

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

# 3

2023

vol.554



今月の  
コーヒー

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

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、太陽の恵みをいっぱいに浴びて天日乾燥させたコーヒー。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。



コーヒー業界の最新情報!

# COFFEE TOPICS



アメリカ合衆国農務省がレポートを発表



## コーヒーの生産量と消費量が回復

アメリカ合衆国農務省(USDA)が昨年末に公開したレポート「コーヒー：世界市場と貿易」で、世界のコーヒービジネスが回復し、消費量も増加する見通しを発表しました。このレポートは半期ごとに発表される世界のコーヒー貿易、生産、消費、在庫に関するデータを分析した報告書で、22/23年の世界のコーヒービジネスは前年から660万袋増の1億7,280万袋に回復することを予測しています。これにはブラジルのアラビカ種の主要産地が、表年サイクルにあたることが大きく寄与しています。

一方、新型コロナウイルスの影響が残る中、消費量も前年から80万袋増の1億6,790万袋と予想し、ヨーロッパ、アメリカ、ブラジルなどで消費量の大幅な増加が見込まれています。

ただし、異常気象によるブラジルの霜害、中米の干ばつ等の自然災害や、ロシアのウクライナ侵攻による世界的なエネルギー不足など、予測不能な事態による影響は盛り込んでないということです。

異常気象が影響?

## コーヒー豆、表裏の法則変調か



世界最大のコーヒービジネスであるブラジルで、生産量を巡り異変が生じています。

豊作と不作が隔年で訪れる「表裏の法則」が崩れてきたとの見方が市場で広がりつつあります。

コーヒーチェリーがたくさん実り収穫量が増える年を「表年」、逆に減る年を「裏年」といい、これらが一年毎に交互にやってきます。これを隔年結果といい、コーヒーチェリーの成長ために光合成などによって生まれてくる養分が多く使われ、そのぶん翌年は栄養不足になってしまうのです。コーヒー以外にも、ミカンやリンゴなどでも同様の現象が起きることが知られています。

世界最大のコーヒービジネスであるブラジルの表裏は全世界の供給量に直結し、相場価格にも大きな影響を及ぼします。これまで偶数年が表年、奇数年が裏年でした。

近年の干ばつや霜害といった異常気象が収穫量や農家の植え替え計画に影響を与え、隔年ごとのサイクルに乱れが生じています。14年は表年にあたりますが、干ばつが原因で記録的な減産になりました。22年は特に顕著で、前回の表年である20年の3分の2の生産量となってしまいました。

こうしたことから従来の買い付け基準を適応することが難しくなってきており、コーヒー業界は新たな法則を打ち立てる必要に迫られています。

100m走で0.14秒短縮!

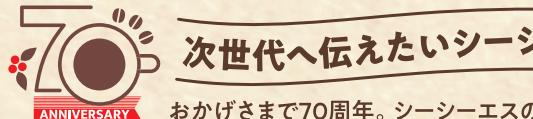
## コーヒーを飲むと足が速くなる!?



100m走の前にカフェインを摂取すると、タイムが平均で0.14秒短縮したという実験結果を立命館大学のチームが発表しました。カフェインが運動パフォーマンスを一時的に向上させる働きを短距離走で確認したのは初めて。

チームによると体重70kgの人で効果的なカフェインの摂取量は420mg。これはコーヒー4杯分に含まれる量です。データを分析すると、走り出しの平均速度が増しており、タイムの向上に繋がっているとみられています。

他にも、コーヒーを飲むとエネルギー効率が高まると言われ、世界のホームラン王の王選手は試合前には必ずコーヒーを飲んでいたそうです。



## 次世代へ伝えたいシーシーエス物語

おかげさまで70周年。シーシーエスの歴史を紐解きます。

### 第3回 口ゴに込められた想い

先月号ではシーシーエスコーヒーのロゴの歴史についてお話ししました。今回は現在のロゴに込められた想いをお話しします。

赤いリボンはCCSのコーヒーの品質に授けられる信頼とクオリティを表現。常に高品質の商品を提供するという企業理念を表しています。

また、リボンの下にある中央のCの文字はお客様に優雅な安らぎをご提供したいという想いから、コーヒーにクリームを入れた様子を表現しています。

ロゴの色にも意味があり、視覚的に認識してもらいたいやすいという点はもちろんですが、赤はコーヒーチェリーの色、茶色は焙煎後のコーヒー豆の色で、「収穫から焙煎までのコーヒー豆の過程」を表しています。

現在のロゴはCCSNews第100号の節目に初代社長の服部留吉が発表しました。



現在のロゴ

CCSがお届けする今月のニュース

### 水出しアイスコーヒーの夏!今年も発売!

抽出簡単、“スッキリまろやか”で美味しいと好評のファゼンダ「水出しコーヒー」を今年も発売。発売開始から今年で11年目。その人気は年々高まっています。

水出しアイスコーヒーは、水でコーヒーを抽出することから“コールドブリュー(Cold Brewed)”とも呼ばれ、低温でゆっくり時間をかけて抽出することで、苦味や渋味成分が抽出されにくく、喉越しスッキリ、まろやかな味わいが特徴です。昔ながらの“しっかりした苦味とコク”的アイスコーヒーにガムシロップ、ミルクを入れて楽しむスタイルが年齢を中心に人気がある一方、水出しアイスコーヒーはその飲みやすさから若い世代にも人気で、1年を通して定番メニューになっている大手カフェチェーンもあるほどです。

水出しアイスコーヒーはオレンジなどの柑橘系フルーツやトニックウォーター、炭酸水との相性もよく夏のアレンジコーヒーにも最適です。

今年の夏は水出しアイスコーヒーを新メニューに加えてみてはいかがでしょうか。



#### ファゼンダ 「水出しコーヒー」

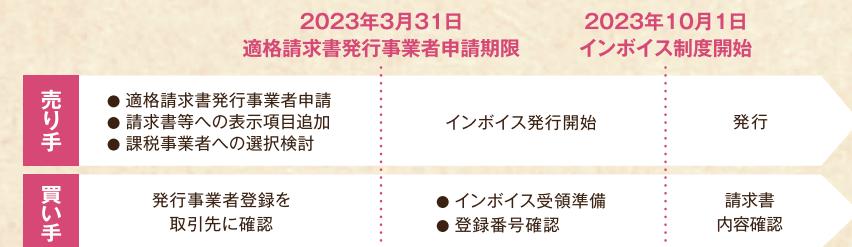
内容量:35g/パック

【作り方】広口のポットにバッグ1袋を入れ、常温水500mlを注ぎ、冷蔵庫で4~8時間冷却。約3~4杯分です。

### 申請書提出はお済みですか? (期限3月末日)

### インボイス制度の施行まであと半年

2023年10月1日から、消費税の仕入税額控除の方式としてインボイス制度が施行されます。インボイスを発行できるのは適格請求書発行事業者に限られ、この適格請求書発行事業者になるためには申請書を3月31日までに提出し、登録を受ける必要があります。免税事業者で今後、課税事業者になった場合には納税額の負担軽減措置が設けられます。これは、売上の預り消費税の20%を申告納付するだけで済み、事務負担の軽減となります。ただし、2023年10月1日~2026年9月30日を含む課税期間までの限定措置です。また、年間売上が1億円以下の場合、1万円未満の仕入はインボイスが無くても帳簿に記載すれば良いとされました。これは6年間の限定措置です。



### 校外学習で中学生が会社訪問 SDGs達成に向けた取り組みを学ぶ

今年1月、弊社を訪れたのは供米田中学校の1年生男女5名。同中学校では「くまちゅ～SDGsアクション」と題し、中学生の自分たちができるSDGs達成に向けての行動を考え発表するという活動を行っています。今回の会社訪問は、企業のSDGs達成に向けた実際の取り組みを知り、学ぶことが目的です。

弊社では「コーヒーとSDGsの関係」と題し、コーヒー農園から一杯のコーヒーができるまでに関わっている人々のことや、そこにある課題や取り組みを紹介。具体例として、フェアトレードコーヒーは発展途上国での「社会・環境」の問題を解決すべく、生産者の自立支援、持続可能なコーヒー生産の体制づくりに寄与していることを説明しました。

ワークショップではコーヒーグラウンズ(コーヒー抽出粉)を使った消臭剤作りを実施。コーヒーかすと呼ばれていたものは、ゴミではなく利用価値のある立派な“資源”になることを実感してもらいました。

一杯のコーヒーができるまでには、国境を越え、たくさんの人の思いや努力が詰まっています。コーヒーを単なる飲み物としての捉えるだけではなく、社会貢献につながることも学んでいただければ嬉しいです。



## コーヒーインストラクター3級検定 4月開催のご案内

4月は生活環境が変わる人も多いのではないでしょうか？ 楽しいこともあれば、慣れないことで少しストレスを感じてしまうこともあるかもしれないですね。そんな時、美味しいコーヒーでちょっと一息ついて肩の力を抜いてみるのはいかがでしょうか？

コーヒーインストラクター3級検定を受講し、コーヒーの基礎を学べば、そんなコーヒータイムが今までよりさらに楽しみになること間違いないです。

### 開催概要

- 日 時：2023年4月8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覧ください。

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

### ● てりたま チキンサンド

単品 570円(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



名古屋市千種区

### COFFEEたけ

開店50周年、

アットホームでファンの多い喫茶店

今池と池下の中間にある仲田商店街にオープンして50年。

店内は奥に長く、キッチンに向かうカウンター席には歴史を感じることができる。

お水にこだわりマイナスイオン水を使用。そのため、ネルドリップで丁寧に抽出したコーヒーは、コクがあり後味がスッキリしているのが特徴だ。

コーヒーと相性抜群の自家製オリジナルケーキがサービスで付くのも嬉しい。

食事はスパゲッティ、カレー、牛丼と定番メニューが並ぶ。中でも鉄板イタリアンがお値打ちで大人気。勉強熱心なオーナーは休日にいろいろな店を視察し、研究を重ねる。長年ファンに愛されるのも納得である。



### おすすめMENU

コーヒー	¥380	オムライス	¥700
紅茶	¥380	自家製シフォンケーキ（予約にて販売）	
スパゲッティ		1ホール	¥1,000
・鉄板イタリアン	¥500	●モーニング	7:00~10:30
・鉄板ミート	¥630		

### COFFEEたけ

名古屋市千種区仲田二丁目4-16  
(地下鉄今池駅より徒歩7分)

TEL 052-761-4570

営業時間／7:00~18:00

定休日／日

席数／27席

駐車場／2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？

4月のおすすめ

## アチエ S ハニー

来月の  
コーヒー

インドネシア



スパイシーな甘味に紅茶のフレーバーが加わった優雅な風味

インドネシア・スマトラ島北部に位置するアチエ州はマンデリンの産地として有名ですが、今回のアチエハニーはスマトラ方式ではなく、バルブドナチュラル方式で精製したコーヒーです。シナモンシュガーのような少しへスパイシーな甘味に、紅茶のようなフレーバーが加わり、とても優雅な風味を持ったコーヒーです。余韻も長く、きれいな後味です。スマトラ式のマンデリンとはまったく違う風味をぜひお楽しみください。



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。



## ボン・ボヤージュ コーヒー新時代を目指して -39-

先回触れたパシフィック・Bでのレクチャーで‘アメリカのコーヒー事情’について聞いた。アメリカでは1970年代に入つてからコーヒーの消費量が低迷しており、日本では、反対に70年代に入って10年で2倍と増加しているが、数字で見る限り全然勝負にならない。しかも日本では増えたといつてもインスタントコーヒー(IC)が中心であり、それに比べて、インスタント食品が大好きなアメリカ国民はIC消費が少ない(表1)。

当時のTVコマーシャルでは‘世界中どこでもNカフェ’というのが常に流れていたのだが、現実はそうではなかった(後年、スイスを訪れた時にも、Nカフェの姿は見なかった)。因みに、レギュラーコーヒー(RC)の消費場面の割合は表2のようになっており、アメリカ人は家庭でもよく飲むが、外でもよく飲むということである。

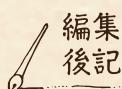
(会長 服部卓也)

表1.日米のコーヒー消費比較表(1970年代)

	日本	アメリカ
人口	1.0億人	2.6億人
RC消費量	130万袋	1,600万袋
IC消費量	120万袋	150万袋
カップ売価	300円	100円
大衆化して	60年	120年
消費量 / カップ	10g	8g
カップ量	120cc	150cc

表2.レギュラーコーヒーの消費場面の割合

	業務用	家庭用
日本	85%	15%
アメリカ	70%	30%



この前、節分の豆を買いにスーパーに行くと落花生が売っていなくて売り切れちゃったかと勝手に思っていました。そのことを家の人に報告したらすぐに買ってあったようで手には大豆の小袋が…東北では殻付きの落花生を撒くのに対して、こちらの地域は大豆を撒くのですね。カルチャーショックを受けました。節目ごとに文化の違いを感じられて新鮮な気持ちで節分を楽しめました。