



COFFEE & COMMUNICATION

シーシーエスコーヒー ニュース

COFFEE NEWS

2012

12

No.431



写真:ジャマイカのコーヒー農園

今月のコーヒー (12月)

香り、味、コクの“黄金バランス”「ブルーマウンテンNo.1」



第431号 2012年12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)
080-4833-6938 (徳田)

Calendar

12月 師走 (しわす)

7 (金) 大雪

10 (月) 世界人権デー

21 (金) 冬至

23 (日) 天皇誕生日

24 (月) クリスマスイヴ

25 (火) クリスマス

31 (月) 大晦日

Contents

- ② コーヒートピックス
- ③ ワタル カッピング
消費税増税に備える その1
- ④ 季節の店内装飾
- ⑤ 早朝営業
2月のお勧めコーヒー
- ⑥ カフェプロスペール新守山店OPEN
- ⑦ 歳暮ギフトご案内
モクモク手づくりファーム
- ⑧ 東日本大震災から一年半～その2
こんにちは・・・編集室です

◆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

COFFEE TOPICS

コーヒートピックス



コーヒーマーカー好調 「内食」志向など追い風

コーヒーマーカーの輸入が増えている。自宅で事をするなど「内食」志向が高まっていることに加え、エスプレッソやカプチーノなどが手軽に楽しめるコーヒーマーカーが盛んに輸入されていることも追い風となっている。

全日本コーヒー協会によれば、家庭で1週間に飲むコーヒーの量は1人当たり6.74杯(2010年)と年々増加している。

コーヒーの「家庭消費」が増加している要因の一つは、家庭で本格的なコーヒーを味わうスタイルが定着してきていることがある。横浜税関によれば、コーヒーマーカーの輸入実績は増加しており、11年は金額、数量ともに過去最高を記録した。

アツアツ・コーヒーも怖くない 口内「やけど」を和らげるシートが開発

アツアツのコーヒーを思わず飲んで、口の中を「やけど」した経験は誰にでもある。

そんな時、さっと貼って痛みを和らげ、溶けてなくなるシートが米テキサス大学で開発された。

このシートは治療用のポリマーで出来ており、見た目はシート状のブレスケア製品に似ている。歯科用に局所麻酔が含まれ、舌や口の中などやけどした部分に貼ると痛みが緩和される。シートは貼った部分にピタリとくっつくので日々の暮らしに支障はなく、しかもすぐに溶け、即効性の痛み止めになる。



コーヒーをこぼしても大丈夫 洗い流せるキーボード登場

ロジクール社は、11月、水で流せるフルサイズ・キーボードを販売開始した。

コーヒーをこぼしたり埃で汚れたりしても簡単に洗い流せるキーボード。

キッチンの流水で流せるだけでなく、最大30センチまで水中に沈められるので、付属のクリーニング用ブラシを使って「しっかりと汚れを落とすことが出来る」という。キーボードの裏には排水口を設置したほか、レーザー印刷されたキートップにはUVコーティングを施す事によって、繰り返し洗っても文字が消える心配をなくした。

さて気になる、お値段は3,480円。



(服部)

生産部 寺島祐樹

ワタル カップテイスターズチャンピオンシップ2012で大活躍!

10月27日トップスペシャルティコーヒーの卸売商社であるワタル社が主催する「ワタル カップテイスターズ チャンピオンシップ2012 名古屋予選」に、弊社生産部寺島が見事トップの成績で予選を通過した。予選会には寺島を含む12名がエントリーし、本年のSCAJ「カップテイスターズ選手権」のチャンピオンである佐々木里紗さんも参加する中で、一位通過という快挙となった。



ワタル社が昨年よりはじめた本競技会は、“楽しみながらカップピングの技術の向上を図り、スペシャルティコーヒーの市場を活性化させよう”という狙いだ。

競技内容としては、同じ種類の2つコーヒー液と異なる種類1つのコーヒー液が1セットになっており、3つのコーヒー液から異なる1つを目隠しで当てるという内容のもの。

全部で8セット用意され、正解数とかかった時間で順位付けが行われる。寺島は全問正解、正解に要した時間も最も早かった。

11月16日にワタル本社（東京）で行われた全国大会に駒を進めたが、惜しくも入賞を逃す結果となった。

寺島は「お客様に品質の良いコーヒーを届けたいという一心で、日々、厳しいカップピングを行っていた結果が、予選一位通過という形で現れた良かった。しかしながら、全国レベルはまだまだ高く、これからも一層努力し、また来年チャレンジしたい」と語る。



まったなし!消費増税にどう備える?! その1

本年8月の国会で“消費税増税”を柱とする関連法案が可決、成立した。

同法案では現在5%の消費税率が、再来年の2014年4月には8%、そして2015年10月には10%と2段階で引き上げられる。

消費税が3%から5%に引き上げられたのは、今から15年前の1997年4月で、その年の10月には山一証券が倒産した。

景気の低迷を理由に、消費者のお財布の紐は固く、増税分をメニュー価格に転嫁することが難しいと、泣く泣く価格を据え置いたという話を多くのお店で聞いた。

さらに、総額表示が義務付けられ、内税方式となっている現在では、1円単位の表示があまり一般的でない喫茶店にとって、増税分の価格転嫁をさらに難しくしている。

お店にとって10%増税は死活問題であり、しかし、15年前の増税時に一部のマスコミで騒がれた便乗値上げを批判する声を思い出すと、どうも判断が鈍る。

そこで本紙面を借り、どのように消費増税に対応するかというコラムを数回に分けて掲載していく予定である。第1回は来年1月号、乞うご期待!

季節のちょっとした小物で、お店を元気に!



街にはクリスマスソングが流れる今日この頃。12月を待たずして、いち早くクリスマスツリーを飾ったお店もあると思います。

大手インテリアショップに行けば、1m弱の立派なクリスマスツリーが何と999円で購入できます。

クリスマスツリーを置く場所が、というお店は、ママさんや従業員さんがサンタクロースの帽子をかぶるだけでも、常連さんは大盛り上がり間違いなしです。

いろいろ楽しい趣向を考えてみてください。

クリスマスの次はお正月、節分、ひな祭り。季節の移り変わりを楽しむ日本では、毎月のように行事が続きます。

そのような行事にあわせて店内の小物や装飾にちょっと季節感を加えるだけで、お客様の気持ちが華やぎ、お店が元気になります。

クリスマスツリー、凧、節分の鬼の面など、ちょっとしたものでOKです! 12月は忙しくて買いにいけないというお客様、弊社営業マンまで。



早起きは三文の得、 早朝営業はもっと得!



弊社のお客様の中で、もっとも開店時間の早いお店は「美味しいコーヒーの店2012」でも紹介された「喫茶T」さんの朝5時。常連さんからは「馴染みのお店で飲む美味しいコーヒーがその日の原動力になる」と、とても評価されている。

中部地区は「モーニングの文化」があることから、関東・関西などの喫茶店の開店時間よりも早い傾向にあると言われていますが、早いお店で7時くらいが一般的だろうか?

最近、関東・関西へも出店し、今や全国区で有名になった喫茶チェーン「コメダ珈琲」は7時開店。しかしながら、先日テレビで紹介された店舗では、開店前の6時半にはお客様が来店され、さらにお店も当たり前のようにお迎えする光景が映し出されていた。

全国区のチェーンが、マニュアルではないおもてなしを平気でやってのける。思わず感心する。

また、高齢化が進み日本人は朝型へシフトしていることから、大手外食チェーン店はこぞって朝食営業に力を入れはじめた。

喫茶店の独壇場が脅かされはじめています。

高齢者は朝が早く、散歩ついでに早く開いているお店があれば行ってみよう、モーニングが美味しいと、お店が評判になれば、また行こうという流れだろう。

早起きは三文の得。まずは開店を1時間早くして、ちょっと得することからはじめましょう!

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いでしょうか!



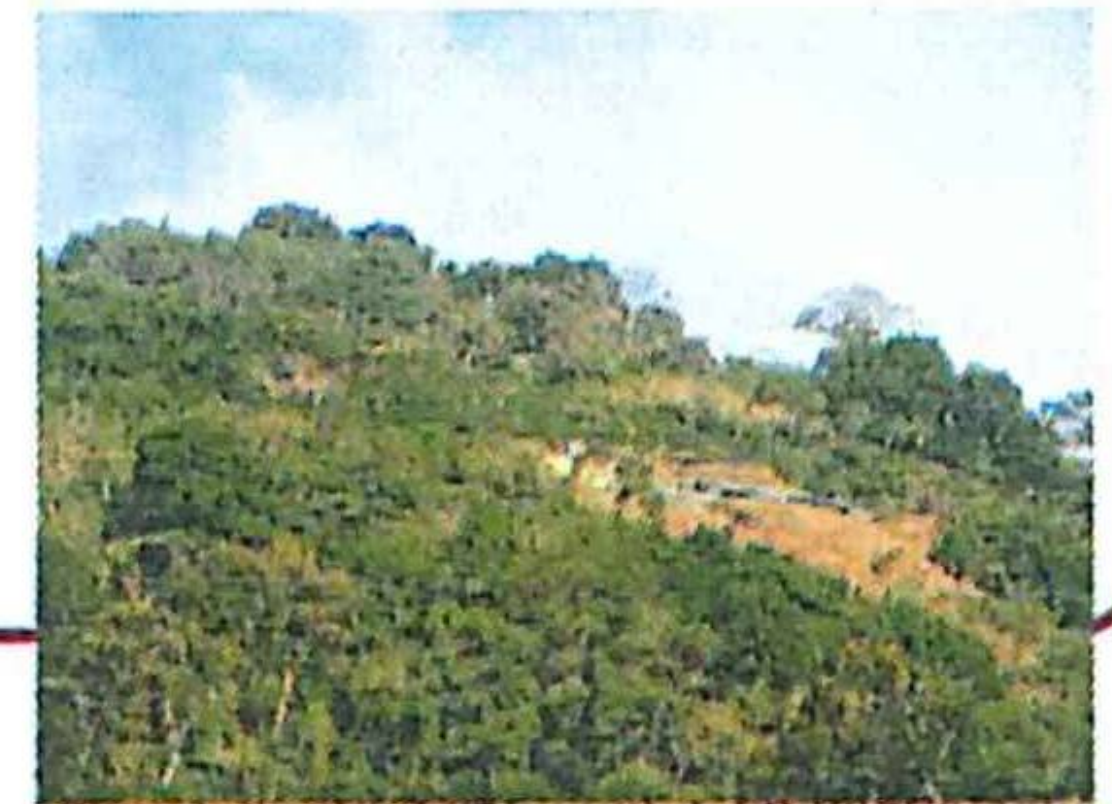
2月のお勧めコーヒー

コスタリカ モンテ・コペイ・ハニー



モンテ・コペイ農園では、収穫されたコーヒーチェリーの果肉を除去したのち、ミューシレージ(粘液質)が付着した状態で乾燥をすることで、甘い香りや味をコーヒー豆に移すパルブドナチュラルという精製方式を採用しています。パルブドナチュラル方式は様々に工夫され、昨年のコスタリカCOEでは、糖度28度まで完熟させたコーヒーチェリーのみを使用し、90%の粘液質を残して乾燥させる「ブラックハニー」なる製法方式の豆が一位を獲得しました。

さて、今回のコーヒーですが、ジャスミンを思わせる花の香りに、赤ワインのような芳醇なボディを併せ持ちます。明るいきいきとした口当たりは、まさしくカリブ海系スペシャルティコーヒーです。



北米大陸と南米大陸の間にあるコスタリカは、国土の中央部に現在も活動中の火山が走り、高い標高、火山質で肥沃な土壌、気候など高品質なコーヒーを生産する条件が揃っています。

中央高地で栽培される良質なコーヒーは、大部分が水洗処理されます。2000年頃から、小規模生産者が共同で水洗処理設備を有し、農園、品種、生産処理にこだわった個性豊かなコーヒーを生産する「マイクロミル運動」がスタートしました。これにより、生産者の目がきめ細かく届くようになり、小ロットで高品質なスペシャルティコーヒーが生産されるようになりました。

フレーバー



焙煎度合



お勧めの抽出方法・・・ペーパー抽出・サイフォン抽出・ネル抽出

詳しくは営業マンまでお尋ねください。

CAFÉ PROSPERE
カフェ・プロスペール
Take a break for coffee in Prosper. Have a elegance time for you.

プロスペール

(7号店) アピタ新守山店

12月7日(金) 9時 グランドオープン



品質の高い厳選したコーヒー豆を取り扱い、美味しい珈琲を提供するセルフスタイルのカフェです。

店内は落ち着いた雰囲気です。

名古屋市守山区新守山2830番地 アピタ新守山店1F
営業時間10:00~21:00 [毎週日曜日は9:00開店]
禁煙席42席／喫煙席14席(合計56席)

CAFÉ PROSPERE		DRINK MENU	
COFFEE		単位	価格
ハウスブレンド	HOUSE BLEND COFFEE	100g	¥250 ¥200 ¥150
本日のコーヒー	TODAY COFFEE	100g	¥250 ¥200 ¥150
カフェインター	CAFE INTER	100g	¥340 ¥390 ¥440
アップルソーダ	APPLE SODA	100g	¥340 ¥390 ¥440
アイスコーヒー	ICE COFFEE	100g	¥250 ¥200 ¥150
DRINKS		単位	価格
グリーンティ	GREEN TEA	100g	¥150
アイスティ	ICE TEA	100g	¥150 ¥170 ¥190
柚子ティ	YUZU TEA	100g	¥150
アイス柚子ティ	ICE YUZU TEA	100g	¥150 ¥170 ¥190
ココア	COCOA	100g	¥150 ¥170 ¥190
レッドオレンジジュース	RED ORANGE JUICE	100g	¥150 ¥170 ¥190
マンゴージュース	MANGO JUICE	100g	¥150 ¥170 ¥190
デザート		単位	価格
チョコバナナケーキ	CHOC BANANA CAKE	100g	¥150 ¥170 ¥190
アップルパイ	APPLE PIE	100g	¥150 ¥170 ¥190
チョコバナナケーキ	CHOC BANANA CAKE	100g	¥150 ¥170 ¥190
アップルパイ	APPLE PIE	100g	¥150 ¥170 ¥190

12月7日(金)~9日(日)の3日間
オープニングセール開催
ご来店を心よりお待ちしております。

WINTER
COLLECTION
2012-2013

大切なあの人に、コーヒーの香りとくつろぎの時間を届けたい

CCS Gift

焙煎工場直送だからこだわられるコーヒーギフトはCCSの自信作です!

数量・期間に限りありの
“限定ギフト”



流行のギフトスタイル
“カードギフト”



この他、バラエティ豊かに取り揃えております。
ぜひギフトパンフレットをご覧ください。

パンフレット価格3,150円以上の商品は

全国無料配達

(但し、沖縄・北海道・離島は別途料金になります。)

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

11~2月限定

皮からつくってみよう!
豚まん教室



寒い時期にぴったりの期間限定の教室です。
粉を混ぜて練って、皮をつくることから
挑戦しましょう。皮を発酵させている間に、
中の具をつくりますよ。

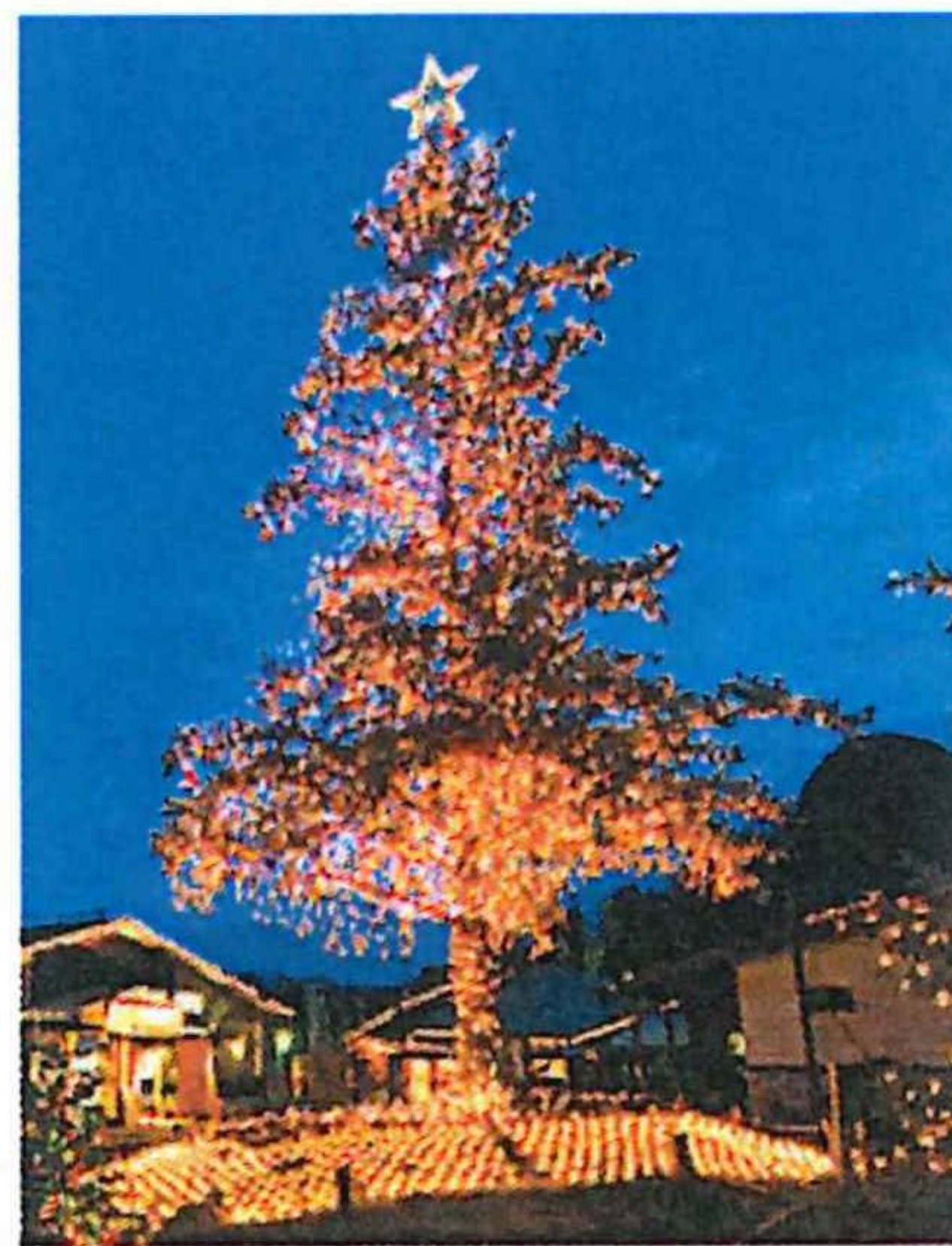
ふくら膨らんだ皮に、特製のたれを混ぜた
具をしっかり包み込みます。蒸し上がり
待ち遠しい、おいしい豚まんのできあがり。

- 時 間：10:30~ / 13:00~ (所要時間:体験は約1時間30分、約1時間後に蒸し上がりを引き取り)
- 料 金：お二人分 3,150円 + お一人追加ごとに1,260円

モクモク クリスマスツリー ライトアップ

11月17日(土)~12月25日(火)
8mあるモクモクのクリスマスツリーが
冬の夜空に浮かび上がります

★時 間：夕刻~22:00



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/>

～今、思うこと～ 東日本大震災から1年半 その2

先月号に続き、災害に関する話題を紹介します。

東日本大震災を受けて、政府は有事のために2週間分の家庭内備蓄を呼びかけると、9月に報道されました。2週間分というと、4人家族の場合お米が10Kg以上、飲料水は1日1人当たり3リットルが目安とされるとのこと。2週間分ともなると、2リットルのペットボトルで1人当り21本もの飲料水を家庭で準備するのは困難だと言えます。

先月号でも紹介しましたが、直接被害を受けた3県以外の被災地でも食料が確保できなかった情を見ても、直接被害を受ける可能性が高い私たちは多少なりとも準備を考える必要があります。

テレビやラジオなどの通販番組でも定期的に防災グッズや非常食が紹介されますが、いざとなるとなかなか手が出ないというのが実情でしょう。

世界に目を向けると、アメリカでは10月末にハリケーンの「サンディ」が東海岸を襲い、大勢の被害をもたらしたことは記憶に新しい出来事でした。私たちの生活を脅かすものは地震と津波、台風など数多くの可能性があり明日はわが身という言葉が重くのしかかってきます。

あなたもこの記事を読んで災害へ備えるきっかけとしてもらえればと思います。

こんにちは・・・編集室です

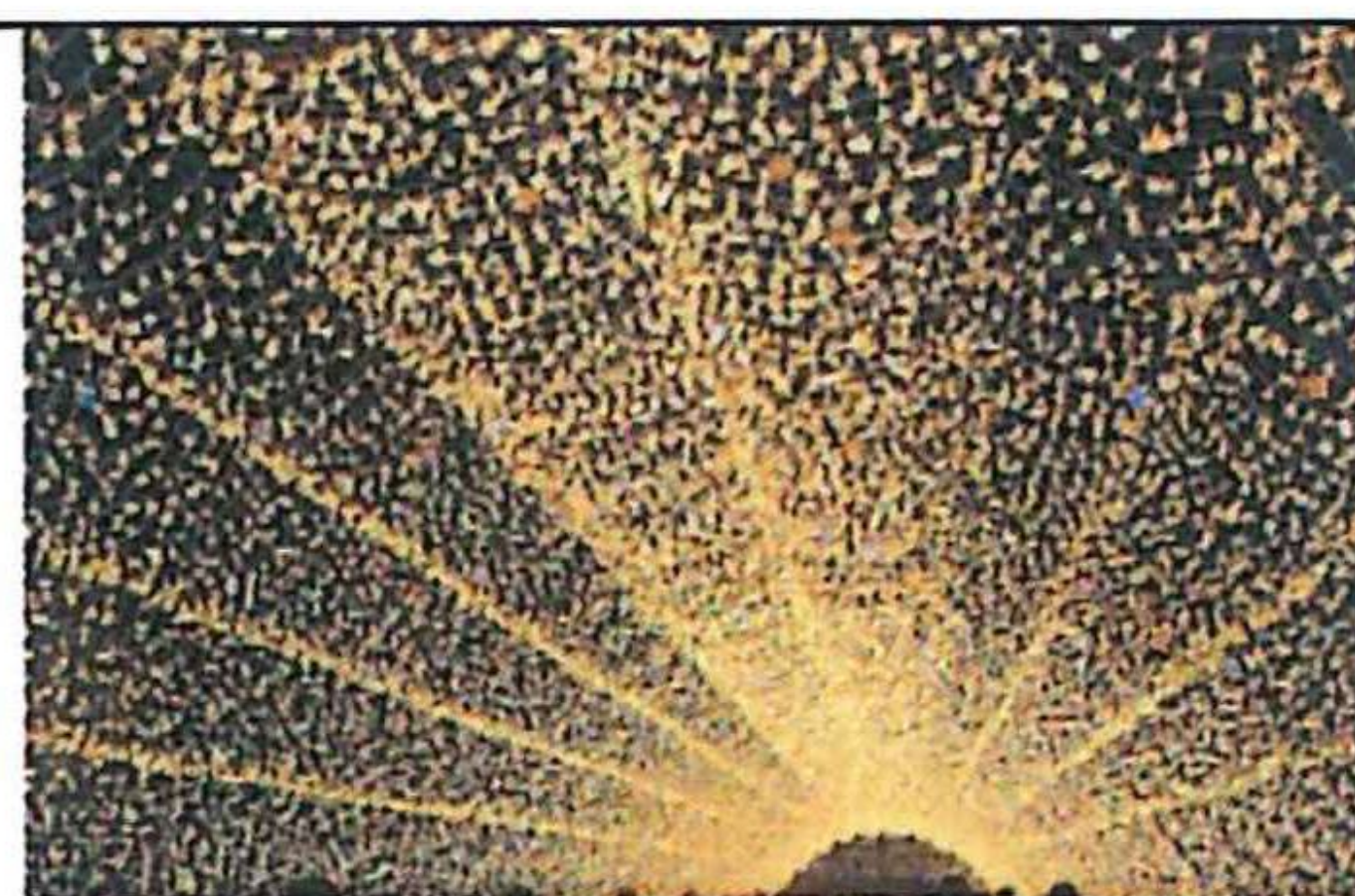
師走(しわす)12月。あるいは極月(ごくつき)とも呼ばれますが、一般的には師走ですね。お坊さん(師は僧侶の意味)が仏事で忙しく走り回るからと言う説は皆さんよくご存知ですね。

さて12月といえばクリスマス。1年でも最も盛り上がるイベントです。どこのお店でもクリスマス用の商品を販売しています。街も店舗もクリスマスカラーであふれます。最近では11月中にはクリスマスカラーで染まる店も増えていて、もはや年末の風物詩というには当てはまらないような状況になっています。またウインターイルミネーションも盛んで700万球のなばなの里や、広小路通りの25万球を始め色々なところで開催されます。寒いこの時期のイルミネーションは、何だかほっとしたぬくもりを感じます。

しかしなんといっても12月ともなると寒くなって暖かいお部屋と温かいお料理が恋しくなります。この季節はいかに「あったかさ」をお客さまに提供出せるかが勝負になります。

11月に始まった「あったかフェア」も2ヶ月目にはいりました。夏に実施した「カレーフェア」は大変ご評価いただき、売れ行き好調だったとのお声をたくさんいただいております。今回の「あったかフェア」もぜひともご参加いただき、店頭での「のぼり旗」でまずは「あったかさ」を演出されてはいかがでしょうか？

(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



CS COFFEE NEWS

シーシーエスコーヒー ニュース

2012-12 No.431

発行日 2012年12月1日 企画編集 稲葉 茂



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