE & COMMUNICATION

COFFEE NEWS

シーシーエスコーヒー ニュース

2019

6

No.509



写真：生豆を選別する青年

今月のコーヒー(6月) アグアカテ農園(ホンジュラス)

サラリとした柔らかな酸味。オレンジの様な華やかな香り。



第509号 2019年6月1日発行
 シーシーエスコーヒー株式会社
 TEL (052)741-3066 (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 7月のお勧め珈琲
CCSの珈琲への思い 第6回
- ④ 美味しいコーヒーの店2019-5
- ⑤ 様々なコーヒーとの出会い
水出しコーヒー
- ⑥ モクモク手作りファーム
- ⑦ グラスフェア
クラフト瓶アイスコーヒーセット
- ⑧ 直営店のいち押しメニュー
コーヒーサミットin名城公園

Calendar

6月 水無月 (みなづき)

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

◆ホームページアドレス

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

コーヒー大国・スイスで激震 非常時の備蓄コーヒー・政府は廃止を検討

世界有数のコーヒー消費国スイスが、非常用の備蓄食料からコーヒーを除外することを検討し始めた。「コーヒーは人が生きていく為に不可欠ではない」というのが理由。だが、国民の間では賛否が割れそうだ。スイスは人口約850万人。第一次世界大戦の頃から食料を備蓄する制度が始まり、現在も米や砂糖、小麦や家畜用の飼料など10品について備蓄、この中にはコーヒーも含まれており、政府は国内メーカーに対して、国民が消費する3ヶ月分を備蓄するよう求めてきた。備蓄は戦争や自然災害、疫病など非常事態が起きた時に国民に提供するのが目的だが、ニュースによれば「コーヒーはカロリーが低く、最早やコーヒーを備蓄する必要性は無い」と関係機関は判断しているという。

備蓄品からコーヒーを除外する政府案は、国民からの意見聴取を経て、今秋にも決定される見通しだが、なお曲折があるものと見られている。

投票率アップを!投票済み証明書でコーヒー無料提供 市選管が異議

全国的に国政・地方選挙を問わず、低投票率が問題になっている中、この春、新潟県三条市で行われた県議会選挙で、地元のカフェが行った、投票率アップを目的とした‘投票済み証明書を提示すれば、コーヒーを無料で提供’としたキャンペーンに対して市の選管は、この為に証明書発行を発行するのは、市職員の業務が滞ってしまうとの理由で、企画したカフェに対して同企画を止めるように注意した模様。

しかし、投票率の低迷は深刻な問題であり、投票率のアップに役買おうという目的でも許されないだろうか。世界的に見れば、投票権は権利ではなく、義務として投票に行かなければ、自動車免許やパスポートの取得が出来ない国もあり、抜本的な改革が求められるのではと思われるが、如何なものであろうか?

名門・麻布学園の入試で‘コーヒーの淹れ方’が出題 入試問題に‘メッセージ’も...

2019年度の東京大学合格者数第3位を誇る超難関、中高一貫校・麻布学園のこの春の中学入試に‘エスプレッソの作り方’が出題された。問題文には‘皆さんも大人の味覚が解かるようになったら楽しんで下さい’とのメッセージが添えられており、こうした学校や塾では絶対教えないことを問題にする狙いとは・・・強いて言えば、麻布の理科が問うのは‘好奇心の有無’。麻布の理科の入試は毎年、目新しいテーマが出題されることで有名だが、そんな中、今年はなんと‘エスプレッソの作り方’が出題されたのだ。問題文は、コーヒー豆の話から始まり、焙煎機やコーヒーミルの使い方、お湯の注ぎ方と濃さとの関係、エスプレッソ豆の挽き方、エスプレッソを抽出する器具などを問う問題が続く。

12歳の知性と教養を熟知した難問であり、科学する者の日常はこんなにも楽しいといった‘好奇心’をくすぐる出題だ。

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！

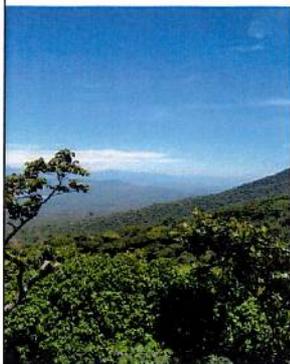


7月のお勧めコーヒー

「温泉コーヒー」エルサルバドルブルボンマドリアード



ソフトな酸味とチョコレートとキャラメル風味



エルサルバドルは中央アメリカ中部に位置し、マドリアード農園のあるアウアチャパン県は最西部にある。

マドリアード農園は、農園主/パトレス家が所有する7つの農園のひとつで、標高1250～1500メートルにある。栽培品種はパカマラとブルボン。肥沃な土壌は、ソフトな酸味とチョコレートとキャラメルの風味を持ったコーヒーを作り出す。精製はサンタテレサ農園のミルで行われており、地熱エネルギーや温泉水を利用したサンタテレサのミルは2003年から環境賞を受賞している。2006年には中米環境革新賞も受賞。

温泉水についての補足説明

源泉の温度は85℃。この温泉水を2インチのパイプで温泉プールに引き込み、標高別の6つのプールに流し込んでいる。最後の6番目のプールの温泉水の温度は、32～34℃になり、精製にはこの冷却された温泉水を利用している。乾燥は天日乾燥です。又、この温泉の湧き水は現地では長年にわたり長寿の水として地元の人たちに飲まれている。

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。



CCSの珈琲への思い 第6回

鮮度

コーヒーはよく生鮮食品といわれます。

生豆の状態ではそれほど大きな経時変化はありませんが、焙煎豆は焙煎直後から変化が始まります。コーヒー独特の味や香りは、焙煎による諸成分の変化や香氣成分の生成などによって初めて生まれます。

人の好みは千差万別。鮮度が良くても人によっては美味しいと思わないコーヒーもありますが、鮮度の落ちたコーヒーに美味しいコーヒーはないと思っています。

鮮度を保つため、弊社では生産工程の管理を行い、焙煎したてのコーヒーをお届けする仕組みを見直し続けています。さらに弊社のコーヒーは、窒素置換充填という方法で商品をパックしています。

酸素はなくてはならないものですが、この酸素がまた私たちの身体や食品と反応して、人の老化や食品の変化を起こします。窒素置換充填とはパッケージの中の空気(酸素)を追い出し、代わりに窒素を入れて包装する方法です。

窒素は不活性ガスといって他のものと反応しない性質を持っています。

これによりコーヒーを酸素と遮断し、鮮度を保つようになっています。

これが、弊社のコーヒーが鮮度が良いと評価される秘密です。(工場長 香ノ木 潤治)

(工場長 香ノ木 潤治)

「美味しいコーヒーの店」

2019

シェフの真面目な仕事が高い支持を得る
はなぞのダイニング

愛知県
 半田市
 花園町



2017年10月末にリニューアルオープン。外観はヨーロッパ風、木目を活かしたデザインの店内からはアットホームな雰囲気が感じられます。ダイニングで提供される料理はすべてオーナー兼シェフのこだわりの逸品。シェフが手作りするこだわり料理を食べに通う常連さんも多くいらっしゃいます。もちろんコーヒーにもこだわり、開店当初よりダッチ式(水出し)でコーヒーを抽出しています。時間をかけてゆっくり抽出された“まるやかな風味のコーヒー”は一味違う。多くのお客様に支持され続ける理由の1つとなっています。



- ブレンドコーヒー ¥380
- モーニングサービス 8:00～10:45
 4種のトースト 2種のサンドイッチからチョイス
 モーニングセット 2種+¥250+¥350
- ランチサービス 11:00～14:00
 日替りランチ ¥1,080



- 営業時間
 8:00～17:00 (平日)
 8:00～21:00 (土・日)
- 定休日 毎週水曜日 (第3火曜日)
- 席数 30席
- P 10台

【名鉄河和線青山駅から徒歩6分】
 愛知県半田市 花園町1丁目11-1
 TEL 0569-21-5145

COFFEE&COMMUNICATION
CCS
 COFFEE

様々なコーヒーとの出会い

ウィナー ブレンド

このコーヒーは15年以上前になりますか、当時の直営課長と一緒に作ったブレンドです。深煎りのコーヒーが主流だった頃、ポストブレンドより更に深煎りのコーヒーでエスプレッソより口当たりのソフトなコーヒーというコンセプトで作りました。

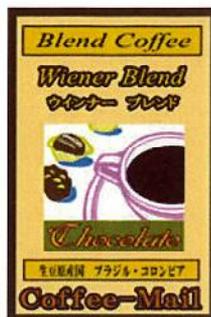
新ブレンドなど作ったことがない頃で、何度も失敗を重ねながらも、楽しく作ったことを覚えています。

出来上がったブレンドは狙い通り、深煎りながらも甘味があり、柔らかな口当たりのブレンドとなりました。

このブレンドはブラジルベースなのですが、試作時、まったく同じ配合でブラジルをコロンビアに変えたものも作りました。これがまったく印象が違い、深煎りでもブラジルとコロンビアの差が歴然としていることに驚きました。

実はこのウィナーブレンド、アイスコーヒーにしてもとても美味しいんです。

すっきりとした口当たりで香味もよく、軽めのアイスコーヒーが好みの方にはぴったりです。ホット、アイス兼用のコーヒーでもあります。ぜひ一度お試しください。



水出しコーヒーは何故まろやかなのか？



水出しコーヒーはスッキリとクリアな味わいが特徴です。何故、このようなまろやかな味わいが出せるのでしょうか。その理由は、抽出温度にあります。そもそも、コーヒーの味を左右する主要因となるのが抽出温度です。その抽出温度が高いほどコーヒーの成分は出易くなるのが解っています。

水のように低い温度では苦味が抽出されにくく結果、優しい口当たりを感じられるコーヒーが出来上がります。水出しコーヒーは粉と水をセットしておくだけで簡単に作ることができます。この夏のアイスは是非、評判の「水出しコーヒー」をトライして下さい。

モクモク手づくりファーム



季節限定教室 ~6月30日(日)まで

新作のウインナーをつくりましょう！

おどろきのおいしさのウインナーをつくろう！と
取り組む中で生まれた「超あらびきウインナー」。
練り合わせのお肉の秘密などを紐解きながら
ウインナーをつくり、最後に燻製して仕上げる
教室です。工房の職人の工夫に触れながら、
楽しんでいただけると嬉しいです。

超あらびきウインナー教室の開催時間や料金など



定員

2名～

時間

10:30~/13:00~
(所要時間:約70分~)
※約120分のスモーク後ウインナーの引き取り

料金

ペアコース(2名) 3,780円(税込)
1名追加ごとに 1,620円(税込)
10名以上おひとり 1,620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/>

特別価格 グラス・フェア 開催中

販売期間

5月1日～6月30日

石塚硝子・東洋佐々木ガラス製造商品

上代価格より**40%off**

二宮クリスタル製造商品

上代価格より**30%off**

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

超お値打ち!

“いち押しグラス”

今年のいち押しグラスは、実用性の高いタンブラーとジュースグラス3品をチョイス！
グラス・フェア価格からさらにお値打ちのご提供いたします。
お店のグラスの補充にぜひご利用下さい。

※表示価格は税抜きです。

1



¥240を

特別価格
¥120

石塚硝子
513
ストレート10

6×16=96p/c入
φ65×H124 295ml

2



¥260を

特別価格
¥130

石塚硝子
543
スマッシュ8

6×16=96p/c入
φ68×H91 235ml

3



¥560を

特別価格
¥280

石塚硝子
680
ゴブレット10

6×12=72p/c入
φ70×H163 310ml

4



¥260を

特別価格
¥130

石塚硝子
B-6234
いまだき240

6×18=108p/c入
φ68×H113 235ml

‘夏のギフト’新商品のご案内

手作りの味!!

クラフト瓶アイスコーヒーセット

職人の手作りアイスコーヒー「クラフト瓶アイスコーヒー」を詰め合わせました。
原料のコーヒーは、ブラジル・コロンビア・エチオピアのプレミアムグレードのコーヒー。
深い味わいと、1本ずつ丁寧にボトリングしたアイスコーヒーは、クラフトの名に見合う
ハイグレードなアイスコーヒーです。

今年の夏のギフトは、「クラフト瓶アイスコーヒーセット」
を始め、定番のアイスコーヒーギフトを豊富に取り揃えて
おります。

クラフト瓶アイスコーヒーセット (税抜き価格) **¥1,900**

クラフト瓶アイス	ファゼンダ18	330ml	1本
クラフト瓶アイス	サンアグステン	330ml	1本
クラフト瓶アイス	モカ	330ml	1本

箱サイズ 横200×縦220×高67



直営店‘いち押しメニュー’のご紹介

期間
限定

‘北海道産明太ポテトと枝豆’を
レモン風味のチキンと一緒に挟んだ
夏らしい季節限定サンドです。

枝豆と明太ポテトと チキンのサンド

ボルサ 単品価格(税込) ¥490

プロスペール・ファゼンダ

単品価格(税込) ¥530



詳しくは、営業担当までお尋ね下さい。

第10回 世界フェアトレードデー・なごや2019に出展

・於： コーヒーサミットin名城公園tonarino

・日時：5月11日(土)

大盛況!! ~コーヒー飲み比べ店として出展~

毎年5月の第2土曜日は世界フェアトレードデー。
本年は5月11日(土)フェアトレードイベントは栄のテレビ塔下から名城公園に場所を変え、気持ちいい新緑の五月晴れのもと、開催。

地元のコーヒーロースター他14店、マルシェ28店が参加。
当社は昨年同様フェアトレードグアテマラを提供。
同じグアテマラを使った「名古屋弁ドリップバッグ」と、
リニューアルした「ドアラドリップバッグ」を販売。

飲み比べで購入する限定マグカップは開場1時間程
で完売するほどの大盛況。

世代を越えてあちらこちらでコーヒー談議がみられ、
この地方のコーヒー・フェアトレードに対する熱量を
ひひしとを感じるアツい1日。

イベントを通じ、作る人・売る人・買う人皆が公平で幸せ
になれる仕組みが発信できたらと思う一日でした。



CCS COFFEE NEWS

シーシーエスコffee ニュース

2019-6 No.509

発行日 2019年6月1日 企画編集 稲葉 茂



シーシーエスコffee株式会社

〒464-0858

名古屋市中千種区千種二丁目16番17号

本社 TEL.052-741-3066 (代)