COFFEE & COMMUNICATION

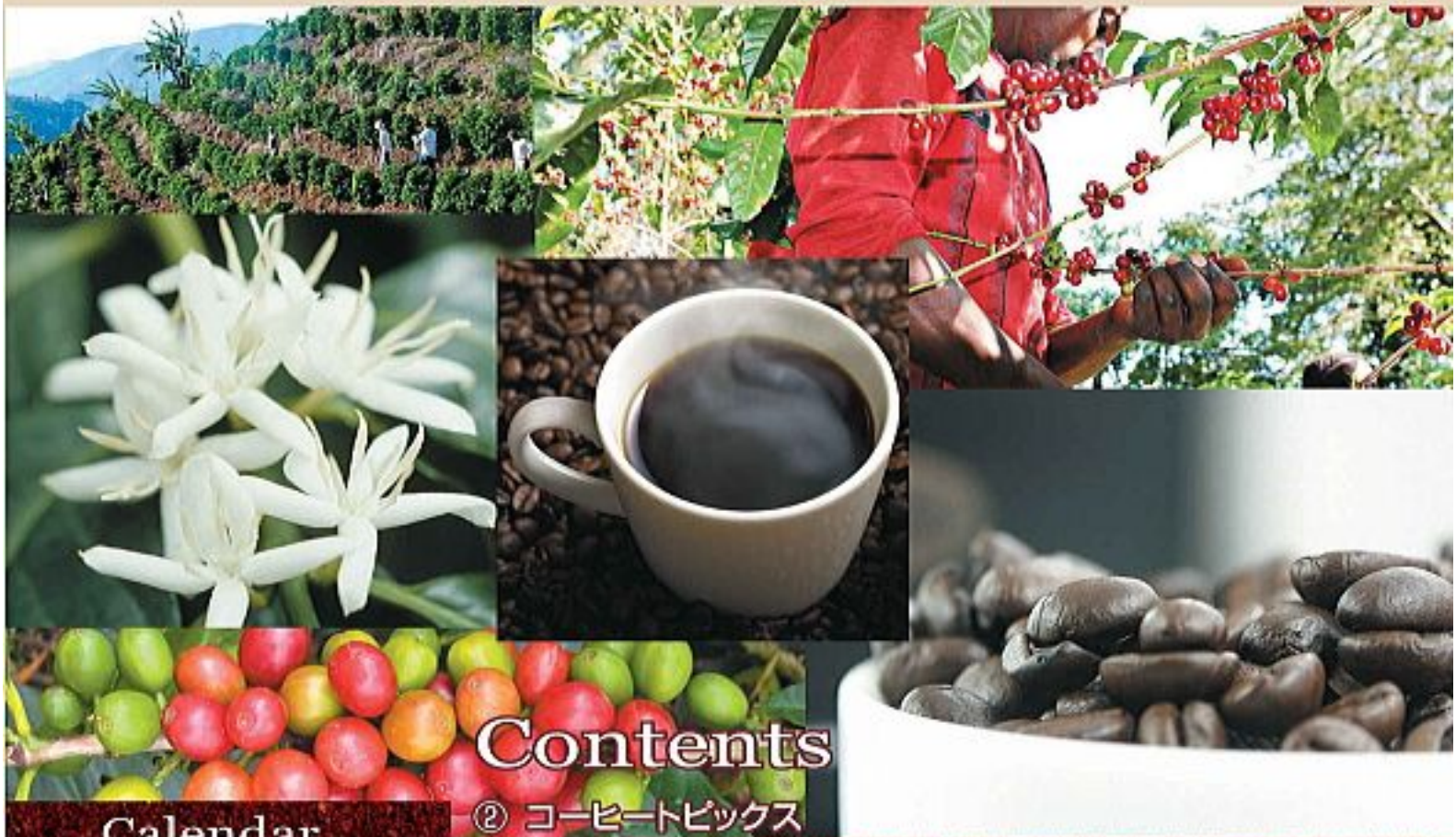
2011

10

No.417

COFFEE NEWS

シーシーエスコーヒー ニュース



Contents

② コーヒートピックス
③ コーヒーエッセイもどき
④ 美味しい珈琲の店2011
【珈琲館　珈 茶　(ちゃちゃ)】
⑤ メルソル　エビピラフご案内
⑥ コーヒーの日／12月お勧めコーヒー
⑦ モクモク手づくりファーム
⑧ 組織変更及び異動のご案内
こんにちは・・・編集室です

10月1日はコーヒーの日

Calendar

10月 神無月(かんなづき)

1 (土) コーヒーの日
2 (日) スヌーピーの誕生日
10 (月) 体育の日/目の愛護デー
17 (月) 貯蓄の日
18 (火) 冷凍食品の日
25 (火) 世界パスタデー
31 (月) ハロウィン

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

第417号　2011年10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)
090-9172-7549(徳田)

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

コーヒー市況　再び高値に
減産観測で資金流入

コーヒーの国際価格が上昇している。指標となるアラビカ種のニューヨーク先物価格は9月1日290¢の高値を付けた。中南米産地の供給量減少観測が根強いうえ、世界景気の減速懸念が和らぎ、マネー流入が活発になっている。

ブラジルは今年、生産が落ち込む裏年にあたる。他の中南米産地も端境期で売りは出にくい。ニューヨークの認証在庫は146万袋と11年振りの低水準。「生産者は売り惜しんでいる」

ヘッジファンドは買いを増やしている。米商品先物取引委員会によると、ニュー市場の大口投資家の買越残高は大幅に増えている。

日本国内のコーヒー各社は今春、価格改定を実施したが、ここにきて国内メーカーは再度値上げを実施する動きも出てきている。（2011.9.1現在）

要注意・イタリアに行かれる方に！
イタリアではカプチーノは朝しか飲んではいけない

イタリア人は、カプチーノは朝の飲み物と考えています。午後に飲むことは殆んど有りません。立ち飲みのバールやカフェでは、注文すれば午後でもカプチーノを飲むことが出来ます。但し、かなりの'変わり者'と見られること間違いありません。

何故、朝だけかというと、カプチーノはエスプレッソに泡立てミルクを注いで作るからです。イタリアでは、「ミルクは一日のスタートを切る、朝に飲むべき」という意識があり、ミルクを使うカプチーノも朝の飲み物なのです。当然のことながら、カフェラテも同じ扱いです。

従って'変わり者'に見られない為には'遅くとも午前11時までに飲むこと'と薦めるのは、友人のイタリア人です。

「喫茶文化」マンガ次々登場
心を潤す芳醇な世界

極上の一杯が、せわしない日常にもたらす憩いのひと時・・・コーヒーなど喫茶文化をテーマにしたマンガが次々登場している。

人気上昇中のむろなが供来（クミ）、花形怜「バリスタ」（芳文社）を始め様々な芳醇な世界が広がっている。

「バリスタ」は、エスプレッソの本場、イタリアの暮らしに溶け込むカフェ「バール」で働くコーヒー専門職のこと。ローマでバリスタ修行中だった蒼井香樹は、日本に進出したイタリアのバールチェーンにスカウトされ、「本物の味」の伝道師として東京に凱旋するのだが・・・・。その他、豊田徹也「珈琲時間」（講談社）、ヒガアロハ「しろくまカフェ」（小学館）が評判である。

（服部）

COFFEE エッセイもどき

10月といえば、そう!10月1日はコーヒーの日。これは国際協定によってコーヒーの新年度が始まるのが10月で、この日がコーヒーの年度始めになるということと、日本では秋冬期にコーヒーの需要が高くなることから、1983年に社団法人全日本コーヒー協会によって、10月1日が「コーヒーの日」と定められました。

実はずいぶん前になりますが、小欄でもコーヒーの日について話をしました。その時は、10月1日は他にどんな記念日になっているだろうということで、日本酒の日とか赤い羽根の日にもなっていること。あるいは「～の日」というのは他に何があるだろうということで、紅茶の日（11月1日）とか冷凍食品の日（10月18日）などがあるということなどの話をしました。

今回は改めて「コーヒー」についての話をします。

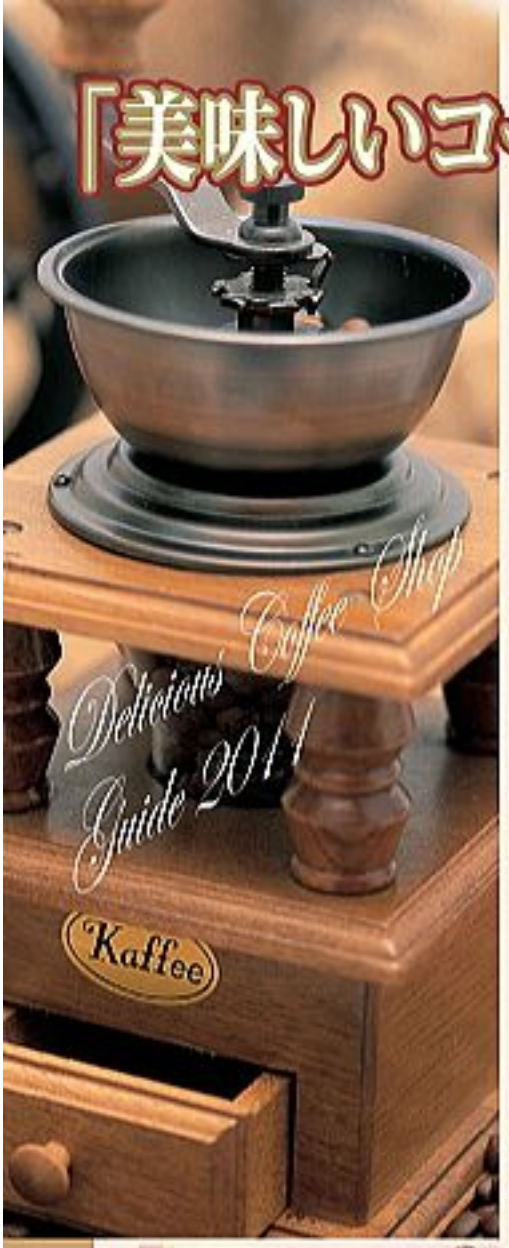
その歴史を大まかに話しますと、コーヒーはエチオピアで発見された後、しばらくは“秘薬”として扱われていました。そのときの呼び名は「バンカム」。まだ煎り豆ではなく、コーヒーの種子を煮て柔らかくしたものを食べたり、煮出してその上澄みを飲んだりしていました。その後、ペルシャで種子を煎り、砕いて煮出して飲むようになりました。この頃は「カーファ」と呼ばれました。そしてイスラム文化と共にヨーロッパへと伝わり、コーヒーハウスとかコーヒー禁止令とか、様々な歴史的事件に直接的・間接的にかかわりながら、各国の栄華衰退とともにやがて全世界へと広がっていったのです。

今ではなんと、一次産品としては石油に次ぎ、世界第2位の貿易額を誇っています。しかしこのコーヒー、考えれば考えるほど不思議なものですよね。本来人間は生理的に「苦いもの＝身体に害をなすもの」として受け付けないはずです。それが3大嗜好品の一つとして、世界中で一日に20億杯以上が飲まれています。しかも今では健康に良いとさえ言われています（これはある意味歴史のさかのぼりですね）。

ここまで人をとりこにするコーヒーの魅力っていったい何でしょう・・・今回はコーヒーの魅力について、あえて書くことは控えます。コーヒーの魅力は人それぞれに違うと思うからです。

コーヒーの日を機に、みなさんも一度「コーヒーの魅力」について考えられてはいかがでしょう。

（香ノ木）



「美味しいコーヒーの店」2011

充実のモーニングと手作りのランチ

珈琲館 珈茶(ちゃちゃ)

愛知県 豊橋市 牧野町

美味しいコーヒーと満足いただけるお食事の提供をモットーにスタッフ一同日々努力されています。豊橋はモーニング発祥の地と言われており、「珈茶」さんも充実したモーニングメニューを展開されており、日替りモーニング〔パン、サラダ、ゆでたまご、フルーツ又はゼリー〕をはじめ6種類のセットメニューを提供しています。日替りランチはママさん手作りのボリューム満点で多くのお客様から支持されています。

モーニングタイム、ランチタイムにもご利用されることを特におすすめします。

元気で明るいママさんとスタッフが迎えてくれます。

◆モーニングサービス
AM7:00～AM11:00

◆ランチタイム
AM11:30～PM2:00

●ブレンドコーヒー	380円
●ロイヤルミルクティー	480円
●珈茶スペシャルセット	1000円
●日替りランチ〔ドリンク付〕	750円

●営業時間
平日 AM7:00～PM6:00
日,祝日 AM7:00～PM5:00

●定休日 月曜日
第3火曜日

P 8台

〔豊橋鉄道渥美線南栄駅から徒歩約24分〕
豊橋市牧野町174-2 TEL 0532-26-9177

メル・ソル
グルメシリーズ

メル・ソル エビピラフ

10月1日
新発売!!

チキンブイヨンで炊き上げたコク深い味わいの
本格派エビピラフです!
内容量は280gとボリュームたっぷり!!

お好みの具材やお好みの調味料を加えますと、
バラエティ豊かにピラフ活用レシピが手軽に広がります!!

秋はきのこをふんだんに使って・・・
「えびときのこの
ガーリックピラフ」

エビピラフにホワイトソースと
チーズをのせて・・・
「エビドリア」

カレーとセットでリッチに・・・
「カレーエビピラフ」

ふわふわ玉子にくるんで
「エビオムピラフ」

メルソル商品は外食店の味を
ワンランクUPいたします!!

商品名	荷姿	標準価格
メル・ソル冷凍エビピラフ280g	ケース=30袋	185円

商品説明、レシピ等は
担当営業までお気軽に
お尋ねください。

メル・ソル
グルメシリーズ

ビーフカレー 250g

パッケージがリニューアルします!!

10月1日は、コーヒーの日。

この日にちなんで、毎日頑張っている女性の皆さまに、
コーヒーブレイクでホッとひと息ついてもらいませんか?!

女性にコーヒーブレイクを贈る日。

プレゼントキャンペーン 10/10まで

実施中!!

国際協定によって、コーヒーの新年度が始まるのが10月で、この日がコーヒーの年度始めとなります。さらに、日本では、秋冬期にコーヒーの需要が高くなりことから、1983年に、社会法人 全日本コーヒー協会によって、「コーヒーの日」と定められました。

今月号より毎月のお勧めコーヒーを掲載します。毎号二ヶ月前にご案内します。
お店で『今月の珈琲』として「一杯、淹れたて」で提供してみてはいかがでしょうか!

12月のお勧めコーヒー

ジャマイカ　ブルーマウンテン No.1

～師走の寒さに自然の恵みで暖まりませんか？～

ブルーマウンテンが栽培されている地区は、午前中にカリブ海の太陽に照らされ気温が上昇し、午後は霧が発生して太陽の光が柔らかくさえぎられ、気温が下がります。
「美味しいコーヒー」に生育する大きな条件の一つに、15℃から30℃の温度帯で栽培する事が挙げられますが、ジャマイカでは霧が大きな役割を果たしています。それは、シェードツリーと同じ様な効果と考えて良いでしょう。霧が樹々を覆う事によって急激に気温が下がり、コーヒーの葉や実に結露が発生します。この霧によって降雨が少なくても、樹々は乾燥という決定的なダメージを受けないのです。
カリブの太陽と豊かな自然、陽気なジャマイカ人によってブルーマウンテンは育てられています。

光あふれる南国の楽園、ジャマイカのブルーマウンテン山系の肥沃な土壌から産出された良質な香りと調和のとれた味わいを持つコーヒーは、オーシャンビューの潮風が運んだ花の香りとトロピカルフルーツを連想させます。

味の特徴は、上品で優しい香り、味、コクがバランスよく、全てが溶け合っている逸品で酸味と苦味を感じない高貴溢れるコーヒーです。
まさに自然の恩恵を受け、柔らかく調和したテイストの「ブルーマウンテンコーヒー」を“カリブ海の太陽と霧”を思い浮かべながらお楽しみください。

お勧めの抽出方法・・・・
ペーパー抽出・サイフォン抽出

詳しくは営業マンまでお尋ねください。

モクモク手づくりファーム

第17回 収穫祭

10月8日(土)・9日(日)・10日(祝)

＊3日間で熱狂の全30レース！
ミニブタが走る！羊もヤギも走る～！

【第24回】秋のモクモク家畜追いダービー

毎年恒例のモクモク家畜追いダービーが今年も開催!!
どの動物が勝つか、着順を予想して投票しよう!

＊笑顔で対決！ スキンシップじゃんけん

じゃんけんシールでじゃんけんポン!勝ったら
1枚もらおう。全色集めると景品がもらえるよ!

＊お祭り限定!!缶バッチが登場!(のんびり学習牧場の動物版)

じゃんけんシール5色集めると、のんびり学習牧場にいる
動物達のイラスト入り缶バッチがもらえます!!

＊収穫祭でしか食べられないお祭屋台も登場!!

モクモクのお祭り名物「スペアリブ」や「ぐるぐるウインナー」
はもちろん、今年の収穫祭で初登場の「特上豚かば丼」等、
モクモクの収穫祭でしか食べられない屋台が登場!!

＊モグモグ青空教室を開催!

ふりふりバターづくり教室や牛乳ソムリエ選手権など大人から
子どもまで、楽しくおいしく学べる青空教室にみんな集合!!

●時　間:各日5回開催(＊各30分程度)
【11:00／12:00／13:00／14:00／15:00】
●場　所:バーベキュー前広場
●定　員:各回30名　●参加費:500円(材料費等)
＊参加申込用紙にお名前を記入してください。
開始時刻10分前からの最終受付時にお支払いただきます。

＊秋は新米収穫の季節　「稲からお米ができるまで」を体験!

稲刈りから、お米になるまでを楽しく
体を動かしながら体験しよう!!

●時　間:【稲刈り体験／11:00～11:30】
【脱穀体験／12:30～13:00】
【もみすり&精米体験／14:00～14:30】
●場　所:体験教室C館横の田んぼの広場
●定　員:各体験50名　●参加費:無料
＊当日会場にて先着順で受付、定員になり次第受付終了。

のんびり学習牧場　月替わり教室

お電話にて予約可

9月・10月土日祝限定 ＊牛を学ぼう＊

【1限目】　牛乳ができるまでを学んでみよう!
【2限目】　牛さんの身体測定

9月・10月限定 ＊秋の体験教室＊　要予約

ぐるぐるスモークウインナー教室

お子様に大人気のぐるぐるウィンナー。名前の通り、
楽しい形のウィンナーが出来上がります。桜の木でスモーク
したウインナーは、表面がおいしく色付き、パリッとした食感
が楽しめます。

10月・11月限定 ＊秋の体験教室＊　要予約

モクモクのお米からつくる米粉パン教室

モクモクのお米「こーひちこ」と小麦粉を使ったパンは、
お米の香りがひろがり、もっちりとした食感に仕上がります。

10月・11月限定 ＊秋の体験教室＊　要予約

モクモクのジャージー牛乳からつくるプリン教室

モクモクのジャージー牛乳を使って作るプリン教室です。
クリーミーな食感が味わえます。
カラメルソースも作って、お1人3個お持ち帰りできます。

モクモク焼き芋広場

10月15日(土)・16日(日)・22日(土)・
23日(日)・29日(土)・30日(日)

みんなの大好きな焼き芋。お祭り会場では
お米のもみ殻を使って自分でじっくりと焼き
芋を作れたり、大釜を使った石焼き芋屋台も
登場します。大きなもみがら山の遊び場も
登場するので、みんなで美味しく楽しく満喫しよう!!

＊お米のもみ殻を使った焼き芋づくりに挑戦＊

●時　間:10:00～16:00(受付終了15:30)
●場　所:体験教室C館横の田んぼの広場
●参加費:おひとつ250円
(もみがら焼き芋&石焼き芋屋台)

＊大きなもみがら山で遊ぼう＊

お米のもみがら山がお祭り会場に登場するよ。
みんなでもみがら山で遊ぼう!!

●場　所:体験教室C館横の田んぼの広場
●参加費:無料

モクモク ハロウィンパーティー

お電話にて予約受付中

10月29日(土)・30日(日)

モクモク村の収穫祭　年に1度の収穫のお祝い

今年は、モクモク村の魔女の館でパーティーがあります!
年に1度のモクモク村の収穫をみんなでお祝いしよう!
ハロウィンパーティー特別料理を食べながら、仮装した
みんなと楽しい夜を過ごしましょう!モクモクのパーティーは、
料理も物語もすべて手づくり。
当日は、みなさんも手づくりの仮装をしてお越しください。

●時　間　18:00～20:00
●定　員　各日200名
●場　所　PaPaビアレストラン
●参加費　大人(中学生以上) 3,000円(税込)
小人(小学生以上) 2,000円(税込)
幼児(3才以上)　1,000円(税込)
＊ハロウィンパーティー特別バイキングと乾杯ドリンク付き
予約申込ダイヤル:0595-43-1489

ジャージー牧場へいこう！　～バター作り体験～

お電話にて予約受付
10月の土日祝
＊収穫祭期間
【10/8(土)・9(日)・10(祝)】を除く

普段は入ることのできない、モクモクのジャージー牧場で、牛さんを見ながら
バター作りに挑戦しよう!!約30頭のジャージー牛が暮らす牧場で、牛さんや
牛乳のことをたくさん学んでね。

1)参加希望の方は12:30
2)参加希望の方は14:30

までに小さなのんびり牧場にて
受付をお願いします。

●時　間:1)13:00～14:30　/　2)15:00～16:30
●定　員:各回25名
●料　金:大人(小学生以上)500円(税込)＊大人のみ牛乳1本付き
子供(3才以上)　300円(税込)
●参加方法:小さなのんびり学習牧場からバスが出発します。
＊当日朝から牧場にて受付しています。定員になり次第終了させていただきます。

しいたけ狩り　土・日・祝開催

原木に生えるしいたけを観察しながら、自分で選んで採ってみてくださいね。
原木だからこその香りと味のしいたけです。

＊生育状況によっては、
閉園する日もあります。
ご了承ください。

●時　間　10:00～16:00(随時受付)
●場　所　きのこ農園
●参加費　100g　250円(税込)
＊摘み取った分を計り売り
●時　間　平　日　12:30～／14:30～
土日祝　10:30～／12:30～／14:30～

●奈良・京都より約50分　●大阪より約1時間　●名古屋より約2時間

伊賀の里　モクモク手づくりファーム(編集担当:浜辺)
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/

組織変更及び異動のご案内

2011年10月1日付

1. 組織変更
   - ①営業一課ルートセールスチーム ⇒ 営業一課
   - ②営業一課営業開拓・推進チームを統合 ⇒ 開発課
   - ③外商課・業務課を統合 ⇒ 外商課

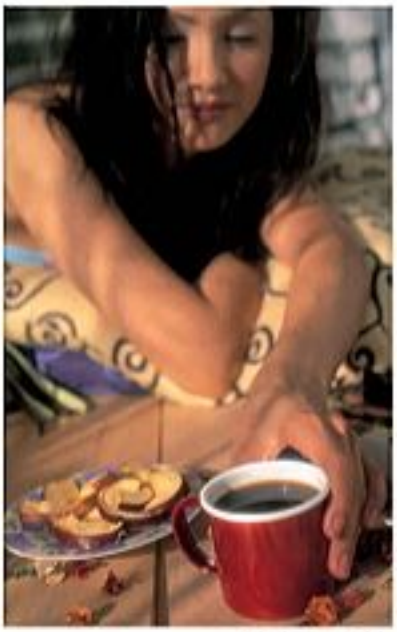
2. 異動
   - ①水野徳正　営業部顧問（営業部部長）
   - ②清水　薫　フードサービス事業部顧問（フードサービス事業部部長）
   - ③徳田政司　営業部部長（業務課課長）
   - ④藤田清彦　フードサービス事業部部長（生産部課長）
   - ⑤香ノ木潤治　生産部部長・工場長（生産部課長・工場長）

（　）内は前職

こんにちは・・・編集室です

ダイエットを思い立ったらボディラインが最近気になって・・・ そんなお悩みも、コーヒーを飲みながらすっきり解決できそうです。

「太りやすい人は自律神経の働きが弱い」と言われているのをご存知ですか?
内臓や血管の働きをコントロールしている自律神経には、「交感神経」と「副交感神経」の2つがありますが、このうち「交感神経」が私たちの体重や体脂肪の量を調整しています。「交感神経」は食欲を抑制し、脳からの指令を脂肪細胞へ伝達して脂肪を消費させる働きを担っています。
さあ、おいしいコーヒーを淹れて、しなやかな体作りを始めてみてはいかがでしょうか?!



京都大学大学院人間・環境学研究科の森谷敏夫教授らの研究より

カフェイン入りとカフェインレスの2種類のコーヒーについて、自律神経の活動を心拍変動パワースペクトルという方法で調べたところ、コーヒーに特有の香り成分や苦味物質などに総自律神経活動を高める効果があるのではないかという結果が得られました。同時に脂肪の代謝を示す呼吸商という値についても調べられ、カフェイン入り、カフェインレスとも、顕著に脂肪代謝を高めることが認められました。

全日本コーヒー協会ホームページより

（編集室）

CCS COFFEE NEWS
シーシーエスコーヒー ニュース
2011-10 No.417
発行日　2011年10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)　〒454-0997
営業本部　TEL.052-432-6363
工　場　TEL.052-741-3066