

CCS COFFEE NEWS

Coffee &
Communication

2

2021

vol.529



“キボー (KIBO)” は選ばれたコーヒーにのみ付けられる高品質の証です。

今月の
コーヒー

2月のおすすめ

リマ AA キボー ——— **タンザニア**



ベリー系の酸味とほのかに紅茶のような香り。
アフリカらしい、飲みごたえのあるコーヒー

リマは、タンザニア 最大の生産量を誇る南部のコーヒーで、ベリー系の明るくきれいな酸味とほのかに紅茶のような香り、アフリカらしい飲みごたえがあります。タンザニアはキリマンジャロ周辺の北部が有名ですが、南部産のコーヒーもいかがでしょうか？

コーヒー業界の最新情報!

COFFEE TOPICS

2021年
2月版

貿易のハブとしても整備中

中東ドバイで コーヒー消費量が急増中

全人口の92%が外国人という中東の国際的都市国家ドバイ。その人口は、過去10年間で1.8倍に増加(2018年、320万人)、都市別年間訪問者数も1,600万人(2018年)と世界第4位の人気です。多くの外国人の流入によって外食産業と食文化が多様化する中、コーヒー消費も急増しており、UAE(アラブ首長国連邦)としてのコーヒー輸入量は2018年までの過去10年間で3.24倍に増加しました。

また、アジア、アフリカ、ヨーロッパの中心に位置し、世界最大の人工港ジェベル・アリ港を有するドバイは湾岸諸国の玄関口であり、国際貿易の重要な拠点でもあります。そんな立地を背景にドバイ・マルチ・コモディティ・センター(DMCC)を設立し、2019年には世界のコーヒー・サプライチェーンの中核となるべくDMCCコーヒーセンターが開設されました。

コロナに負けるな!

コロンビアのコーヒー収穫計画



コロンビアでコーヒー農園を営む元OLの松尾彩香さんからの報告によれば、世界コーヒー生産第3位の南米コロンビアは、コーヒー収穫の真只中。コーヒーは「経済を回すためのモーター」といわれるほど、同国にとって大切な農産物です。コロナ禍の中、収穫に向けて様々な施策が実施されています。

コーヒーの収穫にはコーヒーピッカーと呼ばれる大勢の季節労働者が必要で、国内はもとより海外からもたくさんの労働者がコーヒー生産地に集まります。ピーク時には16万人ものピッカーが必要とされ、新型コロナウイルスの感染が懸念される中でも、大勢が移動することが避けられません。集められたピッカーの多くは農園の宿泊



施設で生活するため、クラスター感染も懸念されます。そのため、FNC（コーヒー生産者連合）は感染を抑えるため、三密回避や体温測定などの「Plan Cosecha（収穫計画）」と呼ばれる対策を実施。その結果、数人の感染者は報告されていますが、収穫作業は順調に進んでいると報告されています。

罰金約190億円でSECと和解

中国「ラッキンコーヒー」不正会計



ラッキンコーヒーは、2018年に北京で1号店をオープンして以来、昨年5月には総店舗数6,000店に達しました。スタートアップから最速で上場した企業で、一連の騒ぎの1年前にラッキン社はナスダック上場を通じて約670億円を調達。このため、SEC（米証券取引委員会）は不正会計の疑いから調査を開始しました。売上・経費等の水増しを突き詰め、不正会計と認定しラッキン社に対して約190億円の支払いを命じました。こうした詐欺スキャンダルにもかかわらず、ラッキン社の事業は現在も通常通り展開されており、同社の店舗運営は「安定かつ普通」と12月に発表しています。



4月1日より総額表示が義務化 メニューなど店頭の総額表示はお済みですか？

総額表示の義務化とは、「お店は消費税を含む総額を、お客様に分かりやすく表示しなければいけない」というものです。2019年10月に軽減税率の導入と共に消費税率は10%になりました。その際、メニューや値札を作り変える猶予期間として「税抜価格のみの表示」が許されていましたが、その特例が3月31日をもって終了し、4月1日より総額表示が義務化されます。お店のメニューやPOPなどをご確認ください。

4月1日からNGとなる表記例

- × 500円+税
- × 500円(税別)
- × 500円(税抜価格)
- × 500円 ※表示価格は全て税抜きです

総額表示の具体的な表示例

- 550円(税込)
- 550円(税抜価格500円)
- 550円(うち消費税等50円)
- 550円
- 500円(税込550円)

お試しください!「炭焼きコーヒーゼリー」

ほろ苦いゼリーにクリーミーなミルクが絡んで生まれる絶妙なハーモニー。コーヒーゼリーは、年代を問わず大人気のスイーツです。スイーツが大好きな人にも、甘いものがちょっと苦手な人にも、人気があるコーヒーゼリー。甘さ控えめのものや、こってり濃厚な味など、いろいろなバリエーションがあることも魅力です。また食感もお店によって違ったりと、あらためてコーヒーゼリーの奥深さに驚きます。

昔ながらにお店で抽出したアイスコーヒーにゼラチンを溶かし、お店オリジナルのコーヒーゼリーを名物にしているお店もあります。おいしいコーヒーゼリーの決め手は“おいしいコーヒー豆と水”。そこで弊社の「炭焼きコーヒーゼリー」のご紹介。

炭焼きコーヒーゼリーの特徴

1. 紀州備長炭で丹念に焙煎した厳選コーヒー豆
2. 南アルプス山麓の清らかな伏流水を使用
3. 風味を引き出すネルドリップ抽出

“作り方は簡単” 軽く湯煎してから別の容器に移して冷蔵庫で冷やすだけ。弊社、直営店でも使用し、人気の定番メニューです。



春ブレンド「薫」ドリップバッグも発売開始!

お店で提供するコーヒーにも、季節感を演出してみたいかがでしょうか? 「春ブレンド“薫”」は、新緑が芽吹き、若葉の良い香りが立ち込める“春”をイメージしたブレンドで、「フレッシュな酸味と心華やぐ香り」が特徴です。ブレンドの軸としたエチオピアには、高品質の証“イリガチエフェ”の名を冠したスペシャルティ規格のコーヒーを使用しています。

春季限定コーヒー「薫」

袋タイプ 内容量:200g(豆)

ドリップバッグタイプ 内容量:10g(粉)

販売期間:2021年3月1日~5月末

納品可能期間:2021年2月中旬~5月中旬

※試飲用として40gをご用意しています。

※詳しくは営業担当までお尋ねください。



ファゼンダ 環境配慮型包材へリニューアル

世界的な気候変動と異常気象への対応として、脱炭素社会に向けた取り組みが加速しています。

今回、ファゼンダで使用しているコーヒー豆袋(包材)を“植物由来原料を一部使用したバイオマスインキ”に変更しました。バイオマスインキとは樹脂成分の一部を植物由来原料に置き換えたインキです。環境に配慮した包材への変更はCO2排出量の削減や石油資源の節約につながり、SDGsの目標の一つである「持続可能な消費と生産」の実現に貢献するものです。

植物由来原料を
一部使用した
環境インキとは



樹脂の10~20%を
植物由来原料に
置き換え



この商品パッケージ
には環境配慮型
バイオマス
インキを使用し
ています
No.160011

◀このマークが包材に付きます

※バイオマスインキは一般社団法人日本有機資源協会が定めるバイオマスマーク商品の認定を受けたものです。



Instagram始めてみませんか？

Instagramは写真投稿がメインのSNS。筆無精の方でも気軽に始めることができます。お店のおすすめメニューや日々の一コマをスマートフォンで撮影し、投稿するだけ。ぜひ、お店のアピール、情報発信に活用されてみてはいかがでしょうか。

ボルサ Instagramアカウント

アカウント名 ▶ bolsa_ccs

セール情報や新商品など
おトクな情報を発信しています♪



follow
me!



Instagramを始めて約2年が経ちます。
主にボルサ各店舗のセール情報や
新メニューのご紹介をしております。
多くのお客様にボルサを知っていただけるように、
毎日更新を目標に取り組んでいます。
ぜひ一度ご覧いただければ幸いです。

新メニューのアイデアどうぞ！
直営店のイチオシメニュー



自慢の焼き立てワッフルは
国産小麦使用



期間
限定

甘酸っぱいいちごと
ココアビスケットの
アクセント

いちごワッフル

単品 ¥460(税込) / ドリンクセット ¥710(税込)

詳しくは営業担当へお問い合わせください。

喫茶店探訪

CCSコーヒーを扱うお店を訪ねて



名古屋市港区

喫茶・軽食 栄

くつろぎの空間に包まれた名店

“お客様にゆっくりしてもらう”ことを一番大切にしている、マスターとママさんの人柄を感じるお店。そのため席は全席応接用ソファで、ソファの高さに合わせた特注テーブルが配置されています。ゆったりとしたソファ席でおいしい食事をしながら、贅沢な時間を堪能することができます。コーヒーはこだわりの丸形ペーパーを使用したハンドドリップで抽出。おすすめのメニューは唐揚げ定食、カキフライ定食(11月～2月限定)。モーニングの卵焼きサンドも絶品です。



おすすめ MENU

ブレンドコーヒー	¥380
アイスコーヒー	¥380
アメリカンコーヒー	¥380
唐揚げ定食	¥800
カキフライ定食	¥850
(11月～2月限定)	

◆モーニングサービス

7:00～10:00

info

名古屋市港区名四町62-1

(荒子川公園駅から車で5分。
徒歩で15分)

TEL 052-653-2877

営業時間／7:00～15:00

定休日／日・祝

席数／40席

駐車場／10台

来月の
コーヒー

「今月のコーヒー」として、元気なお店づくりにいかがですか？

3月のおすすめ

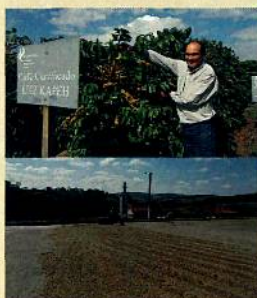
さくらブルボン

パルプドナチュラル ——— ブラジル



柑橘系のさわやかな甘さと香り、バランスの良いコーヒー

コーヒー生産量世界一を誇るブラジル。中でもミナスジェライス州は、ブラジルのコーヒー生産量の約半分を占めています。サンタルシア農園のある南ミナス地域は標高の高さや寒暖差の大きさなど、高品質のコーヒー栽培に適した条件が揃っていることから近年特に注目されています。さくらブルボンは厳選された黄色く完熟したブルボン種(ブルボンアマレロ:黄色く完熟する品種)を手摘みし、パルプドナチュラル方法にて精選したのち、太陽の恵みを一杯に浴びて天日乾燥させたコーヒーです。柑橘系のさわやかに際立った甘さと香り、バランスの良さをお楽しみください。



抽出方法 ベーパー サイフォン ネル

詳しくは営業担当までお問い合わせください。

CCS
70周年
企画

ボン・ボヤージュ

コーヒー新時代を目指して -14-

コーヒーの味覚については諸説があるが、一般的には原料7割、加工(焙煎・粉砕)2割、抽出1割といわれている。つまり原料選定が最も重要で、各生産国での鑑定作業が重視されるわけでもある。世界のコーヒー生産量の三分の一を占めるブラジルの鑑定士(クラシフィカドール)のポテンシャルの高さが解かる。

さて、見習いから始まった「コーヒー鑑定士への途」は、様々な失敗を重ねながら一步一步始まった。鑑定作業は官能的要素が求められるので、味盲の人、味覚について極度に鈍い人は鑑定士には向いていない。最終的に味の良否の

判定を下さなければならないので、判断力の鈍い人も向いていないようだ。また、一日に何十杯、何百杯のコーヒーをテストするので体力的問題も大きな比重を占め、一般的には、どんな人でも朝の内は舌が敏感になっており、重要なカップリングは午前中に行う。同時に口内を清潔に保つため、何を食べても口を濯いだり、歯ブラシをいつも携帯しているのがクラシフィカドールのエチケットとされている。小室先生は、いつも「日本のコーヒー屋さんに比べたら、自分は神様のような生活をしている」が口癖であった。それを聞かずに、'色々な神様がいるから'と妙に得心をしていた。

(会長 服部卓也)