

# CCS COFFEE NEWS

Coffee &  
Communication

# 1

2025  
vol.576



今月の  
コーヒー

1月のおすすめ

年に一度のお楽しみ



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の農園から収穫したばかりの新豆を船積。今回は新豆の中でも高品質なロットを選定。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。まさに、年に一度のお楽しみコーヒーです!

# 令和七年 新年ご挨拶



代表取締役社長 服部 雄高

日頃よりシーシーエスコーヒーをご愛顧いただき、誠にありがとうございます。

2025年の年頭にあたり、謹んで新年のご挨拶を申し上げます。

昨年は、ポストコロナ時代の追い風を受け、インバウンド需要が回復し、外食産業が再び活気を取り戻した一年となりました。一方で、ブラジルやベトナムといった主要産地の天候不順による作柄懸念からコーヒー生豆価格が高騰し、コーヒー生豆相場は半世紀ぶりの高値

を付けるなど、厳しい調達状況に直面しました。このような中、価格改定にご理解を賜りましたことを、改めて感謝申し上げます。

昨今、コーヒーサプライチェーンの川上では、環境問題への対応や持続可能な農法、フェアトレードを重視する動きがさらに広がっています。スペシャルティコーヒーという言葉が世界中に広まって20年あまり。コーヒー豆の個性や魅力は一層磨かれ、今では品種や精製方法が多様化しています。

「美味しいコーヒー」の基準も高まり、コーヒー豆は国や地域を超えて、生産者の名前で語られるようになりました。私たちロースターには、その豆の特徴を最大限に引き出す技術と感性が求められています。

一方、川下では喫茶文化が新たな盛り上がりを見せています。円安の追い風に、訪日外国人観光客が増え、日本の「喫茶文化」に触れるために老舗の喫茶店やカフェを訪れる光景が日常となりました。“サードウェーブ”の概念が、日本の喫茶文化に由来しているという見方もあることから、欧米のコーヒー好きがこぞって老舗の喫茶店やカフェを訪れ、人気店では行列ができるほどです。「小倉トースト」や「クリームソーダ」といったレトロメニューが海外のカフェに並ぶ日も近いかもしれません。

しかしながら、流行が広がると“似たもの”が増え、個性が埋もれがちになります。ありきたりなメニューやサービスばかりでは、お客様の体験も似通ってきます。その店でしか味わえない独自の体験や心地よさ、その店主が持つ独特な魅力こそが、これからの喫茶文化の鍵を握ると考えます。

また、恒例の「美味しいコーヒーの店」では、今年も個性豊かで魅力のある7店をご紹介しますことができました。魅力ある多くのお店に支えられて弊社があると感謝しております。

弊社も消費者ニーズの変化を捉え、お客様の商売繁盛のご支援ができるよう、様々な提案に努めて参ります。

2025年のお客様にとって、素晴らしい1年となりますよう心より祈念いたします。本年も変わらぬお引き立ての程、よろしくお願い申し上げます。



取締役営業本部長 徳田 政司

謹んで新年のご挨拶を申し上げます。

昨年は、日常生活がコロナ禍以前に戻り、喫茶需要も以前の水準まであと少しというところまで回復しました。レトロブームは続いており、ホットケーキやクリームソーダなど懐かしいメニューが集客の目玉として定着しつつあります。

一方で、原材料の値上げや最低賃金の引き上げに伴う人件費の上昇など、飲食店を取り巻く環境は厳しい状況に直面しています。

コーヒーも例外ではなく、世界的なコーヒー生豆の減産の影響で相場が高騰しており、価格改定をお願いさせていただきました。

現在も相場は上昇し続けており、厳しい状況です。今後も高品質のコーヒーを安定的にお届けするべく、努力を重ねていく所存です。ご理解いただきますよう、重ねてお願い申し上げます。

店舗運営においても、諸経費が上昇し、価格改定をご検討されているお客様も多くいらっしゃるかと思います。弊社では、メニュー改定のご提案など、お手伝いできる所もございますので、営業担当までへお気軽にご相談ください。

今後ともご愛顧の程、よろしくお願い申し上げます。



工場長 香ノ木 潤治

2025年の年頭にあたり、謹んで新年のご挨拶を申し上げます。

皆様におかれましては、ご健勝の事とお慶び申し上げます。平素より私どものコーヒーをご愛顧いただき、心より御礼申し上げます。

昨年はコーヒー豆原料価格の大幅な高騰により、コーヒーの大切さを痛感させられた年でありました。弊社では、その大切なコーヒーをさらに美味しく皆様にお届けするため、昨年末には焙煎機の大幅な設備改修を行いました。

また、ワンドリップコーヒー充填包装機も安定的に稼働し、販促にもご利用いただくなど、皆様のお役に立てる商品としてご好評をいただいております。今年も高品質なコーヒーを安定してお届けし、皆様に「美味しい」と喜んでいただき、幸せを感じていただけるコーヒーを目指して日々精進して参ります。

皆様にとって良き年となりますよう、心より願っております。本年もより一層のご愛顧、ご愛飲の程、よろしくお願いたします。

コーヒー業界の最新情報!

# COFFEE TOPICS

2025年  
1月版



## ブラジルの減産に起因

### コーヒー生豆価格が半世紀ぶりの高値に

アラビカ種の国際指標であるニューヨーク先物価格は、昨年11月末に335セントを記録し、約半世紀ぶりの高値をつけました。これは、主要生産国であるブラジルが20年ぶりの大干ばつに見舞われたことで次年度の収穫予想量が減少し、供給不足に陥るとの見方が強まったためです。

アラビカ種の価格は、2024年の年初から約71%上昇しており、現在ではチョコレートの原料であるカカオと並び、最も値上がりの激しい食品となっています。

一方で、主にインスタントコーヒー向けとして使われるロブスタ種の先物価格も、昨年11月末に5,694ドルを記録し、こちらも半世紀ぶりの高値を更新しました。

今後の見通しとして、ブラジルでのコーヒーの木の開花がどれだけ結実に結びつくかが重要なポイントとなりますが、今後の天候に大きく左右されるため、不透明な状況が続きます。

さらに、2025年以降に施行される見込みのEUDR（欧州森林破壊防止規制）の動向にも注目が集まっており、この規制が施行されれば、コーヒーの市況がさらなる高騰を招くのではないかと懸念されています。

発表!

## 美味しいコーヒーの店 2025

「美味しいコーヒーの店 2025」、認定店を発表!

認定店の詳細は、「美味しいコーヒーの店 2025」ガイドパンフレットをご覧ください。

本企画では、弊社がお取引している東海3県のお店の中から、「美味しいコーヒーの提供」と、「お客様へのサービス」を心がけていらっしゃるお店をご紹介します。

バロック	名古屋市守山区大森1-2508	☎052-798-3300
喫茶アンナ	愛知県津島市鹿伏兎町上郷128	☎090-4256-9680
トキオ	愛知県津島市天王通6-43	☎0567-26-1238
トムズカフェ 蟹江店	愛知県海部郡蟹江町蟹江本町コノ割1-1 ヨシヅヤ蟹江専門店館1階	☎0567-96-1855
ヘルシーカフェ	愛知県常滑市錦町4-548	☎0569-84-1819
maman OVALE	愛知県刈谷市松坂町3-307	☎0566-21-3256
ポニー	岐阜県瑞穂市十九条325	☎058-327-0024

## 廃棄食材に新たな活路

### コーヒーやパスタを建材に活用



日本では、年間約520万トンもの食品が廃棄されていますが、この廃棄食品を活用して建材を製造するベンチャー企業が誕生しました。同社は「100%天然由来」にこだわり、循環型経済の実現を目指しています。

2023年、イタリアで開催されたヴェネツィア・ビエンナーレ国際建築展の関連企画「TIME SPACE EXPERIENCE」では、同社が手がけた建材を使用し、三菱地所設計が設計・施工を担当した「ベネチ庵」という茶室が注目を集めました。

設計者によると、循環型経済の実践と実証を目的として、床材にはコーヒーを、構造部材のジョイントパーツにはパスタから作った建材を使用したそうです。これらの素材は100%天然由来であるため、衛生面を別にすれば、食べることさえ可能だといえます。

## バレンタインドリップコーヒー & 珈琲チョコ

毎年恒例のバレンタイン限定「ドリップコーヒー」「珈琲チョコ」のご紹介です。ドリップは“コーヒーでありがとうの気持ちを伝える”をコンセプトにメッセージを記入できるスペースを用意しました。バレンタイン以外のシーンもご利用いただけます。バレンタインを演出する商材としていかがでしょうか？



◀バレンタイン限定  
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、バレンタインシール  
1シート(12枚)をご用意  
しています。

## 2024年 コーヒー業界重大ニュース(全日本コーヒー協会)

- 1 国際コーヒー相場が47年ぶり高値。  
アラビカは300¢/lb超え、ロブスタは5,000\$/t超えに。
- 2 コスト高騰と円安の影響で各社価格改定も、国内消費は回復基調。
- 3 コーヒーのイベントが各地で盛況。  
SCAJ展示会、レギュラーコーヒーフェア(全日本コーヒー商工組合連合会)など。
- 4 「コーヒーの2050年問題」の解決に向け、  
各社が国内外で産地支援を強化。流通の取り組みも進む。
- 5 カフェインコントロールへの関心高まる。カフェインレス関連製品も増加。
- 6 全日本コーヒー協会、「10月1日国際コーヒーの日」に  
サステナブルセミナーを初開催。
- 7 温室効果ガス排出抑制等に向けた焙煎技術のイノベーション進む。
- 8 全日本コーヒー協会の会長に柴田 裕氏が就任し、新体制に。
- 9 マイボトルで楽しむコーヒーが人気。エコと節約の新習慣に。
- 10 全日本コーヒー商工組合連合会が主催するコーヒーインストラクター検定2級  
試験の受講者が2万人突破。1級では最年少記録となる14歳11ヶ月での合格者  
も誕生。
- 11 長引く猛暑により、アイスコーヒーが通年化へ。
- 12 訪日外国人などを中心に喫茶文化への注目集まる。

帰ってきた!

## COFFEE エッセイもどき



弊社工場長が1997年10月号から2012年10月号まで連載していたエッセイがリニューアルして帰ってきました。

### 第1回 焙煎設備リニューアル

弊社のプロバット焙煎機は1969年製で、作られてから50年以上経っています。この焙煎機は非常に頑丈で、あと50年は稼働できるだろうと言われていますが、電気系統なども当時とほぼ同じなため、故障した際の部品の調達が難しく、今回は電気系統の大幅な改修を行いました。主な改修点は、操作盤への液晶ディスプレイ導入と、生成AIコンピューターを導入したことです。



今回導入された液晶ディスプレイの操作盤

操作盤に液晶ディスプレイを導入したことで焙煎温度などが視覚的に確認できるようになり、焙煎の進み具合を把握しやすくなりました。さらに、様々な設定の一括管理も可能になったため、より安心・安全な焙煎をすることができるようになりました。

また、生成AIの導入により、繰り返し行われる焙煎からデータが収集・分析され、これまで人の経験や感覚に頼っていた温度設定や焼き止めのタイミングなどを、プログラムで管理できるようになりました。

生成AIと熟練した技術の融合により、皆様に今まで以上に上質で風味豊かなコーヒーをお届けできるよう、今後とも努力してまいります。

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

海の幸と完熟トマトの  
ペスカトーレ

完熟トマトと  
魚介の旨味たっぷり  
具沢山の贅沢パスタ

単品 ¥890(税込) 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？

2月のおすすめ

アカシアヒルズAA

——— タンザニア



タンザニアらしい力強いボディ感と、綺麗な透明感があるコーヒー

アカシアヒルズ農園は、タンザニア北部のンゴロンゴロ保全地域の斜面に位置する、カラツ地方オルディアニ村にあるコーヒー農園です。この農園のオーナーであるレオン氏は、この地域にある世界で2番目に大きなクレーター「ンゴロンゴロクレーター」にちなみ、クレーターカップpingというカップpingイベントを個人で開催しました。そして、2020年にはACE(The Alliance for Coffee Excellence)の協力を得てオフィシャルなオークションイベントへと発展し、タンザニアのコーヒーのレベルアップに貢献しています。



今回のアカシアヒルズAAは、タンザニアらしい力強いボディ感がありながらも、透明感のある綺麗な余韻が印象的なコーヒーです。エチオピアとはまた違ったアフリカンテイストのコーヒーをお楽しみください。

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 -61-

カメルーン的首都・ヤウンデから西に1,722km、大西洋を眼下に見下ろしながら、アフリカ大陸最後の目的地、コートジボワールの最大都市・アビジャンに飛んだ。所要時間7時間半の旅だった。

目的地であるアビジャンの空港‘フェリックス・ウフェ=ボワニ国際空港’に到着すると、空港の内観や設備が近代的でとても驚いた。さらに、空港

からアビジャン市内に向かうバスの車窓からは、ニューヨークの街並みを思わせるような高層ビル群や、大使館、高級住宅街が立ち並ぶ光景が広がり、あまりの規模に圧倒された。

そんな驚きの連続のアビジャン訪問は、市内にある丸紅のアビジャンオフィスへの訪問から始まった。

(会長 服部卓也)

編集長の  
独り言

先日の出張の経費精算をした際、現金をまったく使わなかったことに気がつきました。移動の電車は交通系IDで済んでしまし、昼食で利用したフードコートや立ち寄ったコンビニもセルフレジでキャッシュレス決済。さらには宿泊先のビジネスホテルもセルフチェックインでキャッシュレス決済でした。そういえば新札を見てないなあ…。そもそもこのキャッシュレス時代で流通していないのでは…。

シーシーエスコーヒーニュース vol.576 2025年1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)