

CCS COFFEE NEWS

Coffee &
Communication

2

2025

vol.577



今月の
コーヒー

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します。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異なった、アフリカンテイストのコーヒーをお楽しみください。

コーヒー業界の最新情報!

COFFEE TOPICS

2025年
2月版

天候不順で不作…

コーヒー豆、最高値の警鐘



現在、アラビカ種の国際指標であるニューヨーク先物価格は、1977年以来、約50年ぶりの高値に達しています。

この背景には、ベトナムに続き、ブラジルも干ばつに見舞われたことで供給不足への懸念が広がり、価格が上昇していることがあります。

さらに、異常気象による不作が市場に不安を与え、投機資金の流入が価格を一層押し上げる結果となっています。この不安定な相場は2025年も続くと予測されています。

イギリスの調査会社の報告によると、世界のコーヒー豆在庫は急減しており、2010年代以来の低水準に達しているとのこと。2010年代当時は供給不足が解消し、価格が安定するまでに約3年を要しました。今回も市況が落ち着くまで「数か月ではなく、数年かかる可能性が高い」との見解が示されています。

こうした状況を踏まえると、短期的な対策ではなく、供給体制の強化や異常気象への適応策など、数年単位での中長期的な取り組みが必要です。

人手不足や食品ロス問題の救世主!?

気象データとAIで来店者を予測



大阪ガスは外食チェーン運営会社と連携し、気象データとAI(人工知能)を活用して、飲食店の来店者数を予測するという事業を本格化させています。

この事業では、大阪ガスが提供する数日先までの天気予報を基に、AIが曜日や時間帯ごとの来店者数を計算。これにより、店側は材料の発注量や仕込み量を適切に調整することができます。さらに、従業員のシフト管理にも活用でき、人手不足に対応しつつ無駄なコストを抑える効果が期待されています。また、特に注目すべきは、食品ロスの抑制です。これまで感覚や経験に頼ってきた発注作業が、データを基に発注数を調整できるようになり、余剰在庫や材料不足といった課題を解消します。

こうした取り組みは、飲食店にとって経費節減の大きな味方となるだけでなく、環境への負荷軽減にもつながります。食品ロスの削減が持続可能な社会の実現に寄与する中、このシステムが外食業界に新たな価値を提供することが期待されています。

足元に広がる床の美しさ

喫茶店の足元探訪



グラフィックデザイナーとして、書籍や雑誌のデザインに携わっている今井晶子さんは、昭和の床の魅力に目覚め、「いい床」を求めて全国各地の喫茶店や商店街、旅館などを巡っています。

今井さんは主に1960~70年代のものを中心とした、昭和レトロで可愛い模様の「いい床」に注目しており、ポップで華やかな雰囲気から、珍しい柄を組み合わせた床などさまざまです。

「この趣味を始めたころ、まずは喫茶店を回り始めました。喫茶店の床からは、使われているタイルから当時の流行を感じられたり、お店の歴史に触れられることが魅力です」と彼女は語っています。

2017年には、その成果をまとめた『足の下のステキな床』が出版され、読者からは「この本をきっかけに、これまで見過ごしていた足元に目が行くようになり、視野が広がった」といった感想も寄せられたそうです。物事には様々な視点があることを、改めて実感させられるエピソードでした。

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2回 洋食器の魅力

以前連載しておりました「COFFEEエッセイもどき」。気恥ずかしくもありますが、つつらと思うまま執筆していきたいと思えます。閑話にお付き合いいただければ幸いです。

先日、とあることからロイヤルコペンハーゲンのカップ&ソーサーを手に入れる機会がありました。以前、このエッセイを連載していた頃はロイヤルコペンハーゲンやヘレンド、ジノリなどの洋食器に夢中で、何度かご紹介したことがあります。

ここ数年は黄瀬戸や唐津、備前などの和食器に惹かれていましたが、久しぶりにロイヤルコペンハーゲンを手に入ると、やはり洋食器も素敵だなと改めて感じました。また、和食器の魅力は、作家の個性が表現された“個”である一方で、洋食器の魅力は統制の取れた“様式美(手順や形式など、様式化されたものが作り出す美しさ)”にあると再認識しました。

白磁器のカップ&ソーサーに注がれたコーヒーの美しさは、何物にも代えがたい魅力があり、一目見ただけで心を豊かにしてくれます。「コーヒーって本当に幸せな飲み物だな」とつくづく思いました。



CCSがお届けする今月のニュース

飲食店業界における キャッシュレス決済の導入

飲食店業界ではここ数年、キャッシュレス決済の導入が急速に進んでいます。

そのなかでも、QRコードやバーコードを用いて決済する「スマートフォン決済」の普及が顕著です。経済産業省が2021年に実施した「キャッシュレス決済実態調査アンケート」によると、飲食店全体では85.4%がキャッシュレス決済を導入しており、その内訳としてスマートフォン決済が68.4%、クレジットカードが58.3%を占めています。

しかし、喫茶店やカフェは他の飲食業態と比べて少し状況異なります。喫茶店やカフェは、レストランや居酒屋に比べて1回あたりの決済額が少額であるため、依然として現金決済が多く利用されているのです。それでも、手軽でスムーズな支払いが可能なキャッシュレス決済は、喫茶店やカフェとも非常に親和性が高く、対応する店舗も着実に増えています。喫茶店やカフェ業界でも、このキャッシュレス化の波をチャンスと捉え、効率的な会計処理や消費者の満足度向上を目指していくことが求められるでしょう。



「コーヒー提案会」開催のご案内

昨年、多くのお客様にご好評いただいた「コーヒー提案会」を今年も開催する運びとなりました。

提案会では、弊社おすすめコーヒーの飲み比べ、オリジナルのワンドリップコーヒーや人気レジ横商品のご紹介、最新抽出器具の体験会など、お客様のビジネスに活かせる新しいアイデアをお届けします。

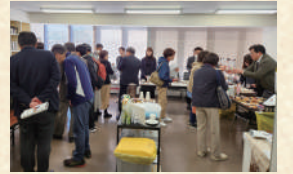
また、普段はなかなか見ることのできない焙煎工場の見学も実施いたします。どのようにコーヒーが作られているのか、ぜひご覧ください。

本イベントは、日頃から弊社をご愛顧いただいている皆様への感謝を込めて、営業部で企画したものです。

お客様のビジネスに少しでも役立てるよう、全力でサポートさせていただきます。ぜひ、お誘い合わせのうえ、ご来場くださいますようお願い申し上げます。

社員一同、心よりお待ちしております!

なお、混雑緩和のため、お客様のご来場予定を事前に確認させていただきたいと思えます。場合によっては調整をお願いすることがございます。詳しくは営業担当までお尋ねください。



コーヒー提案会 開催概要

開催日時

3月19日(水)~3月21日(金)
各日10:00~16:00

開催場所

シーシーエスコーヒー本社 3階会議室
名古屋市千種区千種二丁目16番17号

アクセス

地下鉄鶴舞線「鶴舞」駅 3番出口より徒歩15分
JR中央線「鶴舞」駅 名大病院口より徒歩9分

※お車で越しの際は、駐車スペースに限りがありますので事前にご相談ください。

企画内容

企画1 弊社おすすめコーヒーの飲み比べ

企画4 最新抽出器具の体験

企画2 オリジナルワンドリップのご提案

企画5 工場見学

企画3 人気レジ横商品のご試食

その他、春夏のドリンクメニューや販促のアイデアになる提案も多数ご用意!

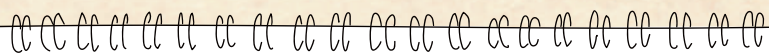


春ブレンド「薫」ドリップバッグも発売開始!

お店で提供するコーヒーにも、季節感を演出してみたいかがでしょうか? 「春ブレンド「薫」」は、新緑が芽吹き、若葉の良い香りが立ち始める“春”をイメージしたブレンドで、「フレッシュな酸味と心華やく香り」が特徴です。ブレンドの軸としたエチオピアには、高品質の証“イリガチェフェ”の名を冠したスペシャルティコーヒーを使用しています。

春季限定コーヒー「薫」

袋タイプ 内容量:200g(豆)
ドリップバッグタイプ 内容量:10g(粉)
販売期間:2025年3月1日~5月末
納品可能期間:2025年2月中旬~5月中旬
※試飲用として40gをご用意しています。
※詳しくは営業担当までお尋ねください。



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



玉ねぎの甘味と
肉の旨みたっぷり!
ボリューム満点の
ハンバーグサンド

肉厚ハンバーグサンド

単品 ¥700(税込) 詳しくは営業担当へお問い合わせください。

美味しい
コーヒーの店
2025
認定店
☆☆☆

喫茶店探訪

CCSコーヒーを扱う店を訪ねて



📍 名古屋市 守山区

バロック

タクシー運転手も通う味と価格!

千代田街道沿いに佇む「バロック」は、昭和48年の創業以来、地元の常連さんやタクシー運転手たちに愛され続けてきたアットホームな老舗カフェです。朝は栄養バランスの良いモーニングで一日の始まりを元気にサポート。ランチメニューは種類豊富で満足感があり、毎日通いたくなります。

また、リーズナブルでボリューム満点の日替わり弁当は、おかずが豊富でお腹も心も満たされると評判です。

午後には、甘いデザートをやつたりと楽しめるので、忙しい日常を忘れてリラックスしたひとときを過ごせます。

「バロック」は、地域の人々にとって憩いの場であり、ほっと一息つける大切なお店です。



おすすめMENU

- ブレンドコーヒー ¥450
- アメリカンコーヒー ¥450
- ◆モーニングサービス 7:00~11:00
- ◆ランチサービス 11:00~14:00
 - ・日替わり弁当 ¥750
 - ・スバゲッティ、定食など

バロック

住 所 | 名古屋市守山区大森1-2508
アクセス | 名鉄瀬戸線「大森・金城学院前駅」
より徒歩10分
電話番号 | 052-798-3300
営業時間 | 7:30~17:00(土日は7:00~)
定休日 | 月曜日
席 数 | 48席
駐 車 場 | 15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？

3月のおすすめ

バリアラビカ 神山

—— インドネシア



芳醇な香りと深いコク、マイルドな甘みのバランス

インドネシア・バリ島の活火山、バツール山の高原(1,300m~1,500m)で無農薬栽培された原種の一つであるティピカ種の樹は、朝露に濡れた白いコーヒーの花が香りを漂わせ輝いています。花は青い実となり赤く色づいて収穫の時期を迎えます。一粒一粒摘んで、完熟の実のみを選別し、燦々と輝く太陽のもと天日乾燥させ、さらに大きい豆だけを厳選し出荷されます。



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。



ボン・ボヤージュ

コーヒー新時代を目指して -62-

丸紅のアビジャンオフィスの所長の話によると、コートジボワールは、1960年の独立後、安定した政情を維持し、年率8%を超える経済成長を達成している。こうした経済成長の背景には、自由経済体制の導入を基盤に、農業の強化や投資優先の経済政策、インフラ整備の推進があり、また主要輸出品であるコーヒーやココアの安定した輸出により、貿易黒字を維持している。

所長の話を受けた後、私はアビジャン市内にある政府コーヒー管理機構「農産物価格安定

基金(CSSPA)」を訪れた。

応対した係官は30歳前後の若者で、国の主要産品であるコーヒーを管理する部門に従事しているだけに、アフリカで会った他の生産国の係官とは雰囲気全く異なり、厳格な印象を受けた。

1970年代初頭のコートジボワールのコーヒー生産量は世界第3位であり、日本での輸入量はブラジル、コロンビアに次ぐ第3位のコーヒー大国であった。

(会長 服部卓也)

編集長の 独り言

厳寒のこの時期に思い出すのは冬の岐阜・高山市に出張した時のことです。夕方、雪が降る中、宿泊先のビジネスホテルに何とか到着し、地下駐車場に停めました。しかし翌日、駐車場から車を出そうとエンジンを始動するものの、アクセルを踏んでも全く動きません。どうしたものかと車の回りで愚案していると、駐車場係の人が「車を止める時はタイヤハウスの雪落としておかと詰まるよ!」と言。係の人がタイヤハウスに詰まった雪を足でガンガンと蹴って落としてくれた後、恐る恐るアクセルを踏むとなんとか動き出しました。雪国の常識は本当に勉強になりました。