

CCS

COFFEE & COMMUNICATION

COFFEE NEWS

シーシーエスコーヒー ニュース

2017

4

No.483



写真：太陽の下、丁寧に天日干しされています。

今月のコーヒー(4月) アティラン サント・トーマス バチュージRA(ガアテマラ)
クリーンで明るい柑橘系の酸味が特徴



第483号 2017年4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

4月 卯月 (うづき)

- 1 (土) エイプリルフール
- 4 (火) どんら焼きの日
- 7 (金) 世界保健デー
- 10 (月) 駅弁の日
- 12 (水) 世界宇宙旅行の日
パンの記念日
- 13 (木) 喫茶店の日
- 23 (日) サン・ジョルディの日
世界図書・著作権デー
- 29 (土) 昭和の日

Contents

- ② コーヒートピックス
- ③ 6月のお勧めコーヒー
「FNC幹部が弊社を訪問」
- ④ 美味しいコーヒーの店2017-3
- ⑤ 夏のメニュー提案会のご案内
カレーメニューフェアのご案内
- ⑥ モクモク手作りファーム
- ⑦ 夏のドリンクフェア(かき氷)のご案内
- ⑧ 直営店のいち押しメニュー
スペシャルブレンド リニューアル
コーヒー組合の研修会報告

◆ホームページアドレス

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

COFFEE TOPICS

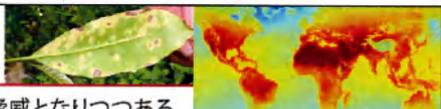
トランプ大統領の「輸入税」 全米コーヒー協会が警告



米国政府がメキシコからの輸入品に対して20%課税すると発表したことが騒がれている。この政策が実行されれば米国コーヒー産業にとって重大な負担になると、全米コーヒー協会(NCA)は述べている。この政策とは

- ・政府が提案しているのは「輸入関税」ではなく「国境調整税(貿易不均調整税)」のようなものである。
- ・政府によると「国境調整税」は法人税の一環であり、メキシコ国境に壁を建設する為の資金調達手段の一つとして考えている。
- ・コーヒー産業としてはコストアップに繋がる「国境調整税」の実施に対して、反対の立場で活動を広めていきたい。

コーヒー生産が危ない コーヒー農家を脅かす気候変動



気候変動は我々の「コーヒー」に重大な脅威となりつつある。オーストラリアの団体「気候変動研究所」の報告書によると、気候変動はコーヒー栽培の過程に明らかに深刻な影響を及ぼしている。その報告書によれば

1. 気温の上昇によって、コーヒー栽培面積は最大50%縮小を迫られる。(ニューヨーク・タイムズ)
2. 温暖な気候は、カブトムシのような害虫の増加とさび病のような植物病害をより多く発生させ、結果として生産量の減少を招く。
3. コーヒーの木は繊細なので、気候変動など生育環境の変化は品質的低下を多くの場合招く。

遺伝子配列が解明 アラビカ種の生産に朗報



世界で流通するコーヒーの70%を占める、アラビカ種のコーヒー遺伝子が世界で初めてカリフォルニア大学の研究チームによって解明された。

今後は、世界の科学者やコーヒー栽培研究者は、これらの研究結果を基に生産活動を大きく発展させていくものと期待されている。

この配列解明に従事したメドラノ博士は「このアラビカ種の遺伝子配列解明は、今後30年に亘り、世界のコーヒー生産にとって脅威となる気候変動対策や病気への耐性が強い品種や品質改善の為の重要な情報が多く含まれている」

更に「我々の願いは、この解明が現在サビ病のような病気に脅かされているコーヒー生産者のみならず、全世界のコーヒー産業に従事する人々、そしてコーヒー愛飲家の人々に喜んでもらえることを期待したい」と述べている。

お店活性化の為に「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！



6月のお勧めコーヒー

ウィルフレド・カストロ・フリーウォッシュド(ボリビア)



明るくスツキリとした酸と塩キャラメルのような甘味が特徴



イチ押しコーヒー
外商課 岩本 善行

口に含んでしばらくしてから口の中に広がるほろ苦い風味が印象的なコーヒー。冷めたてからもその風味は残って心地良い酸味となっている。

ボリビアはブラジルの西、アンデス山脈の山懐にいだかれた標高の高い国で南米大陸のほぼ中央に位置するボリビアの生産地は、南ユンガス(タケシ)、北ユンガス(コロイコ・カラナビ)に分けられます。従来は、ボリビアではアルティプラノと呼ばれる、ラパス近郊の高原地帯がスペイン人入植者によって開拓されました。そこは、金・銀・すずなどの鉱山資源は豊富にありましたが、4000mに近い冷涼で過酷な環境は農業に適しませんでした。そこで、アルティプラノの住民たちは、肥沃で気温も穏やかで過ごしやすいユンガス地域に移り住みました。先にコーヒー生産が栄えたのは、南ユンガス(タケシ)などラパスに近い場所でしたが、よりコーヒーに適した北ユンガス(コロイコ・カラナビ)に移ってきました。その中の一人に、このカストロ氏も含まれ、家族で高品質なコーヒー生産を目指し、スペシャルティコーヒーの生産に従事しております。

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尋ね下さい。

「FNC東京事務局長来社」

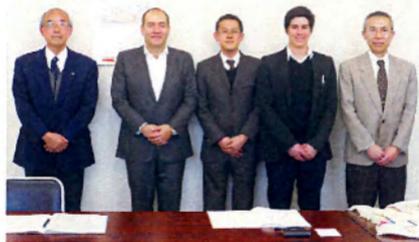
本年2月、コロンビアコーヒー生産者連合会(FNC)のサンティアゴ・パルド東京事務局長、及びコーヒー担当の方々の訪問を受けました。

1927年に設立されたFNCは、民主的で活動的な組織として世界有数の規模を誇る農業関連のNGOであり、東京にある日本事務局は今年55周年を迎えます。日本はコロンビアにとってアメリカに次ぐ第2位のコーヒー輸出大国で、非常に重要な国であるとともにその輸出量の50%をFNCがおこなっております。

パルド氏は、生産者と共に生産性向上の為に品種改良、コーヒーの味を重視した品種改良・開発に力を入れていると語られました。

エメラルドマウンテンを始め多くのコロンビアコーヒーを販売している弊社にとって、これからのコロンビアコーヒーが一層魅力的なコーヒーとなる期待が膨らむ訪問となりました。

最後に、在日5年目となるパルド氏は、「今まで様々な地域の多くの国に行っているが、こんなに素晴らしい国は他に知らない。海外出張し、日本に帰ってくるとホッとする。日本が大好きだ」と大の日本通をアピールされていました。



～パルド事務局長と弊社幹部～

日泰寺参道に輝くお店

キッチン&カフェ ひらき

愛知県
名古屋市
千種区



気軽に入れる洋食屋さんでありながら、コーヒーにもこだわりがあり、鮮度のよい抽出したてのものを提供しています。その為、食後にコーヒーをオーダーされる方も多くいらっしゃいます。お食事はたっぷりのボリュームが評判で、なかでもカニクリームコロッケの評判がよく、遠方からも来店されるお客さんが多く見られます。朝は、早くから営業されているので近所の常連さんでにぎわっています。コーヒーはもちろん、食事メニューもお勧めのお店です。

「美味しい
コーヒーの店」

2017



- ブレンドコーヒー ¥380
- モーニングサービス
6:30~11:00
- ランチタイム
10:30~売り切れまで
- 日替りランチ ¥750
10:30~15:00までは
あたたかいコーヒー又は紅茶付



- 営業時間
月、火 6:30~16:00
水~土 6:30~21:30
- 定休日 日曜日
- 席数 28席

【市営地下鉄 覚王山駅から徒歩約2分】
愛知県名古屋市千種区山門町2-22
TEL 052-751-6835

COFFEE&COMMUNICATION
CCS
COFFEE

ドリンク・デザート・フード(カレー)メニュー

夏のメニュー提案会のご案内



試食も
ありますよ!



カレーフェアのご案内もあります!

あなたもバリスタ!!
ラテアート体験コーナー実演
バリスタ認定資格者(日本バリスタ協会・JBA)
が、ご提案いたします。

この度、仕入業者様のご協力のもと、皆様のご商売に寄与すべく、「夏のメニュー提案会」を企画しました。是非ご来場賜りますよう、ご案内申し上げます。

開催日時/2017年4月26日(水)
11:00~16:30

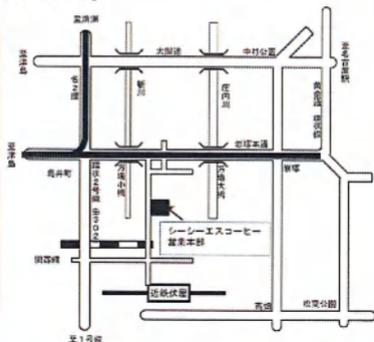
会場/シーシーエスコーヒー
営業本部2F 会議室

住所: 名古屋市中区万場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

共催: ・日東ベスト ・ジーエスフード
・エム・シーシー食品 ・マリンフード
・味の素冷凍食品 ・キュービー

詳しくは営業担当までお尋ね下さい。



大好評!! 恒例の「カレーフェア」を開催。

カレーフェア2017

ご案内

実施期間

2017年6月1日~9月末日

※期間変更可

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」

詳しくは企画課までお尋ね下さい。

キーワードは
「プラスワン」



モクモク手づくりファーム

ぽかぽかあったかい モクモクのいちご農場 「さちのか」のいちご摘み教室



いちご摘み体験

開催中 4月30日まで 要予約

- 時間 / 平日 ①10:30～ ②13:00～
土日祝 11:30～ と 14:30～もあり
60分
- 食べ放題ではないですがいちごの観察を試食
お土産が大人・小人につきます。
- 参加費 / 大人1620円 小人1512円 幼児864円

いちご大福づくり教室

■日付 3月1日～4月30日

白玉粉使って、おもち生地づくりからはじめます。
生地をさましている間に白あんでいちごを包み
お餅をまいて白あんのやさしいおいしさを味わ
える教室です。

- 時間 / ①10:30～、②13:00～(所要時間:約1時間。)
- 参加費 / お二人分3,240円、お一人追加ごとに1,296円
- 参加方法 / 事前予約が必要。
予約申込ダイヤル:0595-43-1489(9:00～17:00)
- 備考 / 2名様より予約受付。
12/23～25、12/31・1/1は開催いたしません。



いちごみるくパンづくり教室

■日付 4月～

モクモクジャージー牛乳と三重県産の小麦粉を
使った生地を練るところからはじまりモクモク
いちごジャムでクリームをつくり巻き上げて
石釜でやきます。

- 時間 / ①10:30～、②13:00～、90分後引き取り
- 参加費 / お二人分3,240円、お一人追加ごとに1,296円
- 参加方法 / 事前予約が必要。
予約申込ダイヤル:0595-43-1489(9:00～17:00)
- 備考 / 2名様より予約受付。所要時間は1時間半から2時間程度。
いちごの生成状況により、開催できない場合もあります。



●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

◆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)

～“夏のメニュー提案”連動企画～

夏のドリンク・フェア

1.5倍の
魅力

アイスコーヒー編

CCSがお勧めする夏の
アイスコーヒーは・・・



1.5倍濃いアイスコーヒー

【プレミアム リッチ・アイスコーヒー】

通常の1.5倍の原料を使った
リッチな味わいのアイスコーヒー

1.5倍量のアイスコーヒー

【プレミアム ポリューム・アイスコーヒー】

通常のアイスコーヒーの1.5倍のボリューム

デザート編

今夏のデザートは、ふわふわ雪の新食感アイスのメニューです。
スノーアイス・・・かき氷でもアイスクリームでもない、新食感のアイスです。



【マンゴー氷】
ふわふわ氷にカットした
マンゴーをトッピング



【マンゴー・スムージー】
マンゴー独特の芳醇な味と香りを
忠実に再現し、美しいマンゴイエ
ローが華やかなドリンクを作ります



【ミックスベリー氷】
ふわふわ氷にミックスベリーを
トッピング



【ミックスベリー・スムージー】
マリオンベリーとラズベリー、スト
ロベリーをバランス良く配合し、少量の
ブルーベリーがベリーらしさを強調
しています

ドリンク編

今夏お勧めの
サマードリンク・
コレクション



【ゆずパニラヨーグルトジュース】
粒々になった柚子の果皮が美味しい♪

【ゆず甘酒ジンジャー】
まるでマッコリのような味わいに♪

【ゴジャロンラッシー】
栄養満点★混ぜるだけの
簡単ラッシー

【ゆずアイ스티ーサワー】
紅茶は濃さ次第で炭酸の量を
変えてください

各種レシピ用意しております。詳しくは企画課までお尋ね下さい。

直営店 'いち押しメニュー' のご紹介



'さくら'の香りに心も弾む
春の季節限定ドリンク



メニュー名: さくら ラ・テ

実施期間: 3月~4月

単品価格(税込) ¥380 (Mサイズのみ)

詳しくは企画課までお尋ね下さい。



スペシャル・ブレンド **リニューアル**



更に美味しくなりました!

今までのスペシャルブレンドを一層ソフトな味わいにしました。
さらりとした柔らかな口当たりをお楽しみください。

甘味 00000 酸味 00000 苦味 00000 コク 00000

珈琲研修会のご報告

“賛助会員に依るフレッシュセミナー”開催さる

去る、2月 中部日本コーヒー商工組合主催で「産地、抽出、メニューの今が解る」と題して、セミナーが開催されました。

- | | |
|-----------------|------------------|
| ① エム・シー・フーズ社の報告 | ‘今、産地で起きていること’ |
| ② ハリオ社の報告 | ‘抽出器具・理論の最新トレンド’ |
| ③ 日東ベストの報告 | ‘繁盛店のカフェメニュー’ |

CS COFFEE NEWS

シーシーエスコffee ニュース

2017-4 No.483

発行日 2017年4月1日 企画編集 稲葉 茂



シーシーエスコffee株式会社
名古屋市中央区万場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