

# CCS

COFFEE & COMMUNICATION

# COFFEE NEWS

シーシーエスコーヒー ニュース

2012

2

No.421



写真:サントゥアリオ農園でコーヒーの実を摘む女性

今月のコーヒー(2月)  
 コロンビア サントゥアリオ  
 ワインにも似たフルーティーな風味



## Calendar

2月 如月(ほろろ)

3 (金) 節分

4 (土) 立春

9 (木) 肉の日

11 (土) 建国記念の日

14 (火) 聖バレンタインデー

28 (火) ビスケットの日

## Contents

- ② コーヒートピックス
- ③ コーヒーエッセイもどき
- ④ 春のメニューご案内Ⅰ
- ⑤ 4月のお勧めコーヒー  
春のメニューご案内Ⅱ
- ⑥ 美味しいコーヒーの店2012
- ⑦ モクモク手づくりファーム
- ⑧ ボルサ清洲店OPEN  
こんにちは・・・編集室です

第421号 2012年2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 (股部)  
 090-9172-7549(徳田)

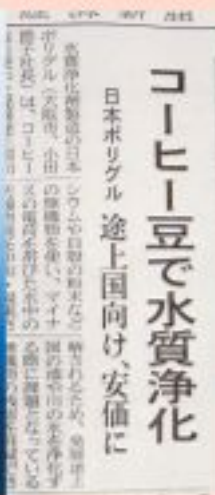
◆ホームページアドレス

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

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



## コーヒー豆で水質浄化 途上国向け、安価に

水質浄化剤製造の日本ポリグルは、コーヒー豆を使った発展途上国向けの水質浄化剤を開発した。トン当たりの処理コストは、カルシウムなどの無機物を使った従来製品の半分のコストに抑えられる。今夏からブラジルとケニアで生産を始める計画である。

新製品はコーヒーの果実部分を含む渋み成分を活用し、水中の汚濁物質を綿のように凝集させる。

コーヒーの皮は通常廃棄されているため、原料の調達価格を大幅に下げられる。さらに新製品に含まれる成分はすべて有機物で、体内や自然で分解されるため、発展途上国の池や川の水を浄化する際に課題となっている無機物の残留を軽減できる利点もある。

## コーヒー豆だけで作ったモザイク画 ギネス世界記録・認定

東欧の国、アルバニアの芸術家サイミール・ストラティさんがコーヒー豆だけで作ったモザイク画が、世界最大のコーヒー豆モザイク画としてギネス世界記録に認定された。

ストラティさんは140キロのコーヒー豆を使い、ブラジル人や日本人ドラマーなど5人を描いた。

「コーヒー1杯をめぐる愛情を分かち合えば、人はより強い絆で結ばれるというメッセージを発信したかった」と話している。ギネスの認定員によれば、ストラティさんには、公場で制作すること、コーヒー豆だけで作ること、そして大きさを25平方メートル以上にするものの3つの条件が提示された。



## 娯楽に飢えるイランの若者 イスラムの戒律の基で流行る喫茶店

イランでここ数年、伝統的な水タバコを喫茶店で吸うことが若者の間で流行している。

他方、治安当局はこれを問題視、水タバコを提供する喫茶店への女性の入店を禁止した。だが、愛煙家の女性や喫茶店の反発は強い。イランでは、喫茶店「ガフベハーネ」があちこちにある。「ガフベ」はコーヒー、「ハーネ」は家の事で、「コーヒーを飲むところ」という意味である。コーヒーの他、アーブグーシュト(つぼ煮込み料理)などのイラン料理に加え、水タバコを出す所も多い。



(服部)



# COFFEE

## エッセイ

もどき

さて2月といえばバレンタインデーですね。

バレンタインデーといえばなぜか日本ではチョコレート。このチョコレートがコーヒーととてもよく合うのはご存知の通り。

今回は美味しいコーヒーと愛情いっぱいのチョコレートをいただきながらバレンタインのお話をどうぞ。



バレンタインの語源は3世紀にローマで殉教したキリスト教徒の英語名で、イタリア語ではヴァレンティーノと言います。

当時のローマでは皇帝クラウディウス2世が、兵士たちの戦意に支障をきたすとして若者の結婚を禁止していました。

バレンタインは若者たちを哀れに思い、密かに結婚させていましたが皇帝に見つかってしまい、ついに投獄されてしまいました。そのときアステリオという判事が取調べをおこなったのですが、このアステリオには目の見えない娘がいました。娘は取り調べ中のバレンタインと密かに心を通じ合わせるようになり、その愛の力で彼女の目が奇跡的に治ったのです。このことが皇帝の耳に入り、バレンタインは悪の異教徒として処刑されてしまいました。それが2月14日なのです。後に、バレンタインは「結婚が禁止されている恋人たちを結婚させていた」ということと「愛の力で目を治した」ということから愛の守護神となったようです。



バレンタインの由来はいろいろありますが、世界的には男女双方がチョコレートに限らずカードやプレゼントを贈りあう風習があります。想いを込めたチョコといっしょにコーヒーもいっしょに贈ってみてはいかがでしょうか。

チョコレートの原料はカカオですね。カカオの実の種を乾燥させ、焙煎しペースト状にして固めたものが「カカオマス」。チョコレートのベースになります。カカオはコーヒーと同じ気候風土で育ち、乾燥・焙煎を経てできる産物なのです。ですから「コーヒーとチョコレートは相性が良い」のです。

あなたと私は相性抜群なんだとアピールを!

(香ノ木)

# 春のメニュー

## テーブルの上でも花見を

コーヒー



桜ラテ

ラテの上に桜花を乗せるだけで、春の香りに…



ショコラ・ミント・カフェ

ミントの爽やかさと、チョコレートのコクで春の息吹を…

### 商品リスト

商品名	単位	標準販売価格
桜ソース 500g	袋	670
桜花ペーストFD粗粒 30g	袋	610
桜花蜜漬シロップ入 100g	袋	370
桜あん 1Kg	袋	250
二つ玉よもぎ串団子 25g×20本	袋	560
チョコシロ ボトル 623g	本	480
フレーバーS クレム・ド・ミント750	本	1,125
ホットケーキ(ホットエイト) 2枚	袋	105
白玉 1kg	袋	715
アマンデホイップ 1L	本	370

詳細・ご用命は担当営業マンまでお気軽に!

お店で「今月の珈琲」として「一杯、淹れたて」で提供してみてもいかがでしょうか!



## 4月のお勧めコーヒー

### ブラジル ハニージェライス



ブラジルは世界最大のコーヒー生産国で、その生産量は世界の約40%を占めています。ブラジルのコーヒー産地としては、歴史のあるモジアナ地区や大規模集約型農園のあるセラード地帯が有名です。今回のジェライス農園があるバイア州は、ブラジルの北部に位置し、国内でも新しい栽培地になります。バイア州の北西部はセラード地帯にかかっています。

近年、スペシャルティコーヒーの動向を受けた一部の生産者たちは、徹底した研究・生産改良を進め、最高品質のコーヒーに与えられる称号の一つであるカップ・オブ・エクセレンスで好成績をおさめています。ジェライス農園も2009年に受賞しました。完熟したコーヒーチェリーのみを手摘みで収穫します。収穫後のコーヒーチェリーは高原の綺麗な水で洗われたあと、果肉を除去し、パーチメントコーヒーの状態乾燥をおこないます。粘液性の糖質が付いたまま乾燥する独特な製法は、やさしい甘みがコーヒー豆に移ると言われています。最後は天日乾燥により、ブラジルの高地の輝く太陽と涼しい澄んだ風にコーヒー豆はさらされ、上質の美味しいコーヒー豆に仕上げられます。ちなみに「ジェライス」とは「宝石」という意味です。

**味の特徴** スペシャルティコーヒーに相応しい雑味感を感じさせない、柔らかな優しい甘味が特徴のコーヒーです。ダークチョコレートのようなほろ苦い甘みと高貴な香り、ブラックチェリーのようなやわらかな酸味、ふくよかで非常にバランスの良い味わいをお楽しみください。

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。

フレーバー	焙煎度合
ココ	ライト
香り	シナモン
甘味	ミディアム
苦味	ハイ
酸味	シチー
	フルシチー
	フレンチ
	イタリアン

## デザート



### 花筏 (はないかた)

よもぎ団子に桜あんとソースで花見団子



### 桜と苺の白玉パフェ

桜満開のパフェです。



### 桜の和風ホットケーキ

桜風味のホットケーキです。



「美味しいコーヒーの店」

2012

大人のためのナチュラル癒しカフェ

# コモハウス



地域住民と商店街の手作りによる歴史ある七夕まつりで有名な円頓寺商店街。昔懐かしい面影が残る商店街の一角に、カフェ「コモハウス」があります。

ごちんまりした店内には、優しい木目調のカウンターやテーブルが並び、あたたかな空気に包まれながら、一杯ごと丁寧に淹れられたコーヒーと手作りケーキを楽しむことができます。気分に合わせて6種類のパンから選べるモーニングセットは大好評。フルーツジュース、ハーブティー、チャイなど女性客に嬉しいドリンクも揃っています。ケーキセット、ケーキ&アイスクリームセット、クッキーセット、悩める女性客が後を絶ちません。



- ブレンドコーヒー ¥350
- ◆モーニングサービス AM8:00~AM11:00
  - レギュラーモーニングセット
  - モーニングセット
  - ドリンク代プラス¥150で2種類
- ◆ランチタイム AM11:30~PM2:00 (日・祝日PM12:00)
  - ランチセット ¥750
  - スープセット ¥800
  - ハーフサンドセット ¥850



- 営業時間 AM8:00~PM7:00
- 定休日 火曜日
- 席数 22席

無

【名古屋駅から徒歩約7分】

名古屋市西区那古野2丁目16-12 TEL 052-541-1271

# モクモク 手づくりファーム

## いちご摘み体験教室

お電話にて予約受付

～4月30日(祝)

大人:1500円

小人:1400円

幼児:800円

(大人・小人お土産1パック付き)



いちごづくりのことをもっと知って欲しいという思いから、モクモクのいちご摘み体験は始まりました。食べ放題ではありませんが、おいしいいちごの見分け方や食べ方、いちご栽培の苦労や工夫を知って、味も心も満足してもらえるような教室です。

## いちご摘みと いちごタルトづくり教室

お電話にて予約受付

～2月28日(火)

いちご摘み料金

+お一人1260円



ハウスにいてタルト用のいちごを摘みましょう!教室に帰ってきたら、カスタードクリームをつくります。あとはパンとお菓子の工房職人がやいてくれたタルト生地にカスタードクリームといちごをのせてできあがり。

お土産にいちごといちごタルト(直径約12cm)がつきます。

## 手づくり いちご大福教室

お電話にて予約受付

2月1日(水)

～4月30日(祝)

お二人で3150円

お一人追加ごと1260円

その日の朝にひと粒ひと粒大切に摘み取った「さちのかいちご」を使います。甘みと酸味のバランスがよく、大福にしてもとってもおいしいんです。大きさや形はそれぞれ違うけど、鮮度・完熟度は抜群!スタッフが苗づくりから育てた甘酸っぱいいちごを、モクモク和菓子工房の白あんと手づくり大福生地で包みます。

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船橋駅よりタクシーで約15分
- ・近鉄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: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/>



2月10日(金) AM10時

**ボルサ清洲店**

**OPEN**

ヨシツヤ清洲店 1F 愛知県清須市西市場五丁目5番3  
33坪・50席

## こんにちは。。。編集室です

### 「モーニングサービス」

モーニングサービスは和製英語です。英語ではbreakfast specialといいます。本来のmorning serviceは、教会の日曜礼拝の事。歴史としては、1950年頃に愛知県一宮市で、商談などで朝から集まった人のために店がピーナツやゆで卵を付けたのが、当地のモーニングサービスの始まりとの説があります(豊橋市を発祥地とする説もあります)。愛知県では喫茶店利用客と喫茶店の数の多さが地域内部での商業競争を呼び、これらのサービスを生んだとされています(名古屋で興った漫画喫茶も、発足の経緯は同じようなものであったようです)。また、記録が残っている限りの日本初のモーニングサービスが行われた店は、広島市のタカノ橋商店街にあるルーエぶらじるが1956年に開始したとされています。1957年に撮影された当時の店の様子を納めた写真に、モーニングの文字が入った看板がある事とその理由とされています。サービス開始当初のメニューは、コーヒー・食パン・目玉焼きの3点で、値段は60円だったそうです。愛知県及び岐阜県では、朝食とほとんど変わらない量で飲み物の値段と同じ値段にする店・営業する時間帯を全て「モーニング」にする店も現れ、競争の激しさはいっそう増していました。そして、これらモーニングサービスのニーズが社会的に高まったこともあって、流れとしては全国的にも広がりました。



### 「モーニングサービスのニーズ」

ビジネスマンが、泊りがけの出張で早朝から出かける必要がある場合や、ラッシュアワーを避けて早めに出勤する場合、食堂などの飲食店はまだ開いていないことが多い(営業開始は一般に10~11時)。そのため、喫茶店などで(店舗備え付けの)新聞や雑誌を読みながら、食事を気軽にとれるモーニングサービスが求められました。また週末や休日などは、家庭の主婦にとって家族全員の朝食を用意するのが大変、あるいはわずらわしいといった事情もあり、週末にランチ代わりとして家族で喫茶店に出かけるといった風景を、名古屋圏郊外の喫茶店で見かけることも多くなり、こういった事情がモーニングサービスの質や量を向上させた背景にあると思われます。

さらにモーニングサービスが普及するにつれ、喫茶店だけでなく外食チェーン店でもモーニングサービスを行うようになりました。ファミリーレストラン系のモーニングサービスは、朝食としてみても十分な量が食べられるメニューも多く、始業前に行なわれるクラブ活動の早朝練習前後の時間帯に、中高生が大勢詰め掛けている店もありました。

[wikipedia]より引用

(編集室)

**CCS COFFEE NEWS**

シーシーエスコーヒ- ニュース

2012-2 No.421

発行日 2012年2月1日 企画編集 山口佳哉



シーシーエスコーヒ-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