

# CCS

COFFEE & COMMUNICATION

# COFFEE NEWS

シーシーエスコピー ニュース

2015

7

No.462

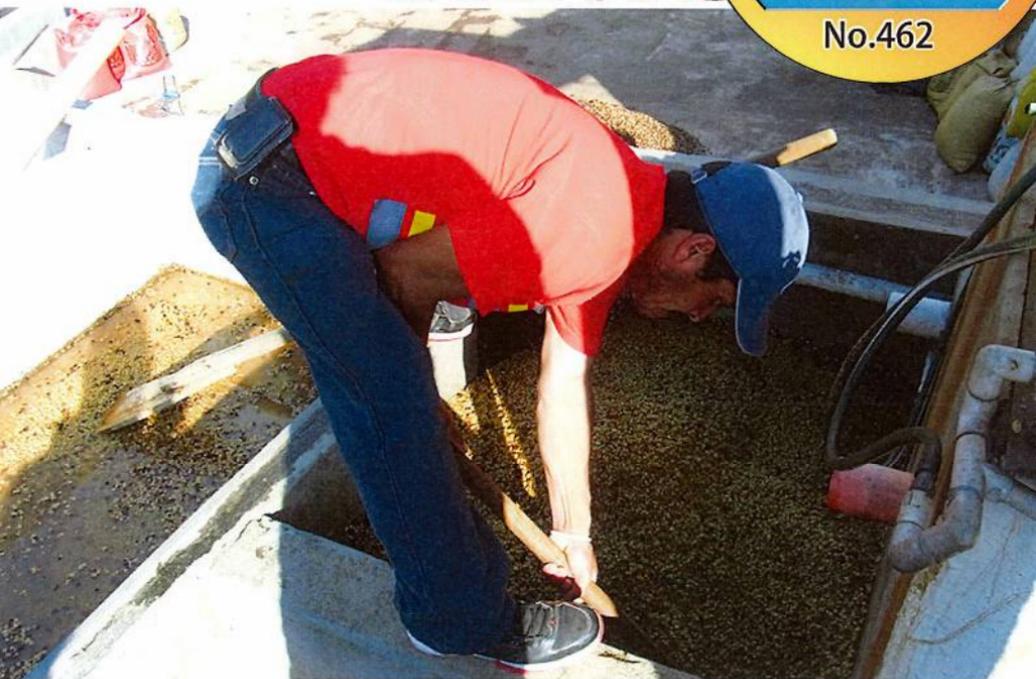


写真: ピラ・テレモホ(水洗器)にパーチメントを浸し水分バランスを整える。

今月のコーヒー(7月)エスペランサ農園バカマラ(グアテマラ)

ふんわりフローラルな香り、柔らかな口当たりと優しい余韻。



## Calendar

7月 文月 (ふみづき)

2 (木) 半夏至

7 (火) 小暑

七夕

ギフトの日

20 (月) 海の日

23 (木) 大暑

30 (木) 土用の丑

## Contents

- ② コーヒートピックス
- ③ 9月のお勧めコーヒー  
ハンドドリップ選手権
- ④ 美味しいコーヒーの店2015-6
- ⑤ パンメニューフェア  
提案商談会のご案内
- ⑥ モクモク手づくりファーム
- ⑦ 嘉木園・伊藤忠製糖  
コラボギフトのご案内
- ⑧ 直営店いち押しメニュー  
リレーコラム 社員の目

第462号 2015年7月1日発行  
シーシーエスコピー株式会社  
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



## 政府 I C A 復帰を承認 日本市場の存在感クローズアップ

日本政府は5月15日開催の第189回参議院本会議でコーヒーの国際商品協定である「I C A (国際コーヒー協定)」の締結を承認した。

国会の手続きを批准したことにより本年10月から6年振りの復帰となる。

我が国は、商品協定を運営管理する I C O (国際コーヒー機関) の創設メンバーとして1964年に I C A (1962年協定) に加盟、以来45年間継続してきたが2009年10月1日をもって I C O 非加盟国となり協定から離脱していた。

現行の07年協定は、輸出国39ヶ国と輸入国6ヶ国の計45ヶ国で構成。

今回の再加盟は「国際協力の第一歩」とみられている。

## 世界のユニークなコーヒーの飲み方 コーヒーが誘う世界旅行へ



- ① 塩コーヒー・・・砂糖の代わりに塩を入れる。北スカンジナビア、トルコ、シベリア、ハンガリー、エチオピア等、寒い国から暑い国まで飲まれているこの塩コーヒー、塩がコーヒーの苦みを軽減する効果がある。
- ② バターコーヒー・・・シンガポールで良く飲まれている。バターがコーヒーにリッチなコクと香ばしいアロマを与えてくれる。
- ③ 石炭コーヒー・・・インドネシア・ジョクジャカルタで飲まれている石炭入りコーヒー。味は石炭がコーヒーの酸味を中和してマイルドな味になると・・・
- ④ 胡椒入りコーヒー・・・スパイスでとって美味しく。北アフリカはモロッコで愛飲されている。胡椒以外にも、シナモン、ナツメグ、カルダモン、ジンジャー等のスパイスを入れた香り高いスパイスコーヒー。
- ⑤ エッグコーヒー・・・北欧・スウェーデン・ノルウェーや東南アジアのベトナム等、卵のどの部分を使用するかは異なるが、栄養満点であることは間違いない。

## コーヒーをこぼしても大丈夫 ホワイトシャツが登場



コーヒー愛飲家には朗報。何をこぼしても汚れない、ホワイト・シャツが登場。水で流すだけで汚れを落とすことができるので、コーヒー・ケチャップ等心配しなくて良いという優れもの。どんな汚れも水を掛けるだけで、あっという間に真っ白なシャツに元通り。ナノテクノロジーを使用した撥水加工技術によるもの。

製品はニューヨークのファッション・ブランド「エリザベス&クラーク」社製。毎日キレイなシャツでパツリとしたい人には、頼りがいのあるアイテムになるのでは・・・。

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!



大人気!

8月のお勧めコーヒー

有機栽培コーヒー ペルー アルトアンデス



バランスがよく、マイルドな味わいで人気のあるペルー。  
アーモンドを思わせる、ほどよい甘さとコクが特徴です。

コーヒー農園は、ペルー北部カハマルカ地区のマラニョン渓谷近く、標高1,300~1,700メートルの高地に位置しています。

コーヒーは生産者共同組合によって栽培・収穫され、農園は認可を受けた農業技師のチームによって随時調査されています。

収穫されたコーヒーは太平洋沿岸近くチクラヨにあるオーガニック認定工場へと移され、袋詰めされた後、パイタ港から日本へと船積みされます。

コーヒー農園は、かつてインカ帝国の中心地でもあった場所にあります。癖のない上質なオーガニックコーヒーは、アンデス山脈を望む地でインカ帝国の末裔の人々によって育まれています。



営業1課 鈴木貴博の  
イチ押しコーヒー



特徴のある香り。麦茶のような香ばしくて軽い口当たり。好みが分かれるかもしれませんが、一度気に入ったら他のコーヒーは飲めなくなるくらいのコーヒーです。

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 詳しくは営業担当までおたずねください。

※6月号で8月のお勧めコーヒーとしてご案内した「ジャバロングベリー」は  
ニューヨーク入荷遅延のため、9月に変更させていただきます。  
ご迷惑をおかけして申し訳ありません。

ジャパン・ハンドドリップ・チャンピオンシップ東京予選に参加!

去る5月19日に行われた

ジャパン・ハンドドリップ・チャンピオンシップ

東京予選に、直営課の三宅裕美子さんが出場。

健闘するも、結果は惜しくも決勝進出とはならず。



出場した三宅さんのコメント

“二度目の大会でしたが、何がなんだか分からないまま緊張で終わってしまいました。やはり、どう表現することが正解なのか解らなかつたのですが、今、自分が出ることは、やれたのではないかと思います。そして、コーヒーの奥深さを痛感するばかりです。まだまだ、知らないことが沢山あると解ったので、これからも勉強していければと思います。”

# 「美味しいコーヒーの店」

## 2015

COFFEE&COMMUNICATION

CS  
COFFEE

新鮮コーヒーとくつろぎの店

喫茶 **サンデン**

愛知県  
名古屋市  
中区

Café de Sander



中央本線鶴舞駅高架下にオープンして45年。しかも、年中無休、早朝5時30分から営業です。早朝の営業は、昔ながらの常連様や、朝早くから活動される方々をもてなしたいと思うマスターの熱い気持ちを表しています。お店のドアをくぐれば、いつも店内にはコーヒーの香りが満ちあふれ、マスターが何気なく淹れるコーヒーの味は一味違うとコーヒー通を唸らせませす。

開店と同時にラジオ体操やジョギングの行き帰りのお客様でお店は賑わいます。名古屋市公会堂や名大病院が近いことから、お店はコーヒー好きの憩いの場として一日中途切れることなく利用されています。



- ブレンドコーヒー ¥350
- アメリカン ¥350
- ウィナーコーヒー ¥400

◆ モーニングサービス  
5:30～11:00

※ その他軽食あります。



- 営業時間  
〈平日〉  
5:30～17:30  
〈土・日・祝〉  
5:30～17:00
- 定休日 年中無休
- 席数 20席

無し

【JR中央線鶴舞駅から徒歩1分】

名古屋市中区千代田5-2301 JR中央線高架下

TEL 052-241-6919

## 「パンメニューフェア」ご案内

実施期間:2015年9月1日(火)~11月末日



今年のパンメニューフェアは「アフターランチの半歩先行くパンメニュー」と題して、レイトランチに対応するパンメニューをご提案します。

- ・ちょっと遅めのランチや、小腹満たしにピッタリのパンメニュー
- ・フェア参加店限定!期間中に弊社お勧め食材を特別価格で提供
- ・お店の実施内容に合わせたメニューやPOPなど販促物を無償提供

詳しくは営業担当までおたずねください。

## 「パンメニューフェア」メニュー提案商談会のご案内



今秋開催する「パンメニューフェア」に先がけて、メニュー提案商談会を開催。提案会には「半歩先行くパンメニュー」と題したメニュー提案や協力企業による商品展示、試食を実施。

同時にレジ横商品・デザートメニューのご提案も実施。  
皆様のご来場を心よりお待ち申し上げております。

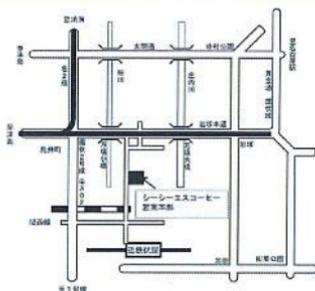
開催日時/2015年7月29日(水)  
11:00~16:30

会場/シーシーエスコーヒー(株)  
営業本部2F 会議室

住所:名古屋市中川区万場4丁目813番地  
TEL(052)432-6363 FAX(052)432-6360

主催:シーシーエスコーヒー株式会社

共催:・エスベーキング  
・日東ベスト  
・他



公共交通機関でお越しの方 【地下鉄岩塚】1号出口左へ「市バス岩塚」  
(降車後徒歩まで約25分)

市バス3番のりば-中村1号系統「戸田往行」乗車一  
市バス4番のりば-中村12号系統「服部行」 徒歩一  
「万場小横」下車一歩10分

## モクモク手づくりファーム

# ★20周年記念イベント

### 7/4(土)5(日)11(土)12(日)

7/7にファーム開園20周年を記念し  
記念イベントを開催します。  
楽しい音楽の生演奏に美味しいハムや  
ウインナーをお楽しみください。

- 場 所 / 伊賀の里モクモク手づくりファーム(伊賀市西湯舟3609)
- 時 間 / 10:00~16:00(4・11日は20:00まで)
- 入園料 / 500円(3歳以上)
- お問い合わせ先 / 伊賀の里モクモク手づくりファーム TEL:0595-43-0909

### ☆光る石の「ありがとうロード」ライトアップ

#### 7/4(土)~8/31(月) 入園無料

ファーム内に光る石で飾った「20周年ありがとうロード」が登場!  
初夏の夜にキレイにライトアップした20歳のファームをぜひ見  
に来てください。

- 場 所 / 伊賀の里モクモク手づくりファーム(伊賀市 西湯 舟3609)
- 時 間 / 日没後~20:30まで
- お問い合わせ先 / 伊賀の里モクモク手づくりファーム TEL:0595-43-0909



### ☆カブトムシ頂上対決を開催します!

夏の昆虫の王様はやっぱりカブトムシ  
カブトムシ対決でどのカブトが一番早く  
頂上につくか対決します。

#### 7月18日(土)~7月20日(祝) 要予約

#### カブトムシ頂上対決! 開催



Myカブトムシ持参参加。(当日カブトムシの森で購入可能)

- |      |              |             |      |
|------|--------------|-------------|------|
| 第一試合 | ●時 間:11:00集合 | 11:30~12:30 |      |
| 第二試合 | ●時 間:14:00集合 | 14:30~15:30 | 参加無料 |

### ☆カブトムシの森に行こう!

#### 7月18日(土)~8月9日(日)

#### 10:00~16:00

モクモクの森でくらすカブトムシを観察しよう!

**無料** 持ち帰りは オススメベア600円

### ☆宿題かたづけたんけん隊工作くらぶ

#### 7月18日~8月31日

竹筒水鉄砲や風鈴の絵付け、木のパッチづくり、  
自然万華鏡など工作が楽しめます。

参加料 200円~600円

### ☆自然農園 へ行こう! 7月18日~8月31日の土日祝開催

#### 14:00~15:00(1時間) 参加料300円

メダカ・とんぼ・かえるなど 生き物ふれあい観察しよう!

◆無料送迎バスサービスあります!◆

ファーム近隣の方につきましては、8名以上のご予約で無料バス送迎を承ります。

※バスの台数に限りがありますので、お早目にご連絡ください。

伊賀の里 モクモク手づくりファーム(編集担当:浜辺)

ご予約電話: 0595-43-1489

ご利用の前日までにお電話ください。(9:00~17:00)

コラボギフト…… 嘉木園 + シーシーエスコーヒー

## 「お茶」と「コーヒー」の競演ギフト

名古屋に本拠を置く「お茶の嘉木園」と弊社が自慢のお茶とコーヒーをセットしたギフトを作りました。



遠藤を営む

嘉木園  
KAKIKIYAMA

AKC-350 (税込価格) ¥3,500

煎茶 (深蒸し茶)	140g	1箱
モンテアグレ (粗)	180g	1箱

箱サイズ 横215×縦180×奥55



深蒸し 一番茶

深緑の水色 香り高く 濃い味

愛知県豊橋産、高糖茶園の厳選した一番茶を100%使用、普通の煎茶より約2倍長い時間をかけて蒸す「深蒸し製法」で仕上げました

「深蒸し製法」では、茶葉の中で十分に蒸気が伝わるため、茶葉が細くなり、お茶の味や水色(すいしょく)が濃いのが特徴です。苦臭みや渋みが少なく、淹れたお茶に茶葉そのものが多く含まれることから、水に溶けにくい有効成分も摂取できる利点もあります。

鑑定士 珈琲

チョコレート、ハチミツのような甘い香り

ブラジルのミナスジェライス州南部に位置するモンテアグレ高糖園は、ブラジルスペシャルティコーヒーの名だたる大産地です。広大な農園の中でも、最高のコーヒー豆が生産されるブルボン専用区画で栽培された完熟チェリーは、計みの引き立つハブド・ナチュラル製法で焙煎されます。その中でも希少な品種「イエローブルボン」のチョコレートのような風味と、ハチミツのような甘い香りをお楽しみください。

コラボギフト…… 伊藤忠製糖 + シーシーエスコーヒー



カードを贈る、気持ちを贈る



Card Gift

カードギフトを使った  
新しいギフトのスタイル

- \*結婚祝いの引き出物
- \*入学祝・卒業祝・出産祝…
- 色々なお祝いを頂いたお返しに!
- \*季節のギフト (中元・歳暮・年賀)



カードギフト ¥3,500 (税抜き価格)

様々な、ファゼンダの選り抜かれた高品質なコーヒーと、クルルのおいしいオリゴ糖！  
4つのセット(A~D)の中から、カードギフトを頂いた方がチェックして、返信ハガキで選んでいただくシステムです！



純水を使用したドリップ方式で抽出された本格コーヒーです。ポリフェノールもギュッとつまっています。



天然水による抽出製法でカフェインを97%カット。カフェイン摂取を気にされる妊産婦や高齢者の方にぴったりです。

クルルの  
おいしい  
オリゴ糖

クルルマークで親しまれている伊藤忠製糖。常にお客様のニーズに応え、安全・安心のシンボルマークです。



トクホオリゴ糖の方で、お腹の環境を良好に。フラクトオリゴ糖40%配合。消費者庁許可の特定制用食品です。

## 直営店‘いち押しメニュー’のご紹介



本格タンドールチキンとフレッシュなレタスとトマトをトーストパンでサンドしました。スパイシーで刺激的な味わいのサンドイッチです。



メニュー名  
スパイシー  
タンドリーチキンサンド  
実施期間：7月末まで  
価格(税込)：単品400円  
コーヒー付660円

詳しくは、営業担当までお尋ねください。

## 社員の目 ～CCSリレーコラム～

この業界に携わって早や三十数年が経ち、時代の変化とともにコーヒーの飲まれ方も大きく変わってきました。当時の喫茶店を振り返ってみると、仕事の始めに一杯、休憩時間に一杯、昼食後に一杯、午後の休憩に一杯、仕事の終わりに一杯という位、一日に何度も来店されるお客様がいらっしゃったのが印象に残っております。

最近では、コンビニでコーヒーを買われる方を多く見かけるようになりました。

時間があれば、サードウェーブコーヒーを片手に、時間が過ぎ行くままゆっくりしたいと思っているのですが…。

現代の社会において、消費者の求めるニーズは多様化しておりますが、皆様と一緒に考え進歩していきたいと思っております。



営業1課 鈴木清博

# CCS COFFEE NEWS

シーシーエスコーヒー ニュース

2015-7 No.462

発行日 2015年7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