

CCS COFFEE NEWS

Coffee &
Communication

12

2024

vol.575



今月の
コーヒー

12月のおすすめ

ブルーマウンテンNo.1ブレンド

ジャマイカ



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ているブルーマウンテン。日光と霧に恵まれたこの地で、苦味・酸味・甘味・コクのすべてが調和した「コーヒーの王様」が生まれます。

コーヒー業界の最新情報!

COFFEE TOPICS

2024年
12月版



コーヒー原料価格の変動

生産者のメンタルに大きな影響

コーヒーは私たちの生活に彩りを添える大切な飲み物です。

世界中の何億もの人々が、朝のスタートや1日の終わりにコーヒーの芳醇な香りと深い味わいを楽しんでいます。しかしその背景には、深刻な課題に直面しているコーヒー生産者たちの苦労が隠れているのです。

昨今、異常気象や病虫害がコーヒーの収穫へ大きな打撃を与えることが多く、さらには市場価格の変動が収入の不安定さを煽り、多くの生産者は生活基盤が崩れるのではと将来に不安を抱えています。

コーヒーの木は種を撒いてから開花し、結実、そして収穫できるようになるまで4年もの歳月を要するため、生産調整が非常に難しい作物です。

このことから、市場の価格変動に対応することが難しく、多くの生産者が心身に負担を感じています。

北欧の研究では、こうしたストレスによって、うつ病などの精神疾患を抱える生産者が増えているとの報告もあります。このような状況の中、私たち消費者がどのように生産者を支援できるのかが問われています。

イタリアで最大60%値上げ!?

エスプレッソ高騰の波紋



コーヒー豆の国際価格の高騰を受けて、エスプレッソの価格も上昇しており、イタリア国民は不安と戸惑いを感じているそうです。

かつてイタリアでは、エスプレッソの価格が政府により統制されていたこともあり、手頃な価格で飲めることが当たり前だと考えられていました。

しかし、今回は最大60%以上の値上げが見込まれており、イタリア国民の間で不安が広がっています。

また、イタリア全土には約15万軒以上のパールがありますが、イタリアの消費者団体はこの現状に対し、「パールは今、困難な状況にある」と危機感を訴えています。



関東の人の半数はブラックで飲む!?

関東・関西でのコーヒーの好みの違い

先日、「関東・関西でのコーヒーの好みの違い」に関する調査が実施されました。「コーヒーはどのようにして飲むことが多いですか?」という質問に対し、「インスタントコーヒーを飲む」と答えたのは関東が58.5%、関西が57.6%。「喫茶店で飲む」と答えたのは関東が37.6%、関西が29.2%。「自宅で豆から挽いて飲む」と答えたのは関東が23.8%、関西が25.9%という結果でした。

また、「コーヒーの飲み方を教えてください」という質問には、「ブラック」と答えたのは関東が50.6%、関西が39.3%。「ミルクを追加する」と答えたのは関東が25.0%、関西が32.9%という結果で、関東と比べて関西ではミルクや砂糖を使用している人が多くみられます。

最後に「コーヒーを選ぶ上で最も重視するポイントは?」という質問に対し、「味」と答えたのは関東75.6%、関西70.4%となり、関東地方では特に味と香りを重視する傾向がみられました。

こうした結果から、コーヒーをブラックで飲む人が多い関東では、より深い味わいを求めていることが多く、一方、関西地方ではミルクや砂糖を使用している人が多くみられ、優しい味わいを求めていることがわかりました。



シーシーエスのコーヒー作りへの思い

おかげさまで70周年。シーシーエスがコーヒー作りに込める思いをご紹介します。

第12回 デカフェコーヒーって？

コーヒーが嗜好飲料として世界中で楽しられている理由の一つにカフェインの効果が挙げられますが、ここ数年はカフェインを取り除いた「デカフェ」が人気を集めています。

財務省が発表した貿易統計によると、日本へのデカフェコーヒー生豆の輸入量は、2002年～2022年までの20年間で7.4倍にも増加しました。



カフェインレスコーヒー市場が急成長したきっかけの一つとして、コロナ禍での在宅ワークの浸透とともに「カフェインマネジメント」という考え方が広まったことが挙げられます。

カフェインマネジメントとは、身体への負担を軽減するためにカフェインの摂取量やタイミングを調整する考え方のことで、カフェインの覚醒効果によって寝つきが悪くなったり、睡眠の質の低下を防ぐためにデカフェを選ぶ方が増えているそうです。

また、近年ではカフェインの除去工程が改善され、デカフェの風味が飛躍的に向上していることも、急成長している理由の一つといわれています。

弊社ではいち早くデカフェの需要に着目し、2011年から取り扱いを開始しました。弊社のデカフェは、水を使用してカフェインを99.9%除去する「マウンテンウォータープロセス」という加工法を採用しており、通常のデカフェ(メキシコ産)と有機認証のデカフェ(グアテマラ産)の2種類を取り扱っております。ご興味のある方は営業担当までお問い合わせください。

CCSがお届けする今月のニュース

「地方銀行フードセレクション2024」に出展いたしました

10月29日(火)、30日(水)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2024」に出展いたしました。来場者は2日間で約10,300名と、コロナ禍真っ只中であつた2年前の2倍の方が来場されました。

今回、弊社はオリジナルワンドリップコーヒーとアイスコーヒーのご案内を中心に行い、卸売業や通販事業を手がけるお客様から多くの関心を寄せていただきました。

また、各社ブースからは、他社商品との差別化や付加価値を生み出すために、様々な工夫を行っているのが伝わってきました。

弊社も今回の展示会を通して学んだことを活かし、お客様がコーヒーに何を求めているのかをしっかりと考え、寄り添った提案をまいります。



「珈琲博覧日 2024」に出店しました！

11月2日(土)に、ヒサヤオドリパーク シバフヒロパで開催された「珈琲博覧日 2024」に出店いたしました。今年もカフェや自家焙煎のお店などを中心に42店舗ものブースが並び、訪れたお客様にコーヒーの魅力をたっぷりとお届けしました。



珈琲博覧日は、「コーヒーの多様性」をテーマに、カフェや自家焙煎店と消費者がつながる場を提供するイベントで、今年で3年目を迎えました。イベントの知名度も年々上がっており、「何ヶ月も前から楽しみにしていた」というお声も沢山いただけるようになりました。今年は残念ながら雨天でしたが、約5,000名の方にご来場いただきました。

シーシーエスコーヒーでは桃の香りがするインフューズドコーヒーや、様々なドリップバックコーヒーをご用意し、多くのお客様にご好評いただきました。コーヒーを味わい、談笑しながら、充実したひと時を過ごしていただけたと思います。

「珈琲博覧日」は、自分にぴったりのコーヒーや、お気に入りのカフェに出会える素敵なイベントです。ぜひ来年もお越しください。

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。限定ドリップにはお正月の象徴、お正月飾をモチーフにした可愛いデザイン「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限定ドリップと合わせたポップなデザインです。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～
※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。

生成AI搭載ロボットが オリジナルブレンドコーヒーを提案

10月19日(土)、20日(日)の2日間、名鉄商店、DENSO、弊社の3社が、名鉄百貨店メンズ館1階にある「名鉄商店」の店頭で、生成AI搭載ロボットによるオリジナルブレンドコーヒーの提案・提供というユニークなイベントを開催しました。
弊社はコーヒーの提供、ブレンドの監修を担当しました。

このイベントは、名鉄商店が企画・運営する生成AIの実証実験「生成AI Wonder Market」の第2弾として開催。生成AIの活用によって、人口減少や少子高齢化に伴う人手不足に対する店舗運営の効率化や、日々変化するトレンドと多様化するニーズへの価値を提供することを目的として実施されました。

イベントでは、DENSOが開発している生成AI搭載ロボット「Jullie(ジュリー)」が、お客様と実際に対話し、好みや要望を詳しくヒアリング。事前に学習したコーヒーの知識と、お客様の要望を組み合わせ、ブラジルやコロンビア、エチオピア・モカなどの6種類のコーヒー豆を上手くブレンドし、実際にその場でロボットが抽出して提供しました。

お客様の要望の中には「試験勉強中に飲むコーヒー」や「好きな映画の余韻を楽しむためのコーヒー」、さらには「競馬に勝つ時に飲むコーヒー」など難しいリクエストもいくつかありましたが、さすがはAI。迷うことなくふざかしいブレンドを作り上げていました。また、ブレンドごとに個性的でユニークなブレンド名もつけられ、お客様からも大変好評でした。

イベント当日は「名古屋まつり」が開催されていたこともあり、「Jullie」が三英傑の織田信長、豊臣秀吉、徳川家康をテーマにブレンドを考えたドリップバッグコーヒーも販売しました。



コーヒーインストラクター3級検定 1月開催のご案内

2025年に新しく何かを始めたいと考えているあなた。
1年の始まりとともに、新鮮な気持ちでコーヒーについて学び、コーヒーの世界に一步踏み込んでみませんか？
コーヒーの正しい知識を深めることで、ご自身やご家族、お友達とのコーヒータイムがより楽しく、充実したものになること間違いなしです。

開催概要

日時：2025年1月18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)
※講習料・認定証交付代1,500円(税込)を含む
●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。
詳細は弊社ホームページをご覧ください。

An advertisement for a Roast Beef Sandwich. It features a photo of a sandwich on a white plate. The text is in Japanese. At the top, it says "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" (New menu ideas, please! A must-try menu item from our direct store). Below the photo, it says "ローストビーフサンド" (Roast Beef Sandwich) and "～ホースラディッシュソース～" (～Horseradish Sauce～). A speech bubble says "西洋わさびと本醸造醤油のまろやかなソースが相性抜群！" (The mild sauce of Western wasabi and authentic soy sauce has great compatibility!). At the bottom, it says "単品 ¥630(税込) 詳しくは営業担当へお問い合わせください。" (Single item ¥630 including tax. Please contact the sales staff for more details.).



「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

ブラジル



年に一度のお楽しみ

世界第一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はポルトガル語で「サフラノヴァ」(ニュークロップの意)と呼ばれています。今年のサフラノヴァは、高品質なコーヒーを産出するミナスジェライス州セラード地区の農園から、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。新豆らしいフルーティーな風味と、芳醇で柔らかな甘味が感じられます。年に一度のお楽しみコーヒーです。



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 -60-

ナイロビから西へ約3,000km。アフリカのコーヒー生産量第4位であるカメルーンに飛んだ。

私はギニア湾の東端に位置するカメルーン共和国の首都・ヤウンデに降り立つと、早速ヤウンデにあるコーヒー監督庁に向かい、カメルーンのコーヒー事情についてのレクチャーを受けた。

ギニア湾岸から東へ300kmの内陸地に位置するヤウンデの標高は750mにも達し、この地域にある農園ではロブスタ種が多く栽培されていた。更に

中部から北部にかけては標高1,000mを超える高原地帯が連なっており、標高1,000m以上の農園ではアラビカ種が栽培されていた。

当時のカメルーンのコーヒー豆の年間生産量は160万袋(B/S)だったが、そのうち65%がロブスタ種、35%がアラビカ種であった。当時、日本へは年間50万袋(B/S)が輸出されており、弊社でもこれらを配合豆として日常的に使用していた。

(会長 服部卓也)

編集長の
独り言

恥ずかしながら、出張移動日の記載ミスで、宿泊の準備なしに東京方面に向かう事になりました。ホテルの最寄り駅で下着くらい購入できれば大丈夫という軽い考えで、空き時間に品川駅に向きました。

随分前にデパートが閉店した事は知っていましたが、向かった駅ビルのテナントは高級店ばかり。そこでGoogle先生にお伺いを立てたところ、ユニクロをお示しになりましたが、なんと場所は駅ナカ。Suicaで改札を通り店舗へ。小型店ながらも出張セットは全て揃い、今更ながら東京の駅ナカ文化に恐れ入る事になりました。

シーシーエスコーヒーニュース vol.575 2024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