

CCSコーヒーが毎月お届けするコミュニケーション誌



# CCS COFFEE NEWS

Coffee &  
Communication

# 6

2022

vol.545



今月の  
コーヒー

6月のおすすめ

カフェインレス コロンビア

コロンビア



やわらかな酸味としっかりしたコクのカフェインレス

カフェインレス コロンビアは、超臨界二酸化炭素抽出法によりカフェインを99%除去。コーヒー本来の風味はしっかり保持されており、やわらかな酸味としっかりしたコクが楽しめます。カフェイン除去の技術、ここに極まれり。一度、お試しください。



# コーヒー業界の最新情報! COFFEE TOPICS

2022年  
6月版

## 三井住友銀行 コロンビアコーヒー基金へ 4,000万ドルのSDGs融資

コロンビアコーヒー生産者連合会(FNC)は4月、傘下のコーヒー基金が三井住友銀行より4,000万ドルのSDGs(持続可能な開発目標)融資を受けたと発表しました。

FNCによると、調達資金は生産者への買い取り保証、技術支援開発など、SDGs達成に寄与するプロジェクトに使われます。

ロベルトFNC代表は、国際的に評価されている日本の金融機関と関係強化できることを誇りに思うと述べ、日本におけるコロンビアコーヒーのプレゼンス向上のために活動してきた60年の成果でもあると語りました。

FNCはコロンビアコーヒーの日本市場参入のため、1962年東京にオフィスを開設しました。コロンビアから日本へのコーヒーベンガラ豆輸出量は1960年には年間約4万袋でしたが、直近10年では平均100万袋にまで拡大しています。

邦字紙のブラジル移民史

## 日系社会を映す新聞・雑誌



トロピカルなこの国には100基以上の鳥居が建立され、1万本以上の桜の木が植えられています。200万人とも言われる世界最大の日系人社会のあるブラジルで広く読まれてきた邦字紙「ニッケイ新聞」が昨年末、廃刊。前身から70年以上続いたその歴史に幕を閉じました。

日本からのブラジルへの集団移住は1908年の笠戸丸から始まります。初期は大規模コーヒー農園の労働力として海を渡りました。「ニッケイ新聞」の前身である「パウリスタ新聞」は太平洋戦争の直後の1947年、ブラジルの日系社会が母国の敗戦を認める「負け組」と、認めない「勝ち組」に割れる中での創刊でした。

以降、日系人コミュニティの情報や日本とブラジルの政治、経済などを伝える媒体として重宝されてきました。

しかしながら、時代を経て日本語を読める読者が減少、今回の新型コロナの影響で広告収入が激減したことで廃刊に追い込まれました。

日系移民2世以降の多くはブラジル社会に溶け込みつつある一方で、眼差しを母国に向ける人も少なくありません。新たな日系紙の刊行が始まる知らせもあり、未永い継続を期待したいものです。

産業革命は「コーヒー」のおかげ!

## コーヒーハウスで生まれた資本主義



私たちの生活に欠かせないコーヒー。コーヒーを飲む習慣は15世紀半ばに中東で普及したとされており、イスラム圏から浸透がはじまりました。

1554年、トルコのイスタンブルに最初のコーヒーハウスが開業しました。コーヒーハウスには人々が集い、コーヒーを挟んでの社交場、サロンのような形態でした。これがやがて中近東を旅するヨーロッパの商人、学者などを通じてヨーロッパに伝わり次々とコーヒーサロン文化を生み出します。

海運業の発展で有名なイギリスのロンドンのはじまりもコーヒーハウスです。1680年代末にエドワード・ローズが開いたコーヒーハウスには、投資家や船主が集まり、船の設備や航海の安全性など、船ごとの情報交換を行い、それがやがて海上保険取引に繋がっていきます。このような動きから銀行、新聞、証券取引所などが生み出され、今日のロンドンが金融の中心となったのです。

詳細 大宮理 著「ケミストリー世界史」(PHP文庫)

(服部)

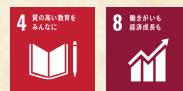
## コーヒーの魅力発信とプロの育成

お客様にコーヒーの魅力やおいしさを伝えることも、私たちの大切な仕事の一つです。

定期的にお客様向けのコーヒー教室を開催し、コーヒーに関する基礎知識やおいしいコーヒーの淹れ方などについて、社員が講師となりお話ししています。

実施教室

- コーヒーインストラクター3級検定会
- コーヒー教室



また、「全員がコーヒーの先生」をスローガンに全従業員に対するコーヒー教育に力をいれています。直営店アルバイトスタッフに対してもコーヒー検定の資格取得を支援しており、弊社登録のコーヒーインストラクター検定2級の取得者数は60名を超えるました。これは中部地区の同業者の中でもトップクラスです。

### 社内コーヒー研修の実施

- コーヒー講習会(年4回)
- コーヒーコンシェルジュ養成講座
- コーヒー生産国研修

### 社外コーヒー資格の取得支援

- コーヒーインストラクター検定
- コーヒーマイスター養成講座
- JBAバリスタライセンス

CCSがお届けする今月のニュース

## コーヒーインストラクター3級検定 7月開催のご案内

おかげさまで弊社の「コーヒーインストラクター3級検定」は皆様に大変ご好評を頂いております。コーヒーに関心を持たれている方が多いようで、前回は募集開始後1週間もたない内に満席となりました。ご参加くださる方にさらにコーヒーの魅力をお伝えしていきます。

### 開催概要

- 日 時: 2022年7月9日(土) 10時~12時30分  
 場 所: 本社3階会議室  
 募集人数: 12名  
 参加費用: 3,500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(カップピング)を予定しています。なお、感染症予防対策万全でご参加をお待ちしております。

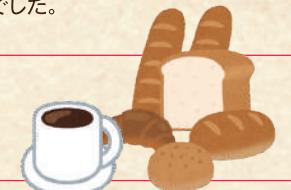
詳細は弊社ホームページをご覗ください。

## 中部コーヒー組合主催 賛助会員セミナー報告

4月22日(金)、名古屋ガーデンパレスにて中部日本コーヒー商工組合主催の賛助会員セミナーが開催されました。昨年、一昨年はコロナ禍によりウェブ開催でしたので、リアルでのセミナーは2年振りです。今回は業務用パンメーカー3社をお呼びし、“食パン卸から見た喫茶・カフェ業界の今を知る”という趣旨のセミナーでした。

### 講師

- 本間製パン(株) 佐伯 取締役 営業部長
- (株)エースベイキング 吉田 代表取締役社長
- (株)永楽堂 近藤 代表取締役



セミナーは第一部では各社から「繁盛店の成功事例」の紹介、第二部では一昨年に3社が共同で実施したクラウドファンディング「小倉トースト100変化」の反響や今後の活動について、パネルディスカッションが行われました。

繁盛店の成功事例としては、SNSの活用事例が多く紹介されました。例えば、立地条件が良くない店舗での集客方法として、Instagramのインフルエンサー(フォロワーを多く持っているユーザー)を招いた試食会を開催し、看板メニューの写真を投稿してもらうといった方法です。発信後の行列の写真が出され、参加者からはどよめきがあがりました。

また「小倉トースト100変化」の反響については、私たち中部地区の喫茶・カフェ業界にとって嬉しい報告がありました。7年振りに開催された「1億人のなごやめし総選挙2022(なごやめし普及促進協議会)」で「小倉トースト12位⇒6位」、「モーニング15位⇒7位」が大躍進しました。

[詳細HP https://nagoya-meshi.jp/vote2022/](https://nagoya-meshi.jp/vote2022/)

自家製でこだわりの小倉あんを作り「小倉トースト」を看板メニューにしているお店が増えた結果でしょうか。また居酒屋で「〆の小倉トースト」がはじまつたり、商店街の活性化の題材として採用されるなど、小倉トーストの可能性はまだまだあります。



現在、関東では「あんバタートースト」という名前で人気があり、当地区は発祥の地として、プライドを持ってアピールするべきとの示唆もありました。

最後にコーヒー焙煎卸と業務用パン卸が一致団結して喫茶店・カフェ業界を盛り上げていくことを確認。大変有意義なセミナーでした。

## オリジナルブレンド 作成キット登場!

自分だけのオリジナルブレンドを作つてみませんか?  
「お店の個性を出したい」「自分好みのコーヒーを作りたい」「シーンに合わせてコーヒーを選びたい」  
そんなご要望にお応えできるよう、弊社から『オリジナルブレンド作成キット』が新登場!



1セット 3,000円(税込・送料込)

6種類のコーヒーを自分のイメージに合うように1からブレンド。

ブレンドする数やグラム調整などいくつかのパターンがある中からオリジナルブレンドを作成できます。

コーヒーにこだわりたい方はもちろん、コーヒー好きな方への贈り物としてもご利用いただけます。

### キット内容

- コーヒー6種類(各40g)
- 空のドリップバッグ12個
- 試飲用カップ12個
- 説明書
- メジャースプーン



新メニューのアイデアはどうぞ!  
直営店のイチオシメニュー

アサリの旨味  
引き立つ  
旬のパスタ

## アサリとアスパラのトマトパスタ

単品 ¥750(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



珈琲館  
みるか

“みるか”にちょっと寄ってみるか!



岐阜県羽島市の静かな住宅街にオープンして32年。周辺の静けさとは反対に、店内は近所の常連さんでいつも賑わう。カウンターだけの昔ながらの喫茶店で、焦げ茶色の大きくて長い木のカウンターと木の椅子がとてもクラシックだ。この地区はモーニング激戦区。ボリューム満点のモーニングサービスが人気だ。



350円のコーヒーを注文すればトースト、ゆで卵に加えて、サラダとおつまみが付く。Aセットを注文すると、トーストが2枚になり、おつまみの代わりにジャムとスープが付いてくる。ビックリするほどのサービスだ。羽島ののんびりとした空気を感じながら、ボリューム満点のモーニングが堪能できる贅沢なお店である。

### おすすめメニュー

モーニングタイム(11:30まで)
ブレンドコーヒー.....¥350
アメリカン.....¥350
カフェオレ.....¥400
オレンジジュース.....¥380

珈琲館 みるか

岐阜県羽島市上中町長間1096-1

(名神羽島インターから車で8分)

tel.058-392-1656

営業時間...7:00～12:00

定休日.....土曜日

席数.....30席

駐車場.....13台



「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？

7月のおすすめ

## イバネマ農園プレミアクリュ ゴールドエディション—— ブラジル



世界最大級の農園が生み出すプレミアムコーヒー

昨年好評いただきました“ブラジル イバネマ農園プレミアクリュ ゴールドエディション”が今年も入荷しました。イバネマ農園は、世界最大級の生産面積を誇り、チエリーの電子選別機など最新鋭の設備を持つ農園です。プレミアクリュは、当農園の生産量のうち僅か2%の最高級品。ブラジルのコーヒー生産は、標高700m~800mで機械収穫が一般的ですがプレミアクリュは標高1,000mの急斜面で豊富な日差しを浴び、一日の寒暖差が激しい場所と好環境。さらに丁寧に手摘みで収穫されています。アプリコットを思わせる甘酸っぱさと、ワニーな余韻が長く残る素敵なおコーヒーです。



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。



## ポン・ボヤージュ コーヒー新時代を目指して -30-

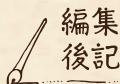
マイルド・コーヒーの雄‘コロンビア’から、アザーマイルド・コーヒーの雄‘コスタリカ’に飛んだ。コスタリカは中央アメリカの南端に位置するカリブ海と太平洋に面した海岸を持つ小国である。同国は「平和」「福祉」「教育」「環境」そして「3C」のキーワードで語られる国家である。1983年には国家として「永世・非武装中立」宣言をして文字通り軍隊を持たない世界で唯一の国として存在している。

経済は、コーヒー・バナナの輸出を柱として、近年は教育水準の高さから世界のIT企業の拠点としても注目されている。コーヒーは、1980年代当時からコロンビアの様な大雑把な分類ではなく、豆のサイズも8段階、品質も収穫された農園の標高、地域

などによる8段階の分類、更に米国、欧州向けなどによる分類と、コーヒー王国・ブラジルに比する程の分類を実施しているのには驚いた。因みに弊社が販売している「コーラル・マウンテン」はこうした分類でも最高点を獲得している商品であり、独特の柔らかい酸味はコーヒー愛飲家を魅了するに十二分な要素である。

「環境」面では、映画「ジュラシック・パーク」の舞台はコスタリカで、最近はコーヒー農園ツアーも含めエコツーリズムも注目されている。又、コスタリカは‘世界3大美人輩出’の国とも言われ多くの人々を魅了しており、兎に角、中南米では異質な国である。  
(会長 服部卓也)

※「3C」とは…コスタリカ、コロンビア、チリの頭文字



先日、「世界フェアトレード・デー・なごや2022 コーヒーサミット」に弊社も出店して参りました。直接お客様とお話しする上で、コーヒーに関与したSDGsの関心が高いことに刺激を受けました。Newsで連載中の「コーヒーとSDGsの深い関係」を今後も力を入れて発信できればと思います。一日を通して会場全体がコーヒー愛に溢れる素敵なおイベントとなりました。