

CCS

COFFEE & COMMUNICATION

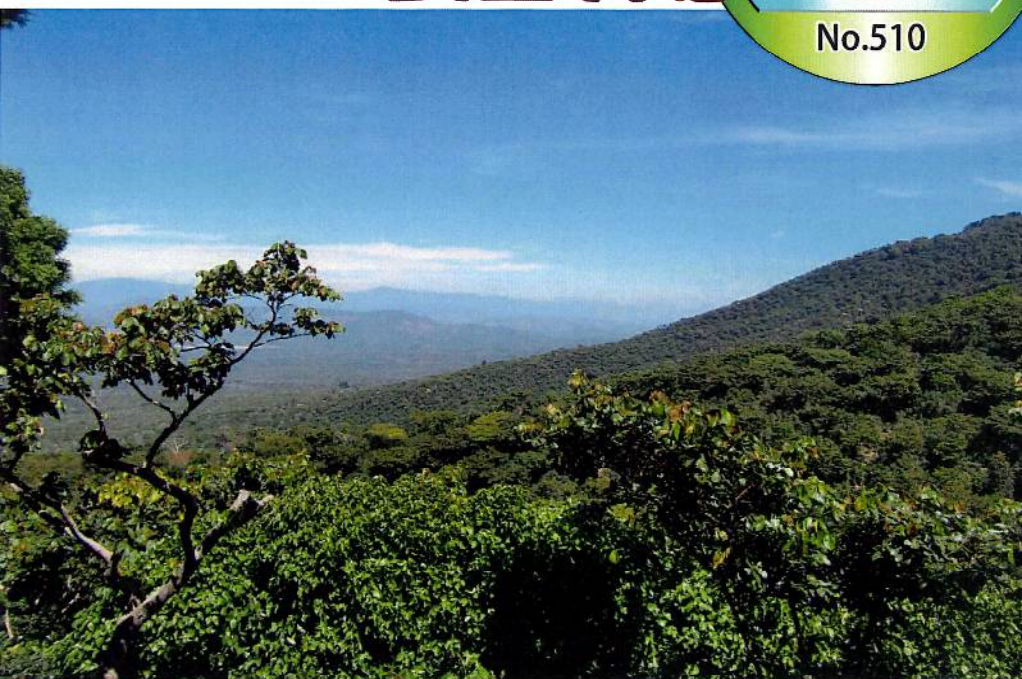
シーシーエスコーヒー ニュース

COFFEE NEWS

2019

7

No.510



写真：自然豊かな、農園近郊のサン・ラモンチート地区

今月のコーヒー(7月)「温泉コーヒー」エルサルバドル プルボンマドリアド
ソフトな酸味とチョコレートとキャラメルの風味



第510号 2019年7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)

Calendar

7月 文月 (ふみづき)

1 (月) 半夏生

7 (日) 小暑

七夕

ギフトの日

15 (月) 海の日

23 (火) 大暑

27 (土) 土用の丑

Contents

- ② コーヒートピックス
- ③ 8月のお勧め珈琲
CCSの珈琲への思い 第7回
- ④ スペシャルティコーヒー市場調査2018
- ⑤ アイスコーヒーは急冷が命
コーヒーミルの貸出
- ⑥ モクモク手作りファーム
- ⑦ コーヒーの名前が最近長い訳
ファゼンダ カフェオレ・ベース
- ⑧ 直営店のいち押しメニュー
メニューのご用命はお早めに

◆ホームページアドレス

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

COFFEE TOPICS

コーヒー・需給逆転の足音

気候変動により、半減か

ブラジルの豊作で供給過剰が続く一方、将来の生産減が懸念されるコーヒー。世界的な気候変動で生産地が半減する「2050年問題」も取り沙汰されるが「数年後にも需給が逼迫する可能性が高い」と懸念する関係者も多い。

「新たな産地が開発されない限り生産が追いつかず、21/22年度に需給バランスは逆転する」と大手商社の担当者は予想している。

ブラジルの大規模農園とは異なり、手摘みで収穫するコロンビアや中米産地は生産性が悪く、他の農作物への転作が目立つ。

半面、世界消費量は中国やインドネシア等を中心に年率2〜3%の伸びを示しており5年前に比べて15%の伸びが予測されている。

こうした需給逆転の予測の中、どのような対策を打つことが出来るか、重大な局面に対応を迫られている。

コーヒーでも先駆

新一万円の顔・渋沢 栄一



新一万札の顔に採用された渋沢栄一。日本の経済近代化の功労者である渋沢栄一がコーヒーを先駆的に嗜んでいたことが報ぜられている。

「食後カフェという豆を煎じたる湯に砂糖牛乳を和して之を飲む事、胸中を爽やかにす」。この文章、渋沢栄一・杉浦譲共著の「航西日記」に収められている。朝食についての文章で、コーヒーを嗜好品として明確に文字に記録した最初の物とされている。「航西日記」は渋沢栄一と杉浦譲が1867年（慶応3年）に徳川昭武の随員としてフランスを訪れた際の体験記で、徳川昭武の日記にも渋沢栄一とコーヒーを飲んだ記述がある。

コーヒーが誘う読書欲

入場料金1500円の書店（日販グループ）



昨年12月、東京・六本木に一風変わった「書店」が誕生した。書籍取次大手の日本出版販売（日販）が開いた「文喫」だ。1500円の入場料を取るが、コーヒーを飲みながらゆっくりと読書を楽しみ、お気に入りの本を購入できる。

出版不況やネット通販との競合で書店の閉店が相次ぐ中、書店の元気を取り戻すべく挑戦が始まった。

「文喫」のオープンに先駆けて昨年8月には、神奈川県根町にブックホテル「箱根本箱」も開業。改めて「本との出会い」や「本の有る暮らし」をアピールして出版不況に挑む。

入場料1500円を取る替りにコーヒーと煎茶は無料。その代わりアルコールや軽食は有料で提供する。午前9時から午後11時の閉店まで店内にある3万冊の書籍は自由に閲覧でき、気に入れば購入できる仕組み。この挑戦の成否、如何に・・・。

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！



8 月のお勧めコーヒー

ケニア レッドマウンテン



プラムのような甘酸っぱさ



ケニア共和国は、東アフリカに位置する共和制国家で、アフリカを代表する多くの国立公園や国立保護区があり、動物サファリがとて有名。ケニアは赤道直下に位置し、国土の大部分は標高1100m～1800mの高原となっているため年間平均気温が19℃と乾燥した高原サバンナ地帯となっている。

ケニアで最も標高の高いケニア山(5,199m)。その南に広がる高原地帯に位置するニアリ地区、ケニアの中でも古くからコーヒー栽培が行われているキアンブ地区。レッドマウンテンはそんなニアリやキアンブなどケニア山近郊の農園より生まれます。この地域は、ケニアの中でも高品質なコーヒーが生産されることで有名な地域です。“レッドマウンテン”の名の由来は、この土地に広がる土壌“キクユ”にあります。キクユは肥沃な赤土として有名で、この土地で取れるレッドマウンテンはこの赤い大地の恵みをいっぱいにしてその実に詰め込んでいます。もちろん丁寧に完熟した実だけをハンドピックした直後に精製、そしてより完璧な乾燥状態を得る為、ドライテーブルにて天日乾燥されます。アフリカの大地を思わせるボディ感。プラムのような甘酸っぱさ、グレープフルーツのような甘苦さ、そして少し冷めたときの柔らかな甘さと、とても個性に富んだコーヒーです。

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。

CCSの珈琲への思い 第7回

包装



コーヒーは酸素、水分、光、温度などの影響を受けて変質していきます。そのため包材には防湿性、遮光性、ガスバリア性、保香性が求められます。弊社の包材は、それらの影響による変質を抑えるため、ポリエステル(PET)、アルミ蒸着PET、ポリエチレン(PE)といった性質の異なる材質のフィルムを張り合わせた「積層フィルム」というものを使用しています。また弊社はさらに保存性を高めるため、当地区でいち早くドイツBOSCH製のバルブ付包装機を導入しました。焙煎されたコーヒーからはどんどん炭酸ガスが放出されます。そのまま包装するとコーヒーから発生した炭酸ガスでシーラー部分が破裂してしまいます。バルブ付包装は発生した炭酸ガスで袋内の内圧が高まるとバルブが押し上げられ、炭酸ガスを外に逃がして破裂を抑えます。また水分や外気はバルブの特殊な構造によって袋内に入って来られません。弊社は積層フィルムとバルブ付包装、先回お話しした窒素置換充填で、皆様へより鮮度の高いコーヒーをお届けしています。

(工場長 香ノ木 潤治)

日本スペシャルティコーヒー協会は、「スペシャルティコーヒー市場調査2018」を発表。スペシャルティコーヒー輸入量は約4万9千トン、レギュラーコーヒー全体の約1割を占め、前回の16年度調査から2.8ポイント上昇した。

日本に“スペシャルティ”と謳われるコーヒーが入って、早15年が過ぎた。レギュラーコーヒー市場において、スペシャルティコーヒーの存在感は年々増すとともに、依然厳しい市場環境において、その期待は高まるばかりである。

「特徴的な風味」や「生立ちに物語」のあるスペシャルティコーヒー



商社、ロースター、小売、自家焙煎店など約650社の回答から、「コーヒー市場全体としては厳しい環境が続いているが、今後もスペシャルティコーヒーには期待できる」という答えが多数を占めた。差別化でき、顧客へ価値を感じさせる商品が求められる中、風味に特徴的な個性があり、顧客に語れる物語のあるスペシャルティコーヒーに期待する考えだ。

人気の生産国ベスト5

弊社取り扱いのコーヒーも併記するので、是非、一度、試飲していただきたい。

人気の生産国

- 1位. エチオピア
- 2位. グアテマラ
- 3位. ブラジル
- 4位. コロンビア
- 5位. ケニア

弊社取り扱いコーヒー

- ・モカ・シャキッソ（有機）（エチオピア）
- ・カペウ（グアテマラ）
- ・モンテアレグレ・イエローブルボン（ブラジル）
- ・サンチュアリオ（コロンビア）
- 8月のオススメコーヒー

注目は「水出しコーヒー」

人気の抽出方法は「ペーパードリップ」、「コーヒーメーカー」が多く、少しおいて「フレンチプレス」が続いている。注目したいのは「最近、増えている抽出方法」で、今回「水出し」が1位となった。最近の暑い夏には、ぐびぐび飲める水出し特有の“スッキリとしたまろやかさ”が評価されているのだろう。こちらについても、是非、お試しを。



アイスコーヒーは“急冷”が命！

いよいよアイスコーヒーが美味しい季節。

弊社は“コーヒーを美味しく提供する”ノウハウをいくつも持っており、お客様が新規オープンされる時などに「喫茶指導・ご支援」と称してお伝えしております。今回は「アイスコーヒーをより美味しく抽出するコツ」をご紹介します

急冷とは「抽出したコーヒーを一気に冷やす」こと

■アイスコーヒーを急冷することで

- ・おいしい風味を抽出液に残すことができる
- ・劣化を防ぐことができる

■アイスコーヒーを急冷する代表的な方法

1. 寸胴など別の容器に氷（量る）を入れておき、抽出したコーヒーを直ぐに入れる⇒喫茶店・カフェ向き
2. サーバーにあらかじめ氷を入れておき、その上からコーヒーを抽出する⇒一杯抽出、ご家庭向き
3. コールドドリンクディスペンサー（ホシザキ DIC 例）を活用する⇒業務用・大型店向き



■検証してみました

コーヒーは、数多くのお客様にご利用いただいている「アイスブレンド」を使用。以下、2種類の方法で抽出したアイスコーヒーを準備し、飲み比べて見ました。

急冷式：急冷したアイスコーヒー（上記1の方法）

緩慢式：常温になるまで放置し（約3時間）、冷蔵庫で冷却

【風味の印象】



急冷式

すっきりまろやか
風味もしっかり残る



緩慢式

少々、雑味を感じる
厚みがなく風味も弱い

コーヒーは少しの工夫でより美味しくなります。
今年の夏は是非、急冷式アイスコーヒーをお試しください。

ご案内: コーヒーミルの貸出

美味しいコーヒーは『挽きたての香り』

コンビニコーヒーが注目されています。コンビニ各社はコーヒーマシンを新機種に入れ替えています。この時のポイントのひとつが「挽きたての香り」です。お客様がボタン一つでコーヒーを淹れられる全自動のコーヒーマシンを使っていますが、豆から挽きたてで提供することで香りが広がり、よりコーヒーが売れています。

弊社のお客様でも、これまで多くの店舗様がお届けするコーヒーを「粉から豆」へ、店内でミルで豆を挽くことに変えました。その結果、店内にコーヒーの香りが充満、コーヒーの鮮度も増し、お客様に大好評。

現在、コーヒー粉をご利用のお店様。コーヒーミルをお貸しします。

CCSは、さらに美味しいコーヒー提供をバックアップいたします。

お気軽に弊社営業マンにご相談を。



モクモク手づくりファーム



ジャージーアイスクリームづくり

季節限定教室 ～9月末

牛のこと、牛乳のこと楽しく学ぼう！

モクモクのジャージー牧場のミルクを使います。
ボールに入れてくるくる回すと……アイスクリームの出来上がり！
ジャージー牛と、牛乳のことも楽しく学べ、小さいお子様にも親子で楽しんでいただける教室です。いちごとミルクの2種類のアイスをつくります。

アイス教室の開催時間や料金など

定員	2名～
時間	6月からは、10:30、13:00、と15:00は (土日祝と夏休み平日)での開催となります。 (所要時間：約60分)
料金	おひとり 1,296円(税込)

※お子様だけの参加はできません。小学生以上の方は人数分お申込みください。

※付き添いでのご入室はできません。

※お持ち帰りはできません。

【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/>

コーヒーの名前が最近、長い訳！

国名

農園名

品種

精選方法



「7月のコーヒー：温泉コーヒー エルサルバドル ブルボン マドリアド農園」

最近、コーヒーの商品名が長くなったと感じている方も多いのではないのでしょうか？毎月ご紹介する今月のコーヒーも大変長い名前になっています。

一昔前までは、「生産国名+α」でした。しかし、スペシャルティコーヒーの広まりとともに農園名はもちろん、品種、精製方法など風味特徴に影響する要素を商品名に表すようになり、長くなっているのです。7月のコーヒーを例に詳しく説明しましょう。

基本は「生産国名 + 農園名」、続いて「品種」、「精製方法」

スペシャルティコーヒーの場合、単一農園（シングル エステート）が基本となります。今回はエルサルバドル（生産国）+マドリアド（農園名）が入ります。

「ブルボン」とは品種名で、この品種は原種に近く「まるやかさ」が特徴です。他に有名な品種として「ゲイシャ」、「ティピカ」があります。

精製方法は「ナチュラル」、「パルブドナチュラル」、「ウォッシュ（水洗式）」などです。温泉コーヒーは水洗式で、農園近くから湧き出る「温泉水」を精製に使用していることが大きな特徴です。

このように、より多くの商品情報をお客様にお伝えしようとした結果、長い名前になる傾向にあります。

ファゼンダ カフェ・オ・レ ベースのご案内

牛乳と混ぜるだけで、おいしく甘いカフェオレができる「カフェオレ・ベース」。

これからの季節に好評なスムージーやかき氷の「コーヒーフレーバー」としてもご利用いただけます。

毎年トレンドが変わるドリンクメニューにおいて、「コーヒーフレーバー」は変わらず根強い人気があります。

是非、「ファゼンダ カフェ・オ・レ ベース」を活用し、夏の売上アップにつなげましょう！



商品名：ファゼンダ カフェ・オ・レ ベース600ml
1 ケース＝12本 標準卸価格：780円（税別）

直営店「いち押しメニュー」のご紹介

ハスカップ使用

夏限定



北海道ならではの果実 ハスカップ
カルシウム、鉄、ビタミンC、Eなど多くの栄養成分が含まれ
「不老長寿の果実」と言われる



★7種の
★フルーツ★



Mサイズ限定
各480円(税込)

甘みさっぱり
フルーツ タンサン

氷で冷んやり
フローズン

詳しくは、営業担当までお尋ね下さい。

お願い ～10月1日 消費税率改定(予)～

メニュー改訂は、お早目に

メニューの改定の御相談が始まっています。

前回(2014年)の税率改定時も多数のメニュー改訂を実施致しました。
前回のデータもほとんど所持していますが、限られた時間の中での
作業となります。もし、メニュー改訂を考えておられるなら先着優先に
なりますので、一刻も早いご相談をお願い致します。

CCS COFFEE NEWS

シーシーエスコピー ニュース

2019-7 No.510

発行日 2019年7月1日 企画編集 稲葉 茂



シーシーエスコピー株式会社
〒464-0858
名古屋市千種区千種二丁目16番17号
本 社 TEL.052-741-3066 (代)