

COFFEE NEWS

シーシーエスコffeeニュース

2011

2

No.409



Contents

- ② コーヒーピックス
- ③ コーヒーエッセイもどき
- ④ 美味しい珈琲の店2011
- ⑤ ピザメニューのご提案
- ⑥ プロスペール犬山店OPEN
ボルサ桑名店リニューアル
- ⑦ モクモク手づくりファーム
- ⑧ こんにちは・・・編集室です
メルマガご案内

差込

メルソル商品特売&
マルサンアイ味噌特売
キャンペーン案内

Calendar

2月 如月(きさらぎ)

3(木) 節分

4(金) 立春

11(金) 建国記念の日

14(月) 聖バレンタインデー

モカ・ジャバ メキシコあたりで飲まれていたといわれています。
チョコレートとコーヒーの苦さがホイップクリームで
緩和されてマイルドなコーヒー。

◆ホームページアドレス

<http://www.ccscoffee.co.jp>

第409号 2011年2月1日発行
シーシーエスコffee株式会社
TEL (052)432-6363(代)
夜間・休日緊急連絡先
TEL (052)775-5788(編集部)
(052)303-1214(水野)

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



コーヒー国際価格 暴騰！ 新興国の需要旺盛、天候不順も背景、投資マネー流入が拍車

コーヒー国際価格が暴騰している。ニューヨーク市場の先物価格は、10月以降、13年振りとなる200セントを突破し、次の指標価格260セントを窺う展開となっている（12月23日現在 235セント）。需要と供給の両方で上昇要因が多く、年内の価格の基調は強いとの見方が多い。

最大生産国であるブラジルの昨年の生産量は過去最高の見通し。しかし生産量に対する輸出比率は3年前に比べ10ポイント程度低下し60%程度だ。経済成長で国内の需要が拡大している。

世界3位の生産国、コロンビアの輸出も低水準である。政府はコーヒーを重要な輸出農産物として位置付け、将来に備えて数年前から生産者に生産性が低下した老木の植え替えを促している。コーヒーは植えてから実をつけるまで3年程度かかるため、現在は収穫が減っている。

こうした状況の中、'高値警戒感が有る半面、このような上昇基調が崩れる可能性は低い'といった見方が一般的である。

強まる受動喫煙規制・全国に広がる波 飲食店には、客数減・コスト増の荒波

都心のオフィスビルでは喫煙ルームが設けられ、分煙化が進んでいるが、飲食店での喫煙問題対策が、営業に大きな影響を及ぼしている。

たばこを吸わない人が、他人のたばこの煙を吸う受動喫煙。健康への影響が指摘され、神奈川県は昨年4月、公共性の高い施設での喫煙を規制する受動喫煙防止条例を全国に先駆けて施行した。

民間の調査会社の調べでは、条例施行後の5、6月の飲食チェーンの売り上げは、前年同月比33%減少したという。

同県内の飲食店からは不満の声があるが、受動喫煙防止の波は全国に広がりつつある。

厚生労働省の労務政策審議会の分科会は12月、受動喫煙対策として事業者者に「全面禁煙」か「分煙」を義務付けることを求める最終報告をまとめた。早ければ1月の通常国会にも、労働安全衛生法の改正案が提出される見通しだ。

この対策には、コストがかかるだけに、飲食店にとっては、死活問題になりかねない。

屋内喫煙を全面禁止した英国やアイルランドではパブ全体の41%で客数が減少し、パブ免許の交付数が1割超も減った。

日本でも、まずは事業所や飲食店が分煙化に取り組める環境作りが急務であろう。



(服部)



COFFEE

エッセイ

もどき

さて2月といえば女性にとっての一大イベント、男性にとっては妙に腰の落ち着かない日・・・そう!“バレンタインデー”があります。

もっとも最近では女性同士で美味しいチョコレートを交換し合ったり、自分用に高級チョコレートを買ったり、また男性の方もバレンタインを特別なことと意識していないなど、私が若かりし頃の神聖な? つか儀式的な意味合いは少なくなっているようですね。

ひと口にチョコレートといってもいろいろな種類があります。今回はチョコレートの種類について話をします。作り方などは以前も話をしましたが、おさらいとしてどうしても押さえておきたい基本用語を3つ、簡単に説明しておきます。

カカオマス チョコレートの原料であるカカオ豆を煎ってペースト状にしたものです。

ココアバター カカオマスから取り出した油脂分のことです。

ココアパウダー カカオマスからココアバターを取った残りのことです(俗に言うココア)。

では、まいりましょう。

チョコレート	カカオマス、ココアバター、ココアパウダーを主原料として、糖類や乳製品、食用油脂、香料などを加えたものです。
ビターチョコレート	乳製品が入らない、カカオマスが40~60%のものです。
ミルクチョコレート	乳製品が入ったチョコレートです。
ホワイトチョコレート	ココアバターに乳製品、糖類などを加えて作るチョコレートです。カカオマスとココアパウダーが入っていないのでチョコレート色をしていませんが、カカオ豆の主成分であるココアバターを原料としているのでれっきとしたチョコレートです。
クーベルチュールチョコレート	ココアバターを31%以上含み、ココアバター以外の油脂を含んでいないもの。近年高級チョコレートとして扱われている感もありますが、本来は製菓用など特殊用途のチョコレートを指します。
ガナッシュ(々生チョコ)	チョコレートに生クリームを加えて作った口溶けの良いチョコレートで、主にトリュフのセンターに使います。ガナッシュを加工してこれだけでも食べられるようにしたものが生チョコで、日本独自のものです。
トリュフ	トリュフ(きのこの一種)に似せて作ったチョコレート。センターにガナッシュを入れ、チョコレートをコーティングして形をいびつにしたり、掘り出したばかりのようにみせるためココアパウダーをまぶしたものなど、様々な形があります。
ブラリネ	キャラメルにアーモンドやヘーゼルナッツをすりつぶして混ぜ合わせ、ペースト状にしたものをチョコレートに混ぜ込んだものです。
ボンボン	一口サイズの粒チョコの総称で、代表的なものにトリュフやブラリネがあります。

さて、貴方はクーベルチュールで手づくりトリュフ派でしょうか？それとも有名ショコラティエの創る高級チョコレート派でしょうか？

(香ノ木)



「美味しいコーヒーの店」

2011

今年は7店舗が
選ばれました。

心を落ち着かせてくれる庭園

COFFEE サンプルーム

東京都
香取市



気持ちを込めて丁寧にネルドリップで抽出

喫茶、軽食 ボヌール

東京都
酒田市



毎日訪れても飽きないサービス

桜宮珈琲

東京都
香取市



ジャズが流れる落ち着いた大人の空間

ginza 桜山珈琲

東京都
香取市



満足と癒いを提供 地域密着カフェ

カフェ 恵比寿屋

東京都
刈谷市



ガイドパンフレット作成中

一人でも多くの方に本当に「美味しいコーヒー」を
味わっていただきたいとの願いから誕生しました。
一般的にお店の商圏は大変狭い範囲でしかありま
せん。いつもは「美味しいコーヒー」を提供して
いるお店の前を通り過ぎていくかもしれません。何
かの機会に、ガイドパンフレットが来店のおきっかけになり
「美味しいコーヒー」を体験する一助になればとの
願いから生まれました。

高級感溢れるセルフコーヒーショップ

COFFEE HOUSE アンデルセン

東京都
香取市



充実のモーニングと手作りのランチ

珈琲館 珈茶 (ちやちや)

東京都
香取市



2011 "美味しいコーヒーの店"

春のスタンプラリー開催予定

詳細、ツールは近日担当営業マンより
ご案内させていただきます。

寒い日にはあったかピザと
コーヒーはいかが？



ピザトースト



商品特徴

売れ筋チーズ！
ナチュラルチーズの風味を
そのままに完全パック。
伸びが良いのでパンやピザなど、
様々な料理に大活躍です。



ピザドック



ミックスピザ

※写真はイメージです

メル・ソル
グルメシリーズ

スパイシーケチャップ

商品特徴

スパイシーな味わいのケチャップです。ホットドッグ、フライドポテト、卵料理など使い方は色々です。



ピザレシビにぜひ
お使い下さい！

ハンバーグソース

商品特徴

ビーフエキスと各種野菜をベースに香り高い香辛料を加えたまろやかでコクのあるソースです。



商品名	メーカー名	荷姿	単位	標準売価
スパイシーケチャップ	メルソル	ケース=15	本	300
ハンバーグソース	メルソル	ケース=15	本	300
NCLミックスチーズ 1kg	NCL	ケース=10	袋	1,260

紹介しました商品のメニューレシビがございます。
詳細・ご用命は担当営業マンまでお気軽に！



CAFÉ カフェ・プロスペール
PROSPERE

Take a break for coffee in Prosperé. Have a elegance time for you.

犬山店 2/19^土

イトーヨーカドー犬山店キャスト専門店街1F

OPEN

当店自慢のハウスブレンドです。

ミナス・ジェライス州セラード地域と一部サンパウロ州モジアナ地域の農園から完熟コーヒー豆を輸入、コロンビア産のエメラルドマウンテンと高級マンデリンをブレンドしました。100%アラビカ種を焙煎、ブレンドしたコクが自慢のブレンドコーヒーです。ぜひお試しください。

リッチな香りを250円で。

2月19日^土・20日^日・21日^月

オープニングセール3日間



愛知県犬山市天神1-1 イトーヨーカドー 犬山店キャスト専門店街1F TEL・FAX 0568-61-4564

営業時間 8:00~20:00(オーダーストップ19:30) 禁煙席40席/喫煙席35席(合計75席)



ボルサ 桑名店

2月25日^金

リニューアルオープン!

マイカル桑名1番街1階から2階に引越して席数も増えます!



桑名市新西方1-22

マイカル桑名1番街2F (旧ABCマート)

席数:137席(禁煙席82席、オープン席20席)

1番街
2F

ガーデンプラザ
入口



モクモク手づくりファーム

冬の体験教室

3月限定 豚まんづくり教室



三重県産の小麦粉を使って、まずは生地づくりからはじめます。その生地をねかしている間に、豚肉とタレをまぜて具を作ります。蒸したての豚まんは生地がもちり、中のお肉はジューシー。お肉のおいしさを味わえる、冬の人気教室です。

- 料金
お二人分 3,150円(税込)
お一人追加ごとに 1,260円(税込)
- 時間 10:30～/13:00～
- 所要時間
体験1時間30分、1時間後に蒸し上がった豚まんの引き取り

3月限定 イングリッシュマフィン教室



三重県産小麦粉を使った、ふんわり・もちりのイングリッシュマフィンです。セルクルという丸い型に入れて焼き上げます。手の平サイズのふんわりマフィンが3つできるので、持って帰ってからいろいろはさんで食べるのも楽しみですね。

- 料金
お二人分 3,150円(税込)
お一人追加ごとに 1,260円(税込)
- 時間 13:00～
- 所要時間
体験1時間30分、1時間後に焼き上がったマフィンの引き取り

インターネット又はお電話にてお申込ください。 <http://www.moku-moku.com/>
ご予約専用ダイヤル 0595-43-1489 (9:00～17:00)

冬の動物教室

2月の平日限定

まんまるヒツジストラップづくり

のんびり牧場の小さな教室の中で、ゆったり羊毛工作体験をしてみませんか? ニードル針を使って、まんまるなヒツジをつくります。(30分ほどの簡単な工作です)



- 時間 11:30～15:00
- 参加費
工作キット1つ
300円(税込)
- 定員 なし

2月の土日祝限定

フェルトでつくる ペーパーウェイト作り教室

羊の毛を小さな石に巻き付けて、フェルトのペーパーウェイトを作ってみよう! 自分の好きな飾りを付けて、オリジナルの作品ができるよ。



- 時間 13:30～14:30
- 参加費
500円(税込)
- 定員 25名

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
- ・道勢上野市駅よりタクシーにて約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→壬生野インター下車道南方面へ約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→
モクモク畜産を右折→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>

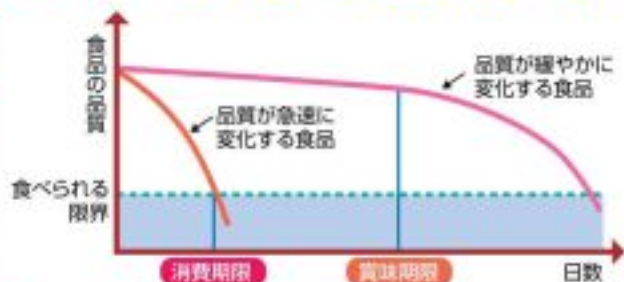
- おひとり500円(税込)
※大人・小人も ※0才～2才は無料
- 30名以上団体
おひとり400円(税込)



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/>

こんにちは・・・編集室です



知っていますか？食品の期限表示

今回は常に扱っている食品の期限表示についてお話をします。
すべての加工食品には、「賞味期限」または「消費期限」が表示されています。

賞味期限

意味:おいしく食べることができる期限のこと

(この期限を過ぎても、すぐに食べられないということではありません。)

期限の表示:3ヶ月を超えるものは年月で表示、3ヶ月以内のものは年月日で表示

対象の食品(例):スナック菓子・カップめん・缶詰等

消費期限

意味:期限を過ぎたら食べない方がよい期限

期限の表示:年月日で表示

対象の食品(例):弁当・サンドイッチ・生めん等



期限表示の意味を正しく理解して食品の無駄を減らし、
環境に配慮した食生活を大切にしましょう!!

(参考 消費者庁ホームページより)

(編集室)



好評

メルマガ コーヒーの達人への道

購読者
募集

入手困難な世界の稀少なコーヒーの紹介、
失敗しない美味しいコーヒーの淹れ方、
カフェの人気メニューのレシピなど
コーヒー好きの情報が満載!!

月2回
お届け。

詳しくは、

Yahoo!JAPAN等、検索サイトで
見つかります。

コーヒーの達人への道 まぐまぐ

検索



CCS COFFEE NEWS

シーシーエスコーヒー ニュース

2011-2 No.409

発行日 2011年2月1日 企画編集 山口佳哉



シーシーエスコーヒー株式会社

名古屋市中川区万場4丁目813番地
TEL.(052)432-6363(代) F454-0997

営業本部 TEL.052-432-6363

工場 TEL.052-741-3066