



COFFEE & COMMUNICATION

シーシーエスコーヒー ニュース

COFFEE
NEWS

2012

5

No.424



写真:天日でじっくり布上乾燥(シグリ農園)

今月のコーヒー(5月)

バブアニューギニア シグリ

まろやかでフルーティな甘味と
適度な柔らかい酸味が絶妙なバランス!

Calendar

5月 皐月 (さつき)

1 (火) メーデー、八十八夜

3 (木) 憲法記念日

4 (金) みどりの日

5 (土) こどもの日、立夏

8 (火) 世界赤十字デー

9 (水) アイスcreamの日

13 (日) 母の日

31 (木) 世界禁煙デー

Contents

- ② コーヒートピックス
- ③ コーヒーエッセイもどき
- ④ 美味しいコーヒーの店2012
- ⑤ 7月のお勧めコーヒー
カレーフェアご案内
- ⑥ 夏のメニューご案内
- 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

第424号 2012年5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)

◆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



コーヒーへのこだわりは年々増加 4人に1人が「こだわりアリ」

マーケティング・リサーチ会社であるM社が本年2月に行った、コーヒーの飲用調査によれば、コーヒーへのこだわりは年々増加しているとの結果が出た。

「調査結果概要」

- ① コーヒーにこだわる人は年々増加傾向。現在こだわりのある人は4人に1人。
コーヒー豆や煎り方への関心も年々高まり、現在31.7%の人が関心あり。
現在のこだわりや関心は若い世代ほど高く、過去（数年前）は上の世代ほど高かった。
若い世代で急激にこだわりや関心が高まっている可能性がある。
- ② 現状飲むコーヒーは「インスタント」（56.3%）だが、おいしいと思うのは豆から挽いた粉で入れる「レギュラー」（34.7%）。
飲んでみたいのは、煎りたてのコーヒー。

「喫煙可」の小規模飲食店は店頭表示を 兵庫県が喫煙条例

他人のタバコの煙による受動喫煙を防ぐ「受動喫煙の防止等に関する条例」が3月、兵庫県議会で可決・成立した。民間施設を含めた規制は、2010年に施行した神奈川県に次ぎ全国で2例目。公共性の高い施設では喫煙室の設置も認めず、神奈川県より踏み込んだ内容となっている。施行は来年4月。

飲食店では、100平方メートル超の店舗は、喫煙室や完全「分煙」設備の設置を課す。又100平方メートル以下の小規模飲食店などの「喫煙可」の店舗では、店頭にてその旨を示すことが義務。

今後、千葉県・愛知県でも同様の動きが予測されている。



求む・コーヒー執事！ エリザベス女王が求人広告

英国のエリザベス女王（85）が、自身のウェブサイトにて執事の求人広告を掲載した。英新聞によると、勤務先はバッキンガム宮殿など4つの宮殿。女王やロイヤル・ファミリーにコーヒーやお茶をサーブするのが仕事。勤務時間は週に45時間、年収は1万5000ポンド（約195万円）だが、宮殿内に部屋が与えられ、3回の食事が付き、ユニフォームも貸与されるという条件。

採用条件は「有能で、分別のあるマナーの持ち主」。王室の機密情報に触れる機会も予想されるだけに「機密保持」という条件もある。これまではコネ採用が主であったが、幅広い人材を確保したいという王室の希望で、初の試みとなった。



（服部）



COFFEE

エッセイ

もどき

先日、東京ビッグサイトにて「国際ホテル・レストラン・ショー」と「フード・ケータリングショー」、
「厨房設備機器展」の3展合同展示会を観て参りました。



展示内容は、さすがに3展合同だけあり、食材や食器、ユニフォームなどから厨房設備一式まで、「食」に関わるものほとんど全てとっていいくらい網羅されています。さらに衛生機器やベッドに照明、インテリアからエクステリアまで展示されており、あまりに多岐に渡っているのに驚かされました。全てはとても観きれませんので、ざっと一通り目を通し、やはり専らとしている「食」関係のブースを中心に観ました。

今回の出張の目的のひとつにデンマークカフェの視察があったのですが、偶然にもデンマークのパンを紹介するブースがあり、さらに知識を得る事ができて幸運でした（この件はまた後日お話しします）。また歴代のドリップ式コーヒーフィルター展示があり、穴の数など、その変遷がよくわかりました。

実はホテルショー視察の真の目的は、ジャパンラテアートチャンピオンシップ（以下JLAC）の決勝戦を観ることでした。

皆さんはラテアートってご存知でしょうか。エスプレッソに泡立てたミルクを使い、

ハートや木の葉などが描かれたラテやカプチーノはご存知だと思います。それらの絵が芸術的といっているほど素敵に描かれたものをラテアートと呼びます。

JLACは8分間の競技時間内に3種類のドリンク（カフェラテ／カプチーノまたはカフェマキアート／デザイナーズビバレッジ）をそれぞれ2杯作ります。表現されたデザインの芸術性・独創性・再現性・複雑さなどの「外観」と、プロフェッショナルとしての「サービス」と「衛生管理」が審査のポイントとなります。優勝者はワールドラテアートチャンピオンシップに日本代表として出場します。

予選は全国5会場で行われ、中部地区の予選は名古屋で行われました。残念ながら中部地区からの決勝進出者はありませんでしたが、予選を見て来た者の話によると、ずいぶん白熱した大会だったそうです。

競技者は、「どのモチーフを使いどのような図柄を描くのか?!」また「どのような思いをこめた作品なのか?!」を説明をしながら仕上げていくのですが、さすがに決勝大会だけあり、話術も含め相当練習を積んで来たであろう「技」を見せつけられました。

またほとんどの競技者が、「ラテアートの描かれたコーヒーをお客様に提供した時の、お客様の喜ぶ顔がとても嬉しい」と言っていました。この気持ち、とても大切なことだと思います。このホスピタリティ精神を忘れてはならないと思いました。

（香ノ木）





「美味しいコーヒーの店」

2012

ゆったり、しっとり 大人カフェ

ミセスY



白壁と木目の空間が美しいカフェには、静かなジャズの音色とともに、ゆったりと時間が流れます。

「安心、安全、美味しいが何よりも大切。コーヒーは注文ごとに一杯ずつ淹れ、フードメニューは手作りにこだわります。」と話すオーナー。なるほど、その美味しさに、地元の有名シェフもこっそり通うほどとか。ちなみに女性の常連客が多い中、サードプレイスとして利用できると男性陣からの評価も上々です。和洋を取り入れたバランスのよい食事が摂れる日替りランチ(3種類)が何と言ってもオススメ。デザートドリンクセットを注文し、ゆったりとした午後のひと時はいかがでしょうか。フレッシュフルーツを添えた紅茶や手作りシフォンケーキも季節感を演出します。



- ブレンドコーヒー ¥350
- ◆モーニングサービス
AM9:00～AM11:00
- モーニングセット(全5種)
ドリンク代のみ～
プラス¥300
- ◆ランチサービス
AM11:30～PM3:00
日替り3種・定番ランチ4種
¥800～¥1,000



- 営業時間
AM9:00～PM6:00
(土曜日はPM5時閉店)
- 定休日 日曜日
- 席数 26席

Ⓟ 8台

【岡崎I.Cから車約15分】

岡崎市真伝町字続木屋敷6-3 TEL 0564-23-7388

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!



7月のお勧めコーヒー

インドネシア ランテカルア



インドネシアは「東アジアの島々」という意味を持ち、東南アジア南部に位置する世界最多の島を抱える国です。赤道をまたぎ、大小合わせて1万8千以上もの島々により構成されています。長らくオランダの植民地でしたが、第二次世界大戦における日本の侵攻を機に独立しました。余談になりますが、水出しコーヒーのことをダッチコーヒーとも言います。これは当時のオランダ人がインドネシアのロブスタコーヒーを、何とか美味しく飲もうとして発明した方法だからと言われています。(Dutch=オランダの)

ランテカルアはインドネシアで4番目に大きいスラウェシ島のトラジャ地区のスロット農園で生産されます。この地区は素晴らしいコーヒーを多く生み出す火山灰土壌の山が連なっており、ランテカルアとは、ランテ=八つの山、カルア=裾野、という意味を持っています。スロット農園では完全水洗工程を取り入れ、棚上(コーヒーベッド)で天日乾燥を行うなど、高品質のコーヒーを生産するために様々な工夫をしています。

味の特徴 新鮮なバターのようなコクと、リンゴを思わせる、ざらつきの滑らかな酸味が特徴です。

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
コク	ライト
香り	シナモン
甘味	ミディアム
苦味	ハイ
酸味	シティ
	フルシティ
	ブレンチ
	イタリアン

カレーフェア2012 で案内

キーワードは
「プラスワン」

実施期間

2012年6月1日～9月末

※お客様の要望により変更可

フェア
特別価格

カレーフェア参加店舗 **特別価格** にてご提供いたします。

おすすめカレー

トッピング材料

付け合わせ材料

販促ツール

- ①「ポスター」(A3～A1サイズ)
- ②「カレーメニュー」
- ③「テーブル三角ポップ」
- ④「のぼり」
- ⑤「スタンプカード」



詳細・ご用命は担当営業マンまでお気軽に!

季節を感じるカフェタイム

夏のコーヒー

1.5倍の
魅力

【プレミアム リッチアイスコーヒー】

1.5倍濃いアイスコーヒー

【プレミアム ボリュームアイスコーヒー】

1.5倍たっぷりのアイスコーヒー

【ママに優しいソイ・ラテ】

カフェインレスコーヒーと豆乳でヘルシーなカフェ・ラテ



夏のドリンク・デザート



【コーヒースムージー】

フラッピースを使って手軽に
コーヒースムージーを!

【マンゴーラッシー・スムージー】

夏のフルーツ マンゴーと
ヨーグルトで爽やかなドリンク♪

【マンゴーティー スプリッツアー】

マンゴーと紅茶をソーダで割った
新しいドリンクメニューです!!

商 品 名	単位	標準販売価格
ファゼンダ カフェインレスコーヒー無糖 1L	本	390
調整豆乳 1L	本	210
国産大豆の無調整豆乳 1L	本	260
クルルのおいしいオリゴ糖 330g	本	495
フラッピース 1.5kg	袋	2,750
フルーツベース マンゴ 1L	本	800
マンゴースライス (タイ産) 4号缶	缶	130
メル・ソル ブラックティー加糖 1L	本	700
炭酸 200ml × 24本	箱	1,056
※保証金有り (空ビン・ケース)		

レシピ用意しております。

詳細・ご用命は
担当営業マンまで
お気軽に!

モクモク手づくりファーム

どろんこ祭り



田んぼを舞台に繰り広げられるお祭り!
大人も子供もどろんこになって楽しもう!!

5月19日(土)・20日(日)・26日(土)・27日(日)・6月2日(土)・3日(日)

どろんこ運動会

お電話にて予約受付(当日予約不可)

モクモクの田んぼで繰り広げられる白熱の運動会!
泥んこになってあばれよう!

- 定員:各回150名
- 時間:10:30~12:00 / 13:00~14:30
- 参加費:大人(中学生以上) 600円(税込)
小人(小学生)・幼児(3才以上) 300円(税込)

【競技】★ビーチフラッグ ★どろんこ玉あて ★棒引きなど ※終了後、温泉をご利用いただけます。

どろんこ祭り期間中随時開催

どろんこであそぼう!



土と水でつくったどろだんごを
心をこめてじっくり磨いてみよう。
すると・・・きれいなつるつるの
どろだんごができあがるよ!

- 所要時間:20分
- 参加費:100円(税込)

色つきのどろだんごづくり お電話にて予約受付



土と水で作ったどろだんご。これを
ゆっくりゆっくり磨いていくと...なんと!
どろだんごがピカピカに光りだします。
いつもよりちょっと特別な、どろだんご
を作ってみよう!

- 時間:10:30~/13:00~/15:00~
- 所要時間:90分
- 定員:30名 ●参加費:800円(税込)

じっくり時間をかけてつくる、ちょっと高級な色つきどろだんごづくりも開催

春の体験教室

いちごミルクパン教室



要予約

3月・4月・5月限定

モクモクで育てている「さちのか」いちごで作った
いちごジャムを、モクモクジャージー牛乳入りの
ミルクパンの生地で巻き込んで焼き上げます。
焼き上がりはとっても甘い香りが漂いますよ!

ぐるぐるスモークウイナー教室



要予約

5月限定

ぐるぐる不思議なかたちのウイナーをつくってみよう。
お肉をねって、腸づめて・・・ぐるぐるにまいた後は
スモークをします。パリッと香ばしいおいしいぐるぐる
ウイナーのできあがり。

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相模線よりタクシーで約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道員方面へ約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・小人とも ※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: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/>

こんにちは・・・編集室です



皐月(さつき)5月。早苗月(さなえつき)とも言われ稲の苗をつくる月で、「さなえ」が短くなって「さつき」と称されるようになったとか。

5月はゴールデンウィークで始まり、気が付くと10日位経ってしまっていたなどということもあるようですが、ゴールデンウィークを忙しく過ごした方やゆったりと過ごした方もこの月は夏に向けての準備をするにはもってこいの月です。

今年の夏は何をしようか?と考えていらっしゃる方のために今月のCCSニュースでは「カレーフェア2012」と「夏メニュー」の2本立て企画をご提案しております。

「カレーフェア」ってベタな企画だなあと思われるかもしれませんが、30年前にあるファミリーレストランチェーンが始めてから各チェーン店や食品業界では毎年実施されてきて、日本の夏といえばカレーフェアというくらい「夏の風物詩」的な存在となっています。

カレーフェアにも色々な企画がありますが、CCSがおすすめするカレーフェアは「プラスワン」をキーワードにした企画です。いつものカレーに「プラスワン」で具材をトッピングしたり、サラダやデザート、ドリンクをセットにしたりしてみてもいいでしょうか?という企画です。付加価値をあげることでいつものカレーの魅力をアップさせる考え方です。

また、夏メニューでは昨年に引き続き「プレミアムアイスコーヒー」のご提案と、夏にピッタリな爽やかで涼しげなメニューをご紹介します。

いずれの企画も担当営業マンにご相談下さい。

昨年も暑い夏でしたが、夏は暑いほうが販売促進には効果的です。今から夏に備えた準備を始めましょう。それとエアコンのお手入れとかグラスの手当てとかも忘れずに。どちらも夏になってから「しまった～」ということが無いように。

(編集室)



好評

メルマガ

コーヒーの達人への道

購読者募集

入手困難な世界の希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

2012-5 No.424

発行日 2012年5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

名古屋市千川区万場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