



CCS COFFEE NEWS

Coffee &
Communication

11

2020

vol.526



アンデス山脈の麓に広がるコーヒー農園

今月の
コーヒー

11月のおすすめ

エメラルド マウンテン

Emerald Mountain ——— コロンビア



コロンビアが誇る、コーヒーの至宝

コロンビアコーヒー全生産量の中でも、厳選した高品質な1%未満の豆が「エメラルドマウンテン」として認定されます。希少価値が高く、甘い香りと心地よい酸味、まろやかなコクが広がります。

**エメラルドマウンテン
キャンペーン2020**

200g/袋のご注文で特製グッズを各1つずつプレゼント!

※詳しくは営業担当までお問い合わせください。※なくなり次第終了



コーヒー業界の最新情報!

COFFEE TOPICS

2020年
11月版

歴史的出来事の発生

日本のコーヒー輸入量 ベトナムがトップに!



日本のコーヒー豆輸入国ランキングで、ベトナムが2020年の年間トップになるのでは、との見方が出ています。本年、1~8月分の輸入実績で、歴史上常に通年トップであったブラジルを抜き、ベトナムがトップに躍り出ました。

その背景は、コロナ禍による生活様式の変化に伴い、コーヒーの消費形態も大きく変わったことが考えられます。従来の高品質コーヒー・アラビカ種の主な消費元である喫茶店・外食市場の縮小により、主供給国のブラジル・コロンビアの需要が大幅に減少している反面、“巣籠り”現象による家庭内消費が伸



びました。その家庭内消費の主体がインスタントコーヒーで、原料となるロブスタ種の供給国がベトナムだからです。今年も残りわずか、ベトナムの年間トップ達成、歴史的偉業の達成なるか注目です。

「コーヒーはなぜ苦いの？」
「どうして大人はコーヒーが好きなの？」

入試問題に出題



子どもたちから、身の回りの事象について「これってどうしてなの?」「なぜこうなっているの?」と疑問を投げかけられた経験はありませんか? 何となく分かっているが説明できないこと、大人でもよくわからないことなど、子どもはたくさんこのことを疑問に思います。そういった疑問の中、近年の入試で「コーヒーはなぜ苦いのか?」「大人はなぜコーヒーが好きなのか?」と出題されたことが話題を呼びました。出題者は「苦味の原因や苦味を好む理由は、科学的な物の見方で説明できる」と語っています。

コーヒーの苦味は、生豆を焙煎する過程で様々な成分が化学変化を起こし、カフェインやクロロゲン酸が発生し、それらが苦味を作ります。

大人がなぜコーヒーを好きになるかは、理由のひとつに経験が挙げられます。多くの毒物には苦味があるため、人間は本能的に苦味を嫌う性向があります。特に子どもの頃は苦味を嫌いますが、コーヒーは毒ではないという経験が蓄積されることによって、苦味も味の一種として認められるようになる、といわれています。

コオロギの風味を生かしたコーヒー

秋の夜長

「コオロギ・コーヒー」発売



昆虫を食べることがブームになっていますが、先日、コオロギの粉末を20%配合した「コオロギ・コーヒー」がお目見えしました。製造者によれば、コオロギ本来の香ばしい風味をベースに、その利点を損なわないように、コーヒーはブラジルをベースに作り上げた由。虫の音が聞こえなくなった昨今、コロコロといったコオロギの音を耳元に、秋の夜長を過ごすのも一興ではないでしょうか。

“Go to Eat キャンペーン”を活用しよう!!

10,000円で12,500円分の食事券(25%のプレミアムは国が負担)が購入できる「Go to Eatキャンペーン」が始まりました。対象加盟店になるためには、感染症対策をした上で、登録が必要です。本キャンペーンは、お客様にお店を利用いただくチャンス。食事券を絡めた限定メニューを作ってはいかがでしょうか? なお、食事券でコーヒーチケットの販売はできないのでご注意ください。食事券の有効期限は来年3月までです。



Go to Eat キャンペーンとは?

感染予防対策に取り組みながら頑張っている飲食店、および食材を供給する農林漁業者を支援するためのキャンペーンです。農林水産省が担当。

私たちに直接関係するのはこちら

1 登録飲食店で使える
プレミアム付き食事券



2 オンライン飲食
予約の利用による
ポイント付与



登録飲食店で使えるプレミアム付き食事券とは?

地域の飲食店で使える、プレミアム付食事券が各都道府県単位で販売され、プレミアム分は国が負担。

愛知県の場合

WEB・電話などで申込後、
ファミリーマートで発行

食事券をゲット!

購入金額
10,000円で
12,500円分
の食事券

加盟店で利用

※購入方法・加盟店などの詳細は各都道府県のキャンペーンサイトをご確認ください。※食事券1枚あたりの金額は地域によって異なります。※プレミアム付食事券での支払いではおつりは出ません。

販売期間:2021年1月末まで

有効期限:2021年3月末まで

感染症対策について

キャンペーンに参加するにあたり、主に以下の感染症対策が求められています。

- ✓ 手指用の消毒液の設置
- ✓ 徹底した換気
- ✓ 間隔を空けたテーブル・座席の配置(最低1m)、もしくはパーティションの設置

なお県によって要求される項目が異なりますので、詳細は店舗のある県の「Go to Eatキャンペーン」HP (<https://gotoeat.maff.go.jp/>)をご確認ください。

数量限定 ラム酒用オーク樽で熟成した La Luisa農園の〈バレルエイジドコーヒー〉(コロンビア)

スペシャルティコーヒーが世界中に広まるにつれ、生産国ではより香り高く、味わい深いコーヒーの生産を求め様々な研究、実験が行われています。風味に大きく影響する2大テーマは「品種」と「精選方法」。「品種」の改良は長い年月を要する一方、「精選」は小ロットで実験でき、かつ風味への影響が強いため、様々な趣向を凝らした精選方法が編み出されています。中でもこのコーヒーの精選方法は珍しく、とても風変わりなものです。

La Luisa農園の〈バレルエイジドコーヒー〉の特徴

- ラム酒を作るためのオーク樽を使用。
- コーヒーチェリーをオーク樽の中に入れ、密閉し、酸素の少ない環境下で5日間寝かし熟成。
- 熟成されたコーヒーチェリーをアフリカンベッドで20日間、乾燥。

このような精選方法から「ラム酒のような甘い香り」が感じられます。数量限定の商品ですので、お早めにお問合せください。



予約受付中! 干支せんべい・干支チョコレート

今年一年の感謝の気持ちと、新年へのご愛顧を込めて、来年の干支「丑」があらわれたせんべいとチョコレートを販売します。数量限定のため、お早めにご注文ください。

干支せんべい

- 丑の焼印をあしらったせんべいです。
- 80枚入り



特別
価格 **2,400円**

注文締切:2020年11月26日(木)
お届 け:2020年12月中旬

干支チョコレート

- 5g×10個
×10セット



特別
価格 **1,750円**

注文締切:2020年11月6日(金)
お届 け:2020年12月中旬

▼ご注文の際はこちらの注文書をご利用ください。

干支せんべい・干支チョコレート 注文書

ご注文日:2020年 月 日

商品名	価格(税抜)	数量	金額
干支せんべい	2,400円		
干支チョコレート	1,750円		

お客様名

--

冬ブレンド「醸」 ドリップバッグも発売開始!

お店で提供するコーヒーにも、季節感を演出してはいかがでしょうか? 「冬ブレンド“醸”」は、寒く張り詰め凛とした“冬”をイメージしたブレンドで、「キレのある酸味とほろ苦いコク」が特徴です。ブレンドの軸としたタンザニアには、高品質の証“キボー(KIBO)”の名を冠したスペシャルティ規格のコーヒーを使用しています。

冬季限定コーヒー「醸」^{じょう}

袋タイプ 内容量:200g(豆)

ドリップバッグタイプ 内容量:10g(粉)

販売期間:2020年12月1日~2021年2月末

納品期間:2020年11月中旬~2021年2月中旬

※試飲用として40gをご用意しています。

※詳しくは営業担当までお尋ねください。



中部コーヒー組合主催 賛助会員セミナー 参加報告

9月11日(金)、中部日本コーヒー商工組合主催の賛助会員セミナーが開催されました。感染防止のため、今回は初のウェブ開催です。会員各社から約70名が参加し、これは例年を超える人数です。講師も東京、大阪からの講演であり、場所を選ばないというウェブならではの特性が活かされたセミナーとなりました。「産地・抽出・メニューの今が解る」をテーマに、賛助会員各社が各業務分野のトレンドを語る非常に興味深いセミナーでした。今回は下記3社が講演。

講演内容

1. コーヒー生産各国のクロープ状況とコロナの影響 …石光商事(株)
2. カウンターコーヒーのトレンドと全自動ドリップマシンについて…ラッキーコーヒーマシン(株)
3. 時短で、無駄なく、しかも本格的な商品を!…宮島醤油(株)

石光商事からは、生産各国でも新型コロナが感染拡大しているが、現在までは天候が良く、収穫や次クロープの生産量についての懸念は限定的である。一方で直近のコーヒー相場高騰の背景として、コロナ禍で様々な見方が錯綜している中、各所からの発表を受けたファンドの介入が相場に大きな影響を与えているという説明でした。弊社としては、各社と綿密な情報交換をしながら、お客様に良い商品をリーズナブルな価格でご提供できるよう努力して参ります。

干支せんべい・干支チョコレート 注文書 弊社記入欄

番号	
CCS担当	課 ()

2020年秋冬 新商品&おすすめツール

新型コロナウイルス感染拡大防止により展示会の中止が続く中、各メーカーに新商品やおすすめコーヒーツールの提案を依頼。社内に関心の高かった商品をご紹介します。



おすすめ
1

今日からあなたも一杯抽出の達人
ボンマック
ワンドリップ用 ミニポット350ml

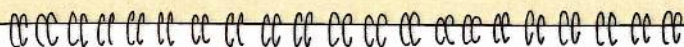
コロナ禍での在宅時間の増加もあり、ワンドリップの飲用杯数は飛躍的に伸びています。そこで、誰でも簡単に上手にお湯が注げるワンドリップ用ミニポットが登場。ほぼ垂直に注湯できる極細の注ぎ口で、一滴の湯量調整や狙った場所へのドリップが可能に。新潟燕三条の職人による精巧さとデザイン性も秀逸です。



おすすめ
2

シートを貼るだけ簡単抗菌
リケンテクノス リケガード
抗菌/抗ウイルス 透明フィルム

衛生管理の徹底は、店舗運営の必須項目。レジやコーヒーマシンの操作部分など、複数の人が触れる場所に貼り付けることで、感染対策ができる透明フィルムです。表面に接触したウイルス(99.99%)を不活性化、細菌の増殖を抑制し、通常環境下で10年以上性能を維持。必要な個所にあわせてハサミでカットし、貼り付ける便利なタイプです。



新メニューのアイデアにどうぞ！
直営店のイチオシメニュー



期間限定

旬の秋にぴったりな
ダブルのкокと旨み

単品 ¥530 (税込)

3種きのこのBLTサンド クラッシュエッグ & にんじんサラダ

厚切りペーコンにひらたけ、マッシュルーム、しいたけと食感のよい玉ねぎを合わせたクリーミーソース

詳しくは営業担当へお問い合わせください。



「今月のコーヒー」として、元気なお店づくりにいかがですか？

12月のおすすめ

ブルーマウンテン No.1ブレンド

—— ジャマイカ



**コーヒーの王様、ジャマイカ産ブルーマウンテンNo.1を贅沢に使用
その豊かな風味を十分に生かしたブレンド**

ブルーマウンテンが栽培されている地区は、午前中にはカリブ海の太陽に照らされ気温が上昇し、午後は霧が発生して太陽の光が柔らかく遮られ気温が下がります。「美味しいコーヒー」に生育する大きな条件の一つに、15℃から30℃の温度帯で栽培することが挙げられますが、ジャマイカでは霧が樹々を覆うことによって急激に気温が下がり、コーヒーの葉や実には結露が発生します。この霧によって降雨が少なくても、樹々は乾燥というダメージを受けなくて済むわけです。カリブの太陽と豊かな自然、陽気なジャマイカの人々によってブルーマウンテンは育てられています。



抽出方法 ベーパー サイフォン ネル

詳しくは営業担当までお問い合わせください。

CCS
70周年
企画

ボン・ボヤージュ

コーヒー新時代を目指して -11-

「世界一のコーヒー鑑定士」と言われた小室博昭氏について一言。

氏は1937(昭和12)年 東京生まれ。1960(昭和35)年、明治大学卒業後、移民として渡伯。その経緯は、1958(昭和33)年、東京六大学野球のスター、後年ミスターと呼ばれる長嶋茂雄氏が読売巨人軍に入団。契約金は、当時としては破格の1800万円(当時、東京・銀座・三愛前の土地が坪・260万円と言われていた)。そのニュースを聞き、取り立て才能の無い自分がこれからチマチマとサラリーマンやるより、一念発起、ブラジルで勝負することに決め、雄飛したと語っていた。

渡伯後はポルトガル語の研修に励みながら、リオのIBC(ブラジル・コーヒー院)でのコーヒー研修に参加し、1962(昭和37)年、晴れてコーヒー鑑定上(クラシフィカドール)の資格を取得。その後、南米最大の日系農業組合・コチア等を経て日系財界人の設立に依るコロラド輸出入会社に入社し、本格的な鑑定士の道を歩む。

氏は180センチ・70キロの堂々たる体軀で、大きなブラジル人(色々な国からの人種の増殖なので世界中の人々)と論争になっても決して引けを取らず、学生時代に培った剣道の試合のようにいつも、大きな外国人をやり倒していた。まさに半沢直樹のような頼もしい人物であった。

(会長 服部卓也)