



COFFEE & COMMUNICATION

COFFEE NEWS

シーシーエスコーヒー ニュース

2010

1

No.396

Contents

- ② 新年のご挨拶
- ③ コーヒートピックス
- ④ コーヒーエッセイもどき
- ⑤ フェアトレード認証コーヒー
- ⑥ モクモク手づくりファーム
- ⑦ バレンタインチョコのご案内
- ⑧ 2009年コーヒー業界重大ニュース
編集長 後書き (情報発信)

Calendar

1月 睦 月 (むつき)

1 (金) 元日

2 (土) 書き初め

5 (火) 小寒

7 (木) 七草

11 (月) 成人の日・鏡開き

20 (水) 大寒

カフェ・ラッテ

ラッテとは牛乳のこと。

エスプレッソコーヒーにたっぷりのスチームミルクを注ぎました。

ムース状のミルクの感触とともに味わうシアトルスタイル。

◆ホームページアドレス <http://www.ccscoffee.co.jp>

ホームページをリニューアルいたしました。

第396号 2010年1月1日発行

シーシーエスコーヒー株式会社

TEL (052)432-6363(代)

夜間・休日緊急連絡先

TEL (052)775-5788(服部)

(052)303-1214(水野)



本年もよろしく
お願い致します。

あけまして
おめでとうございます。

新年のご挨拶



新春のお慶びを申し上げます。
旧年中は大変お世話になり、厚く御礼申し上げます。
私共を取り巻く環境は、一昨年の後半から景気後退が継続し、外食産業も大変
厳しい状況にさらされています。こうした中、消費者の生活防衛意識の高まりから、
外食利用の落ち込み、即ち、客数減は顕著な形となって現れております。
このような厳しい環境ではありますが、私共は地に足をつけて、皆様方に少しでも
お役に立てるべく、社員一同頑張っていく覚悟であります。
本年も昨年同様、皆様方からの御指導、御鞭撻の程、心よりお願い申し上げます。

平成二十二年 元旦
シーシーエスコーヒー株式会社
代表取締役社長 服部 卓也



新年あけましておめでとうございます。
旧年中は格別のご愛顧賜り誠にありがとうございました。
本年も格別のご愛顧賜りますよう伏してお願い申し上げます。
デフレスパイラルの厳しい経済環境の中、皆様方のご繁栄に寄与する所存です。
今秋には名古屋の白鳥国際会議場に於いて地球の自然環境を考える「COP10」
が開催されます。環境にやさしい「認証コーヒー」が注目を集めると思われます。
弊社におきましても認証コーヒーを取り揃えていますので、ご用命戴ければ幸いです。
本年もご指導ご鞭撻賜りますよう宜しくお願い申し上げます。

平成二十二年 元旦
シーシーエスコーヒー株式会社
取締役営業部長 水野 徳正

コーヒー業界の
最新ニュースをご案内

COFFEE TOPICS

コーヒートピックス



2010年コーヒー需給・見通し(ICO) 堅調な相場展開か!

ICO(国際コーヒー機関)の事務局長は、最新の月次報告の中で2009/10年度の主要産地状況についてふれ、ブラジルの公式発表されている生産高3900万俵はほぼ収穫済みであるが、最近の豪雨による品質被害並びに2010/11年度の開花への影響を懸念している。コロンビアは、08/09年度の実産高が870万俵と、1973/74年以来の低水準に達しているほか、2009/10年度についても従来予想を下回る見通しが示された。ベトナムも天候不順の影響で現クローブが心配されている。一方でアフリカ・アジア・中米生産増が期待できるとしている。総括して09/10年世界生産高を123~125百万俵(前年は128百万俵)と推定し、地域差はあるものの総じて消費は上昇基調(2008年・130百万俵)にあるということで当面堅調な相場展開が示唆されている。

こだわりのコーヒー豆 1位はキリマンジャロ

日本は世界第4位のコーヒー消費国。ブランド志向で世界中から高価な豆を買い集めています。朝日新聞・読者が選んだ「好きなコーヒー豆」でも、おなじみの銘柄が上位を占めました。1位は「酸味がやみつき」とキリマンジャロ。少しの差で「高級感がたまらない」とブルーマウンテンが続いた。やや離れてモカ。この3強が他を引き離している。

このモカがいま、危機にある。一昨年春、エチオピア産のコーヒー豆から日本の基準を超える農薬が検出された。原因が特定できず輸入を控えるようになっている。今年の輸入量は従来の1/10以下の水準。豆が調達できず、メニューから「モカ」を消す店が増えてきている。

この3年で飲むことが増えたもの 1位は「コーヒー」

近年の飲料市場のトレンドに最も大きな影響を与えた「健康志向」。Medibaの調査で、この3年間で消費者の選択に意外な変化が起きていることがわかった。M社は09年9月に12~49歳の男女2400人を対象に飲料について調査を行った。3年前と比較して飲むことが増えた物がある人は9割近く、逆に減った物がある人も7割で、飲料の選択に変化が起きていることがわかった。飲むことが増えた物の1位は「コーヒー」で、「ミネラルウォーター」「お茶」が続いている。

(服部)



COFFEE

エッセイ

もどき

皆様、明けましておめでとうございます。
本年もお付き合いのほど、よろしくお願いいたします。
新年早々、街角情報(?)で恐縮ですが、今回は東京で気になったお店の話です。

まずは某ハンバーガーチェーンが展開している、野菜をメインとしたベジタブルダイニング&バー。

安心安全な野菜を提供したいというコンセプトの元、国産野菜にこだわり、野菜の産地はもちろん、生産者の紹介も黒板やポップでなされています。旬の野菜を中心にほとんどが野菜のメニューです。野菜の旨味が十分引き出された味付けで、どちらかという好んで野菜を食べない私でも非常に美味しいと感じました。メニューのせいか、自分以外は全て女性客でしたが、ご飯を大盛り(無料)にすれば十分食べ応えがあります。野菜の旬など、ほとんど気にしていませんでしたが、これを機に意識するようになってきました。ハンバーガーチェーンの傘下だからなのでしょうか、提供時間が5分とスピーディーなのも好印象でした。



次は今話題となっている半熟系スイーツ。

半熟系スイーツといえばプリンにチーズケーキ、バームクーヘンにカステラと目白押しですが、今回は中が半熟になったカステラです。

これはカステラのルーツといわれるポルトガルの「パンデロー」と呼ばれるお菓子をアレンジしたものとか。見た目は上部がへこんだ出来損ないのカステラのように、何も知らなければ生焼けのカステラとってしまいます。食感は、重い感覚のスポンジがちょっと意外でした。中はとろろと半熟で濃厚な卵の風味があります。正直「カステラ」とって食べると面食らいます。まったく別のお菓子と思った方がいいですね。

最後は某高級コーヒー店の姉妹店。

この高級珈琲店は本来、コーヒー1杯880円ですが、こちらの姉妹店は600円と少々お値打ちになっています。

大正ロマンの雰囲気を出す店内はなかなかのものです。食器もさりげなくすべてロイヤルコペンハーゲン。ただ場所柄、席数を多く取ろうとしたのでしょうか？少々窮屈な感じがしたのは残念です。しかし特筆すべきはその接客。非常に素晴らしい！決して嫌味ではない自然な笑顔、お辞儀の仕方、話し方とそのテンポがなんとも心地よい。

コーヒーは先にサーブされていたカップソーサーに、席でサイフォンから注いでくれます。その時、テーブルに置かれたカップに直接注ぐのではなく、カップソーサーを一旦トレイに下げ、そこで注いだ後提供されます。その提供の仕方とても綺麗です。久しぶりに気持ちのいい接客に会いました。

いかがでしょうか？この一年、気持ちの良い接客にちょっとだけ心がけてみませんか！？一年後にはきっと素敵なお店になっていると思いますよ。

(香ノ木)

sustainable coffee サステイナブルコーヒー

～今、ここから、世界のために出来ること～
フェアトレード認証コーヒー



「フェアトレード(公平貿易)」とは、私達にとって身近な輸入品の多くを作っている発展途上国の農家や生産者たちと継続的に安定した取引をし、彼らの生活と地域をサポートしていく『貿易のしくみ』です。このプログラムの中で生産されたもので、コーヒー以外にも、茶類、カカオ、といった農産物をはじめ、コットン製品といったものも含まれ、それらには**フェアトレード・ラベル**が表示されています。

ラベルデザインに表されているのは**サポーター(応援する人)**です。この「サポーター」は、フェアトレード運動における「生産者」と「消費者」の両方を表しています。海を隔てていても生産者と消費者の間でパートナーシップを築き、そのつながりを通してサポートしあう・・・

そんなフェアトレードが目指す世界が表現されているのです。

フェアトレード認証コーヒー



団体名	国際フェアトレードラベル機構 (Fairtrade Labeling Organizations International)
本部所在地	ドイツ・ボン
団体のミッション	フェアトレード・ラベル運動を通し、不利な立場にある開発途上国の生産者や労働者の持続可能な開発とエンパワメントを実現すること。
コーヒープログラムの特徴	国際フェアトレード基準では、現在の貿易体制の中で不利な立場にある途上国の小規模生産者と労働者へ、最低買入価格や奨励金の保証、長期的な安定した売買契約などを保証し、生活状況や労働条件の改善と環境保全の促進を目指します。

モクモク

手づくりファーム



モクモクのいちごハウスは、この時期になると甘い香りでいっぱいになります。

1月からはいよいよ「いちご摘み体験学習」が始まります。

モクモクのいちご摘み体験学習では、みなさんが普段疑問に感じていることがハウスを出る頃にはたくさんの発見に変わっていたらなあ…と考えています。

モクモクだからできること。食べるだけでは見えてこないつくり手の声を、もっと身近に感じていただけたらうれしいです。

いちご摘み体験学習と いちご大福づくり教室

開催日:1月2日(土)～4月30日(金)

時 間	いちご摘み体験学習 (約1時間)	いちご摘み体験学習 +いちご大福づくり (約2時間)
平 日	13:00～	13:00～
土日祝	10:30～、11:30～ 13:30～、14:30～	10:30～ 13:30～



生育状況により開催できない日もございます。お問い合わせください。

料金

いちご摘み体験学習

(1月2日～3月20日)

大人(中学生以上):1,500円(税込)
小人(小学生):1,400円(税込)
幼児(3才以上):700円(税込)

(3月21日～4月30日)

大人(中学生以上):1,400円(税込)
小人(小学生):1,300円(税込)
幼児(3才以上):700円(税込)

いちご大福づくり

いちご摘み体験学習料金+お一人1,260円(税込)

大人・小人には摘んでいただいた「いちご1パック」がお土産となります。



第二名神開通に伴い、京都・滋賀方面からのアクセスが便利になりました! 信楽I.C.から車で約30分

<アクセス>

公共交通機関をご利用の場合

- JR柘植駅よりタクシーで約15分
- 近鉄上野市駅よりタクシーで約25分

お車をご利用の場合

- 西名阪・東名阪(大阪・名古屋)より名阪国道→王生野インター下車滋賀方面へ約10分
- 名神高速(京都・滋賀方面)より信楽I.C.下車→国道307号線を水口方面へ→牛飼西交差点を右折→甲賀広域農道→モクモク看板を右折→755号線→看板左折約5分

- 四日市・津より約1時間

- 大阪より約1時間
- 京都・奈良より約50分
- 名古屋より約2時間

<入園料>

- おひとり500円(税込)
※大人・小とも ※0才～2才は無料
- 30名以上団体
おひとり400円(税込)



伊賀の里 モクモク手づくりファーム(編集担当:小山)
お問い合わせ・ご予約は:0595(43)1489(9:00～17:00)

詳しくは、HPをご確認ください。
<http://www.moku-moku.com/>

バレンタインDAYには、コーヒーに チョコをちょこっと、添えてみませんか?!



香ばしいアーモンドと
まろやかなチョコのコラボレーション!
さらに、ほろ苦いココアパウダーコーティングの、
3重奏♪コーヒーと絶妙に合いますよ!!



【クチコミ情報】

この『ティラミスチョコ』は、全国菓子大博覧会で「金賞」を受賞している実力派の味わいで、芸能人や舞妓さんにも人気が高く、京都の隠れた名物といっても過言ではない、そんな商品なのです。



【ココアティラミスチョコ】

55g/1袋・・・約12個入り

カリフォルニア・アーモンドをマスカルポーネ
チーズクリームでコーティングし、ほろ苦い
「ココアパウダー」をまぶして仕上げました。



【抹茶ティラミスチョコ】

50g/1袋・・・約12個入り

カリフォルニア・アーモンドをマスカルポーネ
チーズクリームでコーティングし、香り豊かな
「抹茶パウダー」をまぶして仕上げました。

St.Valentine's Day
with love

(※注) 商品の内容量は包装紙込みです。一粒の大きさ等により、1袋の個数は増減します。

◆受付期間……2010年1月4日(月)～1月20日(水) ◆お届け予定……2010年2月上旬

切り取り線

【バレンタインチョコ商品】ご注文書

2010年 月 日

商品名	販売単位	単価	ご注文数量	合計	お客様名(店名)
ココア ティラミスチョコ	10袋=1% (約120個入り)	1,750円	%	円	
抹茶 ティラミスチョコ	10袋=1% (約120個入り)	1,750円	%	円	
番号	総合計			円	

※消費税は別途となります。 CCS担当 課()

- 1 コーヒー消費は依然堅調、(1週間当たり飲用杯数0.01杯増の10.60杯)、コーヒー生豆輸入量3年ぶりに増加
- 2 日本政府は財政難を理由にICO(国際コーヒー機関)脱退。全日本コーヒー協会はPSCB(民間有識者会議)メンバーに再任される。
- 3 全日本コーヒー協会はコーヒー生豆の残留農薬問題対応検討会を新たに設置
- 4 「コーヒー摂取量が多いと肝がん発生リスクが低くなる」と厚労省が研究結果を発表
- 5 待望の「コーヒー鑑定士」が誕生、全日本コーヒー商工組合連合会主催のコーヒー検定試験(全日本コーヒー協会支援)で
- 6 温室効果ガス削減・資源リサイクル問題対応で全協が「環境委員会」を設置、インスタントコーヒーでカーボンフットプリント設定を受ける
- 7 コーヒー国際価格(NY市場)高値安定傾向、マイルドアラビカに逼迫感
- 8 レギュラーコーヒー業界でパーソナルタイプの一杯抽出型が広がる、有機など環境関連認証豆の商品化が相次ぐ
- 9 カフェ系メニューの浸透でミックスコーヒー市場が拡大
- 10 全日本コーヒー協会の平成21年の研究助成への応募71件と過去最大



編集長の

情報発信

低炭素社会



明けましておめでとうございます。本年もよろしくお願いたします。

カーボンオフセット(carbon offset)とは、人間の経済活動や生活などを通して「ある場所」で排出された二酸化炭素などの温室効果ガスを、植林・森林保護・クリーンエネルギー事業などによって「他の場所」で直接的、間接的に吸収しようとする考え方や活動の総称である。発生してしまった二酸化炭素の量を何らかの方法で相殺し、二酸化炭素の排出を実質ゼロに近づけようという発想がこれら活動の根底には存在する。

「カーボンオフセット」という用語も「二酸化炭素(カーボンダイオキサイド:carbon dioxide)を相殺する(オフセット:offset)」に由来している。カーボンオフセットの取り組みを通じて温室効果ガスの排出がコストであるという認識を経済社会に組み込み、「見える化→自分ごと化→削減努力→埋め合わせ(オフセット)」という流れを作り出すことで、気候変動リスクを低減する低炭素社会のバックボーンを形成し、カーボンオフセットから「カーボンニュートラル(炭素中立)」、さらに「カーボンマイナス」にまでつなげていくような機運を醸成することにある。

鈴木(信)

CS COFFEE NEWS

シーシーエスコーヒー ニュース

2010-1 No.396

発行日 2010年1月1日 企画編集 鈴木信行



シーシーエスコーヒー株式会社

名古屋市千川区万場4丁目813番地
TEL.(052)432-6363(代) 7454-0997

営業本部 TEL.052-432-6363

三河支店 TEL.0566-98-4477

工場 TEL.052-741-3066