

# CCS COFFEE NEWS

Coffee &  
Communication

# 12

2021  
vol.539



12月のおすすめ

今月の  
コーヒー



コーヒーの王様、  
ジャマイカ産ブルーマウンテンNo.1を贅沢に使用

カリブの太陽と豊かな自然、陽気なジャマイカの人々によって育てられたブルーマウンテン。「黄金のバランス」と称されるほど、苦味・酸味・甘味・コクのすべてが調和した「コーヒーの王様」。

コーヒー業界の最新情報!

# COFFEE TOPICS

2021年  
12月版

## 新興国台頭コーヒー消費

### 需給逼迫により 価格高騰の懸念



コーヒーでほっと一息つける時間の大切さに国境はありませんが、消費量は所得や人口構造に左右されるようです。コーヒー生豆を扱う大手総合商社は「1人あたりのGDP(国内総生産)が8000ドルを超え、25歳以上の人口が増加している国でコーヒー消費が拡大している」と分析。理由は、「嗜好品を買う余力を生む所得の増加」と「消費する層の拡大」がコーヒー消費の伸びにつながっているとのこと。近年、「GDP 8000ドル超、25歳以上人口増」という「条件」を満たし、新たなコーヒー消費国が増えています。例えば、トルコでは2020/21年度の消費量が5年前と比べて2倍に拡大、またインドネシアも同期間で4割増えると米国農務省が予測しています。その他に、エジプト、モロッコなどここ数年で条件を満たした国でも軒並みコーヒー消費量が伸びています。急激な消費の拡大は世界的な需給の逼迫を招き、価格の高騰が懸念されます。

## 地球温暖化でコーヒーが希少に?

### 救うカギは野生の祖先種



地球温暖化対策に関する会議(国連気候変動枠組条約S第26回締約国会議 COP26)がスコットランドで開催され、約200の国と地域の代表が集まり、地球温暖化の原因と考えられる化石燃料による温室効果ガス、つまりCO2排出量の削減について話し合われました。専門家は「今は当たり前で飲んでいるコーヒーも、気候変動への耐性を高めなければ希少な飲み物になってしまう」と警鐘を鳴らしています。

人類は1万年以上にわたり食物の品種改良を続け、特定の生育条件に適合させてきましたが、今その条件が驚くべきスピードで変化しつつあります。品種改良により収益性が上がった作物が、気温の上昇や干ばつ、豪雨、新たな病害、昆虫の大発生などにより弱体化しているケースが多々あり、恐ろしいことに気候変動によりコーヒー栽培に適した土地が2050年までに半減するという見通しさえ出ています。その解決策の一つとして「野生の祖先種に戻り、遺伝子の多様性を再発動することが必要」と研究者は提言しています。生物多様性はリスクを減らし、選択肢を生むことから品種改良されたエリート品種よりも、祖先種が持つ底力に期待したいものです。

## コロンビア 政府公認のシャーマン

### “晴れ乞い”の祈り



世界中で異常気象が発生している今日。この秋、コーヒー生産量 世界第3位のコロンビア各地で長雨が続き、コーヒー生産はもちろん、日常生活へも多大な影響を及ぼしました。この異常な大雨は、南米沖の海面水温が平年より低くなる「ラニーニャ現象」が関係していると言われ、この現象が発生するとコロンビアでは降水量が平年よりも多くなるのです。この長雨にコロンビア政府がとった対策は、シャーマン(祈祷師)ホルヘ・ゴンザレス氏(在ボゴタ66歳)への「晴れ乞い」祈祷の依頼。政府公認のシャーマンであるゴンザレス氏は、目を閉じ大きく両手を広げ呪文を唱えること数時間。しばらくすると、数週間にわたって雨を降らした雲は流れ、雲の割れ目からは日光が差し込みました。なんと見事「雨止め、晴れ乞い」に成功したのです。遠くから祈りを見守っていた市民から盛大な拍手が送られました。ちなみにゴンザレス氏は、ボゴタ近郊のコーヒー農園主でもあるそうです。

## はじまります! ドリップバックコーヒー自社製造

11月中旬、念願の“ドリップバック充填包装機”が千種工場に導入されました。

「ドリップバック」の売りは“手軽においしくレギュラーコーヒーを飲むことができる”ことです。器具を必要とせず、お気に入りのカップに掛け、お湯を注ぐだけ。忙しい時でも簡単においしいコーヒーを淹れることができ、ゴミ捨ても簡単。

“時短機能と本格感”を併せ持つ「ドリップバック」。コーヒー業界全体での生産量は10年前と比べ250%伸びています。弊社での取り扱いも年々増加しております。



これまでのドリップバック製品は焙煎豆を委託先へ送り、充填・包装し製品化していました。これからは、より鮮度の良いコーヒーを小さなロット・短い納期で製品を作ることができるようになります。製品について、お客様の要望に合わせた柔軟な対応ができると確信しています。

フィルター(内袋)の形状は従来の「コーヒーカップに掛けるドリップ式」と、より簡単に抽出ができる「ティーバッグのようなダンク式」の2種類を用意します。



### オリジナルデザインのパッケージも小ロットで製造できます

貴店のオリジナルブレンドやスペシャルティコーヒーを、オリジナルパッケージで製造してみませんか? 新しい商材や周年記念イベントのノベルティーとしてもご活用いただけます。外装フィルムのオリジナルデザイン製造は1000袋から承ります。1000袋未満の製造もご相談により対応したいと考えています。

本格的な製造は来年1月中旬からを予定しています。詳細は、営業担当より順次ご案内いたします。

## 新たに2アイテムの有機コーヒーが新登場!

コーヒー需要動向調査2020(全日本コーヒー協会)によると、「今後、飲みたいコーヒーのタイプ」として43.1%の人が「オーガニックコーヒー」と答え、第1位に輝いています。食の安全・安心への関心の高まりとともに、「有機コーヒー」を選ぶ消費者が増えています。これまでお客さまからの要望が多かった「有機モカ ブレンド」と「有機カフェインレス」が新商品として登場です。既に有機コーヒーをお取り扱いのお客さまも、検討中のお客さまもぜひ一度試飲ください。サンプルのご用命は営業担当まで。



### ■有機モカ ブレンド(ペルー、エチオピア)

ペルーの「マイルド」な味わいに、エチオピア モカの「華やかさ」が加わりました。とても上品な有機モカ ブレンド。モカの綺麗な酸味や甘さを際立たせるために、ペルーよりもやや明るめの「中煎り」焙煎です。



### ■有機カフェインレス(メキシコ)

天然水を使用する「マウンテンウォーター製法」によりカフェインを99%除去。酸味は明るいながらも優しく、口当たりはまろやかです。カフェインレスを感じさせない風味の仕上がりが特徴です。

## コーヒーインストラクター3級検定 1月開催のご案内

新年を迎え、新鮮な気持ちでコーヒーのことを学んでみませんか。バレンタインデーやホワイトデーにチョコレートと一緒に飲むコーヒーが、きっと今までと違ったものになると思います。2022年はコーヒー時間が、さらに待ち遠しいものになると思います。

### 開催概要

- 日時: 2022年1月15日(土) 10時~12時30分
- 場所: 本社3階会議室
- 募集人数: 8名(通常時より人数を減らしての開催)
- 参加費用: 3,000円(当日、現金またはPayPayでお支払いください)
- 受講後、3級認定証をお渡しします。

3級検定の講義後、工場見学、コーヒー飲み比べ(カップリング)を予定しています。感染症予防対策万全でご参加をお待ちしております。詳細は弊社ホームページをご覧ください。オンラインでのコーヒーインストラクター3級検定開催もホームページで随時ご案内いたします。

## 恒例! お正月限定ドリップコーヒー&珈琲チョコ

ハロウィン、クリスマスに続き、第3弾 お正月用の「限定ドリップコーヒー」「珈琲チョコ」のご案内。限定ドリップには、オーソドックスでかわいらしいデザインの「ニューイヤーブレンド」をご用意しました。珈琲チョコのデザインも一新。年末年始のお店のにぎわいを演出する商材にご活用ください。



「お正月限定ドリップコーヒー」  
1セット(6杯分)~  
※デザインは1種類



「珈琲チョコ」1袋(100g)×5袋~  
※既にお取り扱いのお客様には、  
お正月用シール1シート(12枚)をご用意しています。

## 金城学院大学の学生さん オンライン工場見学

10月30日、大学生協様主催で金城学院大学の「ソーシャルウーマンプロジェクト」に参画する学生・先生方に対し、オンライン講義&工場見学を開催しました。講義では「コーヒー産業に従事すると女性の今」をテーマに、「ウーマンズハンドコーヒー」、女性支援・活躍を目的とした認証コーヒー「IWCA (International Women's Coffee Alliance)」、ブラジルの女性生産者を応援する「Café Delas※」といったコーヒー業界の取り組み事例を紹介しました。



フェアトレードについても、2015年に日本で2番目のフェアトレードタウンに認定された名古屋市の取り組みや弊社の活動を紹介しました(1番目は熊本市で2011年)。

事前アンケートでは「コーヒーは苦いので飲まない、嫌い」という回答の学生たちも、講義後の感想では「コーヒーに興味を持った、一度飲んでみようと思った」と回答。コーヒーに関心を抱ききっかけになったと思います。コーヒー農園から店舗スタッフまで、コーヒーサプライチェーン全体を通じて、女性の活躍なくして、おいしいコーヒーは飲めません。弊社もそれを肝に銘じ、コーヒーを通じたフェアトレード活動や女性の活躍を推進して参ります。

※カフェデラスは冬ギフトとしても販売しております。

## 出展報告

### 地方銀行フードセレクション2021に出展しました

11月4日・5日に東京ビッグサイトで開催された「地方銀行フードセレクション2021」に出展しました。出展社数は380社程と前回(2019年)の1/3に。来場者は2日間で3,100名程と1/6程とまだまだ人の戻りが少なく感じられました。2年ぶりの開催に来場者からは「やっと開催されましたね」と待ち望んでおられた様子でした。

今回は、オリジナルドリップコーヒーのご案内を中心に、最近のキャンプブームでキャンプ用品店での販売といったお話もいただきました。

他方、名古屋大学の院生2名も一緒にブースに立ち、彼らの研究から開発された日本発の「フルーツ発酵コーヒー」の試飲のご案内もいたしました。まだ商品化されていませんが、今回多くのご意見をいただき今後、彼らがどのような商品にしていけるのかが楽しみです。

オンラインの良さもありますが、やはり食品の展示会は実際に食べたり飲んだり、香りを嗅ぐことで五感を刺激することで大いに購買意欲も湧くのかなと実感しました。2022年は多くの食品展示会が開催されることを楽しみにしています。



新メニューのアイデアにどうぞ!  
直営店のイチオシメニュー

## ローストビーフサンド

~ホースラディッシュソース~

単品 ¥500 (税込)

西洋わさびと本醸造醤油の  
まろやかな風味



詳しくは営業担当へお問い合わせください。



「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？

1月のおすすめ

**サフラ ノヴァ (SAFRA NOVA)**

ブラジル



年に一度のお楽しみ

世界第1位のコーヒー生産量を誇るブラジルでは、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。その初積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、高品質なコーヒーを産出するサンパウロ州アルタ・モジアナ地区の農園から、収穫したばかりの新豆を船積。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。果実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ます。まさに、年に一度のお楽しみ of コーヒーです！



抽出方法 **ペーパー** **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 -24-

15世紀半ばから17世紀半ばまで、歴史上では大航海時代と呼ばれている。ヨーロッパ人(主としてポルトガル人とスペイン人)が南北アメリカ、アジア、アフリカへと大航海を行った時代の総称である。その結果、南北アメリカ大陸では1492年にスペイン・イザベル女王の支援を得たコロンブスによるアメリカ大陸発見、1500年にはポルトガル人のペドロ・A・ガブラルによるブラジル発見がなされた。

結果、ブラジルを除いた中南米は全てスペイン語圏になった。ポルトガル語・スペイン語は語源をラテン語に持つため、基本的には同じ言葉で、どちらかの言葉を解すれば、他方の言葉は80%以

上理解できると言われている。両語の違いは、‘わが国で言えば標準語と関西弁の差異か…’とも言われている。更にイタリア語やフランス語も同じラテン語を語源を持つので、EUの首脳会談で通訳を交えず会談している映像を見ると言葉のハンディがないことがよくわかる。サッカー選手のアルゼンチンのメッシやブラジルのネイマールが普通にフランス語のインタビューに答えているのは自然なことであろう。

コーヒー知識と曲がりなりにもポルトガル語を身につけた2年間の在伯後、これから半年を懸けて中南米・アフリカのコーヒー生産国への航海を始めた。(会長 服部卓也)

編集後記

寒さが厳しくなってきましたね。私は東北生まれの東北育ちですが寒さがとても苦手です。いつもマフラーやコートを着込んでやりすぎだと笑われてしまいます。そんな私の冬の楽しみは冬限定のホットドリンクを飲み歩くことです。冷たい外の空気の中であたかくて甘い飲み物を口にする幸せのため息がこぼれてしまいます。今月号もお読みいただきありがとうございます。

シーシーエスコーヒーニュース vol.539 2021年12月1日発行

シーシーエスコーヒー株式会社 〒464-0858 名古屋市中種区千種二丁目16番17号 Tel.052-741-3066 (代)

[夜間・休日緊急連絡先] 服部…052-775-5788 徳田…080-4833-6938 [www.ccscoffee.co.jp](http://www.ccscoffee.co.jp)