

CCS COFFEE NEWS

Coffee &
Communication

6

2025

vol.581



今月の
コーヒー

6月のおすすめ

イエロームーンPN

タイ王国



甘みと柑橘系の柔らかな酸味が心地よいコーヒー

タイ王国の最北端に位置するチェンライ県は、アラビカ種のコーヒー栽培に適した豊かな水源と、水はけの良い土壌を有しています。コーヒーは甘みがあり、柑橘系の柔らかな酸味がとても心地よく、クリーンでバランスのとれた味わいです。

コーヒー業界の最新情報!

COFFEE TOPICS

2025年
6月版



アイスコーヒーの飲み頃を気象データで可視化

「アイスコーヒー指数」が開始

日本気象協会は、天気予報専門メディア「tenki.jp」にて、新たな生活指数となる「アイスコーヒー指数」の提供を、8月23日までの期間限定で開始しました。

「アイスコーヒー指数」とは、天気や気温などの予想からアイスコーヒーを飲みたくなる度合いを計算し、11段階で数値化したものです。日本気象協会が持つ気象予報情報と、気象データに基づくコンテンツ化の技術を活かして開発されました。

「アイスコーヒー指数」は、全国の市区町村ごとに10日先までの指数が掲載され、視覚的に分かりやすい5段階のアイコンと、アイスコーヒーの楽しみ方を紹介するコメントも併記されます。

日本気象協会では、これまでも「洗濯指数」や「紫外線指数」などといった生活指数を提供してきました。今回の「アイスコーヒー指数」も、日常にちょっとした楽しみをプラスしてくれる新たな試みとして注目されています。

大阪・関西万博の新たな楽しみ方

世界のコーヒーを飲み比べ!



4月13日から10月13日までの184日間、大阪府・夢洲(ゆめしま)で開催されている「大阪・関西万博」は、連日多くの来場者で賑わいを見せています。

メディアでも様々な話題が取り上げられていますが、今、コーヒー好きの中で話題になっているのが、「各国のパビリオンでコーヒーを楽しむ」という楽しみ方です。

海外旅行をしなくても世界中の美味しいコーヒーを飲み比べができるということで、多くのコーヒー好きからは、「最高の体験だ!」という声が寄せられています。今回の万博には、158の国と7つの国際機関が参加しており、コーヒーの生産国はもちろん、消費国のパビリオンでもコーヒーを楽しむことができます。そこで今回は、コーヒーを味わえるパビリオンを一部ご紹介いたします。

コーヒー生産国

ブラジル
コロンビア
エチオピア
インドネシア
ウガンダ
ブルンジ
オーストラリア等



コーヒー消費国

シンガポール
サウジアラビア
ドイツ
イギリス
イタリア
オマーン
北欧等



中でも特に評判なのが、オーストラリア、シンガポール、サウジアラビアです。パビリオンによっては「単独館(個別建物)」と「コモン館(複数国の集合館)」に分かれているため、事前に場所や入場方法、予約の有無をガイドブックや公式サイトで確認しておく必要があります。

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6回 コーヒーのサードウェーブ

昨年の4月に名古屋・栄にオープンしたブルーボトルコーヒーに行ってきました。「サードウェーブ」の代表格といわれるブルーボトルコーヒーは、日本第1号店を東京の清澄白河に出店して今年で10年になります。



1960年代初頭から1990年代にかけて広まった「セカンドウェーブ」では、コーヒーの味と品質が重視されるようになり、スターバックスをはじめとするシアトル系コーヒーショップが提供する、エスプレッソをベースとした高品質な深煎りコーヒーが注目されました。これに対して「サードウェーブ」では、コーヒー豆の産地や品質、風味へのこだわりがさらに高まり、豆本来の味を生かした浅煎りのコーヒーをハンドドリップ等で一杯ずつ丁寧に抽出する流れが広がっています。

私は限定のエチオピアとメキシコ、ルワンダのブレンドを飲みましたが、浅煎り特有の酸味をそれほど感じない味わいでした。お店の方に伺ったところ、ブレンドはシングルオリジンよりやや深く焙煎しているとのことでした(それでも弊社のアメリカンくらいです)。

また、アナエロビックコーヒーについて伺ったところ、最近では生産者の技術も向上し、わざわざらしくない自然なコーヒーが多くなってきているそうで、ラインナップに入れ始めているとのこと。インフューズドコーヒーは今後、導入予定とのことでした。

CCSがお届けする今月のニュース

「世界フェアトレード・デー・なごや」に出店

5月3日(土)、ヒサヤオオドリパークで開催された「第15回世界フェアトレード・デー・なごや 2025コーヒーサミット」に今年も出店しました。晴天に恵まれたこの日、会場にはなんと約3,000名もの来場者が訪れ、コーヒーの香りと笑顔が溢れる1日となりました。



弊社のブースでは、SDGsに関連した2種類のコーヒーを提供しました。ひとつはグアテマラ産の「フェアトレードコーヒー」。もう一つは、女性農園主を支援するプロジェクトから生まれた、ブラジル産の「カフェ・デラス」というコーヒーです。コーヒーを注文されたお客様からは「美味しい」「飲みやすい」などの嬉しいお言葉をいただきました。また、今年は店頭でガラガラ抽選を実施。お子様連れのご家族を中心に、多くの方に楽しんでいただきました。

イベントにはコーヒーインストラクター3級検定講習会に参加いただいた方や、直営店の常連様にも足を運んでいただき、たくさんの温かい声を頂戴しました。コーヒーを通じて人と人がつながり、想いが広がる素敵なイベントとなりました。

東海地区限定 ナイスカットG ゴールド新登場!

品質に定評のある「カリタ ナイスカットG」に、東海地区限定カラーのゴールドが新登場。プロユースの業務用ミルの性能をそのままに、小型化を実現した本格派モデルです。

コンパクトながら、しっかりとした重量感と安定感を備えたボディに、高耐久性のカット刃を搭載。鋭い切れ味が持続し、長期間使用しても性能が落ちにくく、均一でスムーズな粉砕が可能です。

また、調整ダイヤルや止めネジといった細部も上品なゴールドで統一。洗練されたゴールドの佇まいは、カウンターや店内に置くだけで高級感を演出し、プロ仕様の挽き心地とともに、上質な空間を作り出してくれます。

こだわりの一杯を提供する喫茶店やカフェにぴったりのコーヒーミルです。



水出しアイスコーヒーのご提案! 「ゆっくり、じっくり、至福の一杯を。」

暑い夏、喫茶店でひと時をもっと心地よく、特別なものにしませんか?

そんな季節にぴったりのドリンクが「水出しアイスコーヒー」です。

「水出しアイスコーヒー」は、その名の通り、時間をかけてじっくり水で抽出されたコーヒーで、「コールドブリュー (Cold Brewed)」とも呼ばれています。

低温でゆっくり時間をかけて抽出することで、苦味や渋味が抑えられ、スッキリした喉越しと、なめらかな口あたりに仕上がります。香り高く、豆本来の風味がしっかり感じられ、夏の暑さの中でもスーッと身体に染み渡ります。

通常のアイスコーヒーよりワンランク上の「贅沢な一杯」。喫茶店ならではの「こだわり」をお客様に感じていただけるドリンクとしてご満足いただけます。

この夏、「水出しアイスコーヒー」をぜひメニューに加えてみませんか?



「水出しアイスコーヒー」
内容量: 35g/袋×5袋

水出しアイスコーヒーの作り方

① 広口のポットにコーヒーバッグを1袋入れ、常温の水500mlを注ぎます。

② 冷蔵庫で4~8時間冷やして完成です。

※コーヒーバッグ1袋で約3~4杯分です。



コーヒーインストラクター3級検定 7月開催のご案内

今年も暑い夏が始まります。そんな夏にはキリッとした苦味の効いたアイスコーヒーで一息つくのがおすすめです。

ご自身やご家族、お友達との夏のコーヒータイムをより味わい深く、より楽しく過ごすために、コーヒーインストラクター3級検定でコーヒーの知識を深めませんか。

開催概要

日時：2025年7月12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。

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

ロいっばいに広がる幸せ

カフェオレ パフェ

¥650（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コーヒーを扱う店を訪ねて

美味しい
コーヒーの店
2025
認定店
★★★



📍 愛知県 常滑市

ヘルシーカフェ

体の内側からもウェルネスに

フィットネスジムに併設した「ヘルシーカフェ」は、体の内側から健康をサポートする「フィットネスごはん」を提供しています。地元・知多半島産の新鮮な季節野菜をたっぷり使ったメニューは、栄養バランスを考えられた優しい味わいが特徴。健康志向の方や、日々の食生活に気を遣う方にぴったりです。

ジム会員にはドリンクが1杯無料で提供されるほか、お食事メニューが割引価格になる特典も用意されています。また、一般の方にも14時以降はドリンクが半額になる嬉しいサービスも。「ヘルシーカフェ」で、体の内側から元気をチャージしてみませんか？



おすすめMENU

- 有機コーヒー ¥500 ●ほうじ茶 ¥500
- 有機和紅茶アールグレイ ¥500
- 本日の酵素ドリンク（水/炭酸割） ¥500
- モーニングサービス 8:00～11:00 ¥500
- 食べるフィットネス 10:00～16:00 ¥980～
- デザートメニュー ¥200～

ヘルシーカフェ

住 所 | 愛知県常滑市錦町4-548
アクセス | 名鉄常滑線「多屋駅」より徒歩15分
電話番号 | 0569-84-1819
営業時間 | 8:00～17:00（L.O.16:00）
定休日 | 水曜日
席 数 | 20席
駐 車 場 | 40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

イパ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

毎年ご好評いただいている“ブラジル イパネマ農園 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。イパネマ農園は、世界最大級の生産面積を誇り、チェ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、この農園の全生産量のうち僅か2%の最高級品。ブラジルのコーヒー生産は、標高700m~800mで栽培されるのが一般的ですが、プレミアクリュは標高1,000mの急斜面で栽培されているため、1日の寒暖差が激しく、甘みのあるコーヒーになります。今回のコーヒーはナチュラル製法で精製されています。ピーチを思わせる完熟果実のような甘みがあり、柔らかく軽やかな口当たり。透明感のある後味が特徴です。



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。



ボン・ボヤージュ

コーヒー新時代を目指して -66-

先月号でも触れたが、1970年代の日本のコーヒーの年間消費量は10万トンほどであった。しかし、それから50年後の2020年には、その消費量は40万トンにまで増加している。1970年代は、まさにコーヒー業界が右肩上がりの成長曲線を描き始める、拡大の起点となった時期だったといえる。

こうした時代背景をもとに、‘消費量の拡大’と、‘品質向上の啓蒙’という2つの大きなミッションを掲げて設立されたのがコロラド社であった。そして、その目的を実現するため、同社は‘ブラジルで最高

のコーヒー品質鑑定士’の称号を得た小室博昭氏の下で、‘コーヒーの品質・鑑定’を本格的に学んできた若者の知見を求めている。

私が同社に採用された背景にはそのようなニーズがあったからだと推測している。

そのため、私は入社早々にテストロースターの設置を含めた品質管理室の立ち上げと運営を指示された。一方で、‘コーヒーの品質・鑑定’と並行して、‘コーヒー産地の品質の多様性’を啓蒙する計画も始まった。

(会長 服部卓也)

編集長の
独り言

私は花粉症なので外出時はマスクをしていましたが、花粉の季節もやっと終わりが見えてきたので、しばらくはマスクをしなくて済みそうでホッとしています。マスクといえば、数年前はコロナ禍で季節関係なく常にマスクをしていましたが、今思えば本当に大変な時期だったなと改めて思います。コロナ禍の名残で、私のカバンの中にはまだに除菌スプレーと予備のマスクが入っていますが、あの生活に戻らないことを祈るばかりです…。