



COFFEE & COMMUNICATION

# COFFEE NEWS

シーシーエスコーヒーニュース

2013

2

No.433



写真:モンテ コペイ農園 (コスタリカ)

今月のコーヒー (2月) コスタリカ モンテ コペイ レッドハニー  
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



## Contents

- ② コーヒーピックアップ
- ③ 4月のお勧めコーヒー  
ハンドドリップ提案
- ④ 消費税増税に備える その3  
これからの高齢者対策
- ⑤ 春のコーヒーメニュー
- ⑥ 美味しいコーヒーの店2013
- ⑦ モクモク手づくりファーム
- ⑧ 人気のパスタ/メルマガ

## Calendar

2月 如月 (きさらぎ)

3 (日) 節分

4 (月) 立春

11 (月) 建国記念の日

14 (木) 聖バレンタインデー

第433号 2013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 (服部)  
 080-4833-6938 (徳田)

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

# COFFEE TOPICS

コーヒートピックス

## 喫茶店事業者数と従業者数（総務省調査） 人口比1位は高知県・次いで岐阜県・愛知県

総務省の平成21年度経済センサス基礎調査によれば、平成21年度の喫茶店事業者数は77,036となっている。平成18年度の喫茶店事業者数は81,062だから4年間に4千店強減少したことになる。年平均1千店だから香川県の事業者数（H21年、1,038）が毎年消失したことになる。

一方、従業者数は平成21年が1事業所4.55人で、平成18年の3.98人をかなり上回っている。つまり店の大型化が進んでいることが解る。又、人口1千人当たりの喫茶店数の多い都道府県は、平成21年度は高知県がトップで1.76店、次いで2位が岐阜県の1.54店、3位は愛知県の1.33店となっている。



## クーポンで広がれモーニング コーヒー以外もお得に（愛知・一宮）

朝にお得なモーニングクーポン



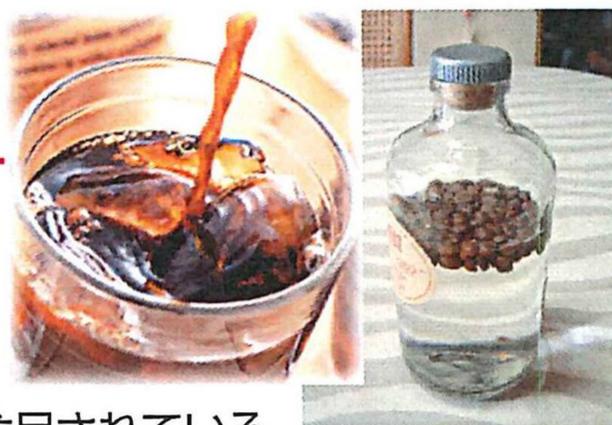
朝、コーヒーを頼むとトーストと卵が付いてくる喫茶店のモーニングサービスで知られる当地・一宮市で、朝限定の特別サービスがさまざまな業種に広がっている。

お得なサービスを全国にPRして町興しをしようと同市商工会議所などが結成した「一宮モーニング協議会」が、喫茶店以外でも特典が受けられる「モーニング・クーポン」を発行し、町全体を元気にしようとしている。

協議会の呼びかけで、市内42店舗が参加。業種は飲食店に限らず、文具店や生花店、結婚相談所なども参加している。

## ‘コーヒー焼酎’が‘家飲み’で人気 健康的と評価

景気低迷のせいか、ここ数年圧倒的に増えたという‘家飲み’派。ある調査によれば「1年前に比べて、家飲みの頻度が上がった」という回答が21%にも上った。そんな家飲み派の人気といえば、酒・ビール・酎ハイとなる。そうした中で、ある飲み方が注目されている。



その一つが「コーヒー焼酎」である。作り方は簡単で、焼酎のボトルに焙煎したコーヒー豆を漬け込んで、4~5日寝かせれば出来上がる。ほのかな苦みと、香ばしさが特徴で、九州や沖縄のお店ではオリジナルのコーヒー焼酎を提供している店も珍しくない。

飲み方は「ロック・水割り・お湯割り」そして「ミルク割」などもいけるといふ。しかも、何故だか‘健康的’という評価もある。是非、一度トライを。

（服部）

お店で『今月の珈琲』として「一杯、淹れたて」で提供してみたいかがでしょうか!

## 4月のお勧めコーヒー



コロンビア FNC東京50周年記念コーヒー

‘樹齢50年のコーヒー’



クリーミーかつ口当たり滑らかでバランスのとれたボディと、程よい酸味で、チョコレートの甘味とカラメルほろ苦さを連想させる伝統的なコロンビアマイルドの風味が特徴のコーヒーです。

■コロンビアコーヒー生産者連合会(FNC)東京事務局設立50周年を記念して、コロンビアのコーヒー発祥の地であるNorte de Santander産のスペシャルコーヒーをご用意致しました。

Norte de Santanderではイエズス会宣教師Francisco Romeroによって同国で最初にコーヒー栽培方法が持ち込まれて以降、100年以上にわたり、先住民の手によって伝統的な手法でコーヒーの栽培が行われてきました。

■今回はNorte de Santanderの中でも特に昔ながらの伝統的な水洗式が最も色濃く受け継ぎ、原種・ティピカ(Typica)種の栽培を続けているArboledas、Cucutilla、Gramalote、Lourdes、Salazar de las Palmasに産地を限定致しました。上述の地域では樹齢50年に達するコーヒーの木々も一定数残されており、FNC東京の50周年にちなみ、これらの樹齢50年以上のコーヒーをブレンド致しました。50年前の昔ながらのマイルドな味わいを特徴とするコロンビアコーヒーをお楽しみ下さい。



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。

## 有機認証コーヒーとは?

有機認証コーヒーとはどのようなものかご存知だろうか?一言で言うと、JAS規格による認証を受けたコーヒーのことで、生産者、輸入業者、ロースターも有機取り扱い認証を受ける必要がある。

認証を受ける為にはJAS規格の基準を満たし、第三者機関である認定機関から有機認証を取得しなければいけない。

そして、認証されたコーヒーには有機JASマークが付いている。有機認証を取得するためには、

- ・種まき又は植え付け前3年以上、禁止された農薬や化学肥料を使用していない畑で栽培する。
- ・栽培期間中も禁止された農薬、化学肥料は使用しない。
- ・遺伝子組換え技術を使用しない。
- ・認定された工場加工。
- ・生産から輸送、製造などすべての工程を記録しなければならない。

という厳しい条件をクリアしたもののだけが有機コーヒーと呼ぶことを許されるのである。つまり、有機認証コーヒーとは化学肥料を使用していないということだけではなく、どのように生産され、どのような製造工程を経て手元に届いたかが明確にされた商品なのだ。



## まったくなし!消費増税にどう備える?! その3

### 収入を減らさないために

前回、消費税増税で対策をとらないとお店の収入が大きく減ることを紹介した。では実際にどう対処したらよいだろうか?具体的には商品の値上げをして増税分をきちんとお客様に転嫁すること。これに尽きる。

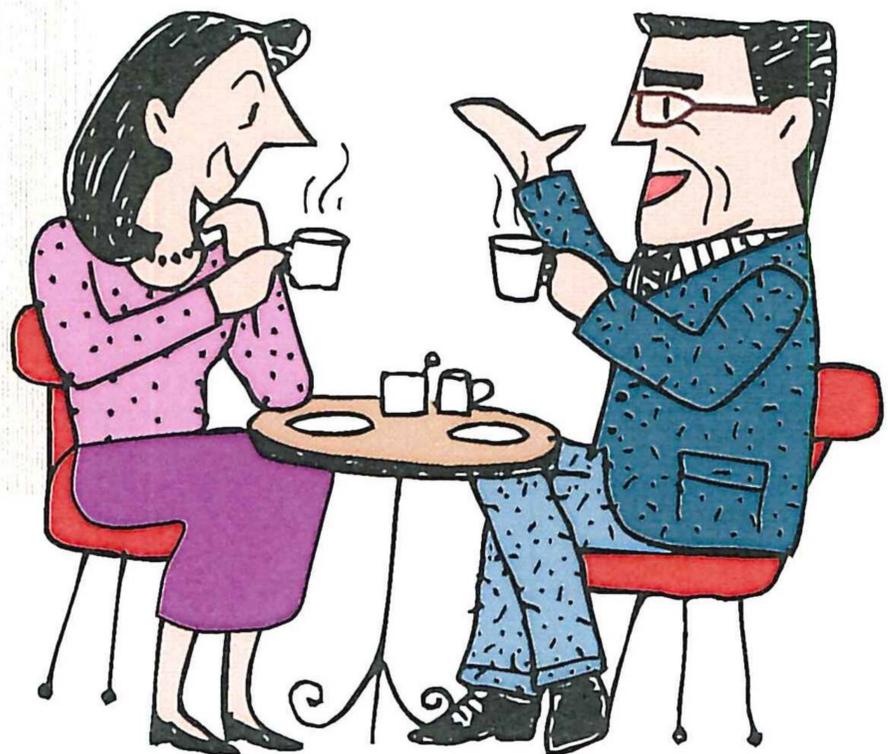
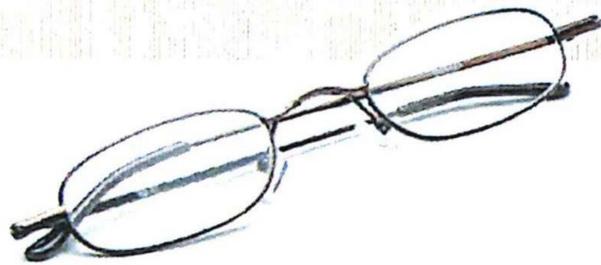
ではどうやってお客様に納得していただくか?単なる値上げは絶対に避けたい。そこで考えたいのが、今まで通りの商品を値上げするのではなく、新商品を投入して全体として値上げをすることだ。

一例として、今までの価格帯よりも高い商品を導入して一番安い価格の商品をメニューから外すというやり方だ。お客様は同様の商品で3つの価格がある場合、真ん中を選ぶことが多いという法則を利用するのである。

一概にどのお店でも通用するとは言えないが、多くの場合当てはまる。今からしっかりと対策を一緒に考えたい。

第4回は3月号

## 高齢者に優しい 店作りを考える



日本は今、かつてないほどの高齢化社会となってきた。これからの喫茶店は、増え続ける高齢者のお客様に“優しい店作り”を考えるべきではないだろうか?

そのひとつの提案として、店内に「シニアグラス」や「拡大鏡」を準備することはどうだろうか?新聞も雑誌も高齢者対策として文字を大きく見易くしてきている。それでも高齢者にとっては見づらい場合が多いようだ。

今や「シニアグラス」も「拡大鏡」も100円ショップで様々なタイプの商品が売られている。わずか数百円の投資でお客様に喜ばれるご提案。乞う、ご検討!

# 春のメニュー

## テーブルの上でも花見を

### ●春のドリンクメニュー●



**A** ストロベリー・オーレ

イチゴの爽やかさとオーレが良くあいます



**B** 抹茶・オーレ

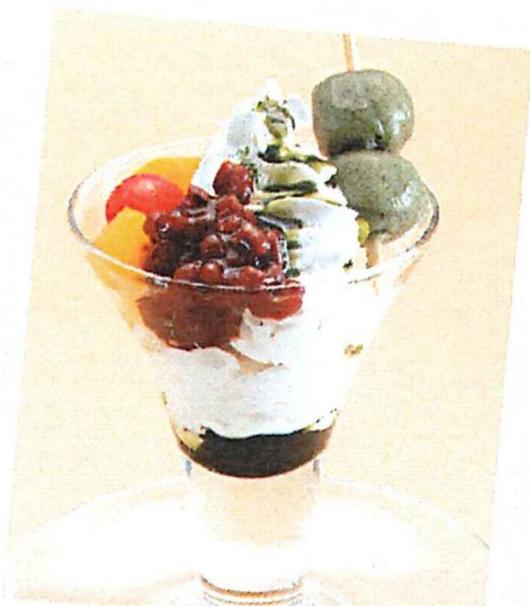
抹茶のほろ苦さとカフェオーレが絶妙です



**C** 桜・オーレ

桜が春の風を運んできます

### ●春のデザートメニュー●



**D** 和風ミニパフェ

ヨモギ団子と抹茶で春の和風パフェ



**E** ストロベリークレープ

フレッシュなイチゴのクレープ



**F** 桜あんみつ

春は桜。桜あんのあんみつです

### 商品リスト

商品名	単位	標準販売価格(税別)
① 桜あん 250g	袋	250
② 桜ソース 500g	袋	670
③ 桜花ペーストFD粗粒 30g	袋	610
④ 桜花蜜漬シロップ入 100g	袋	370
⑤ 二つ玉よもぎ串団子 25g×20本	袋	560
⑥ フルーツみつ豆 6号缶	缶	128
⑦ 抹茶ソース 500g	本	580
⑧ フルーツソース ストロベリー 500g	本	435
⑨ クレープ19もちもちタイプ10枚入	袋	390
⑩ 白玉 1kg	袋	715
⑪ アマンデホイップ 1L	本	370

※レシピ等詳しくは営業担当までお尋ねください! ※画像はイメージです。

お洒落な空間で楽しむカフェ

# カフェ 石黒



カフェ「石黒」は、稲沢市重本にあり、稲沢公園の西、稲沢市役所の東に4年前にオープンしました。

店づくりのこだわりとして“癒し空間の味わえるカフェ”として大きな窓から、水路、季節感のある風景が広がり、とてもゆったりとした気持ちで「珈琲」を楽しんでいただけます。珈琲づくりのこだわりは、新鮮な焙煎豆。香味豊かなブレンド。そして一杯ずつ丁寧に淹れた珈琲を味わっていただきお客様に喜んでもらっています。

パンメニューのこだわりは、「ホットサンドのタルタルフィッシュ、イタリアンピザ風、さらに一番人気のピザトーストが好評です。

「美味しいコーヒーの店」

2013



- ブレンドコーヒー ¥400
- アメリカンコーヒー ¥400
- ◆モーニングサービス  
AM8:30~AM11:00
- ◆コーヒーメニュー
  - ・カフェラテ ¥450
  - ・ウィナー珈琲 ¥500
  - ・カフェモカ ¥500

本日のケーキ(ショコラ) ¥450  
(シフォンケーキ) ¥400

- HOT SAND (ホットサンド)
- ・タルタルフィッシュ ¥450
  - ・イタリアンピザ風 ¥400
  - ・ピザトースト ¥400



- 営業時間  
8:30~17:00
- 定休日 土・日・祝日
- 席数 28席
- 🅐 10台

【JR稲沢駅 車(5分)】

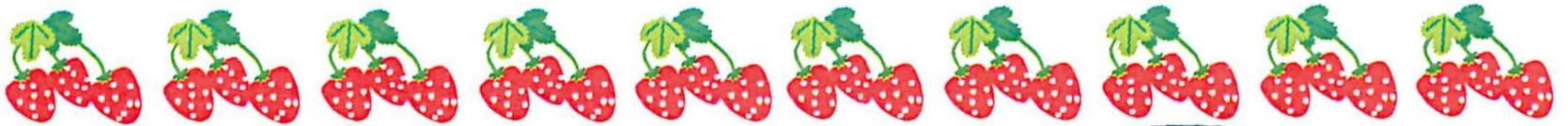
稲沢市重本1丁目96-1 TEL 0587-22-5456



お電話にて予約受付

## いちご摘み体験教室 ~4月30日(火)

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そうな教室です。



お電話にて予約受付

## いちごタルトづくり教室

~2月28日(木)

朝摘みいちごを使って、いちごタルトをつくる教室です。タルト台を焼いている間にカスタードクリームをつかってカットしたいちごをのせてできあがり。かわいいタルトをつくりましょう!



## いちご摘みといちごタルトづくり教室 ~2月28日(木)の平日

お電話にて予約受付

いちご摘みのあと、体験教室でいちごタルトをつくる教室です。摘み取ったお土産の中から、タルト用のいちごを選んで飾りつけます。

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/>

# 女性に人気のパスタメニューとは

## “明太子スパが一番”

弊社直営店では明太子パスタが一番人気となっている。  
当地では鉄板ナポリタンが不動の一位かもしれないが、  
たらこ/明太子人気はあなどれない。  
お店のパスタメニューに加えてみてはいかがでしょうか？

ある調査によると、女性に人気のパスタメニューは  
以下の通りだ。

1. たらこ/明太子
2. トマトソース
3. ミートソース
4. ペペロンチーノ
5. カルボナーラ



【参考商品】 MCC食品 和風明太子70g×5 標準売価¥1,000(税別)



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

2013-2 No.433

発行日 2013年2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