



CCS COFFEE NEWS

Coffee &
Communication

3

2021
vol.530



黄色く完熟! 春にびったりのさわやかな味わいの「さくらブルボン」。

今月の
コーヒー

3月のおすすめ

さくらブルボン
パルプドナチュラル ——— ブラジル



柑橘系のさわやかな甘さと香り、バランスの良いコーヒー

厳選された黄色く完熟したブルボン種(ブルボンアマレロ:黄色く完熟する品種)を厳選して手摘み。パルプドナチュラル方法にて精選したのち、太陽の恵みを一杯に浴びて天日乾燥させたコーヒーです。柑橘系のさわやかに際立った甘さと香り、バランスの良さをお楽しみください。

コーヒー業界の最新情報!

COFFEE TOPICS

2021年
3月版

2019/20年度 世界のコーヒー需給

家庭用と業務用で明暗

新型コロナウイルス感染拡大防止策で、外出自粛や在宅勤務が進んだことにより、家庭内におけるコーヒーの美味しい淹れ方や飲み方に関心が高まっています。一方、業務用のレギュラーコーヒーは、喫茶店やレストランなどの営業時間の制限や来客数の減少により売り上げが大きく減少し、コーヒー業界全体は厳しい状況に置かれています。

国際コーヒー機構(ICO)によると、19/20年度(19年10月~20年9月)の生産量は、前年度0.9%増の1億7000万袋強と推定されています。一方消費は、0.9%減少して約1億6700万袋になると予想され、世界コーヒー市場は生産過剰となっています。



たった1分で99%が消滅

「紅茶」でコロナが消える？



「茶は養生の仙薬なり」と鎌倉時代の禅僧・栄西が「喫茶養生記」に記したように、お茶は古くから万病に効く薬として重宝されてきました。それから800年以上を経て、紅茶が新型コロナウイルスに効果を発揮する可能性が浮上しています。

衝撃的な事実を明らかにしたのは、奈良県立医科大学の矢野教授率いる研究チーム。茶葉から淹れた紅茶に新型コロナウイルスを混ぜ、経過観察し、感染力を持つウイルスがどれだけ残っているかを実験しました。混合して1分後、なんと99%も減少！ さらに30分後には99.975%も減少しました。つまり、紅茶によって新型コロナウイルスが不活性化できることが明らかに。そのため紅茶でうがいすることによって、喉や口内の粘膜や鼻孔に付着したウイルスを不活性化させ、体内への侵入・発病を防ぐと考えられています。新しい予防方法として期待されます。

豊田自動織機が実証

搬送ロボでコーヒーデリバリー

豊田自動織機は、工場や物流倉庫向けに開発した自動搬送ロボット「AiR-T」を使い、コーヒーを運ぶ実証を公開しました。「AiR-T」は、コーヒーが入った紙コップをカップホルダーに差し込み、ビル内のコーヒー店から、同階の別室まで自動走行。曲がり角や自動ドアを人が歩行する速度で通過し、中身をこぼすことなく無事配送。人に追従して走行する機能もあり、商業施設やオフィスでの手荷物の運搬に活用できると同社は提案。スーパーなどでの買い物をサポートする機能も検討中とのこと。

36本から製造可能 オリジナル クラフト瓶 アイスコーヒー

毎年、様々な用途でご活用いただいております、完全オリジナルのクラフト瓶アイスコーヒーのご案内。

- お好みのコーヒー豆(味)を選択
- オリジナルデザインのラベルを作成
- 36本から ※それ以上は12本単位

少量での対応が可能な上、手作りの味わいが好評です。「夏限定の商品」「お中元」「周年記念品」「ノベルティ」などにご活用いただいております。お客様の自由な発想でオリジナルクラフト瓶アイスコーヒーは、無限の可能性を発揮します。この夏の商材として是非、ご検討ください。



このラベルを
自由にデザインできます!

コーヒーインストラクター3級検定 講座開催のお知らせ

今年のゴールデンウィークも、“おうち”で過ごす時間がまだまだ多いかもしれません。コーヒーインストラクター3級検定を受講することで、“おうち”での「コーヒー時間」がもっと楽しくなること必至です。

日 時：2021年4月17日(土) 10時~12時30分

場 所：CCSコーヒー本社 3階 会議室

募集人数：8名(通常時より人数を減らしての開催となります)

参加費用：3,000円(当日、現金またはPayPayでお支払いください)

受講後、3級認定証をお渡しします



3級検定の講義後、工場見学、コーヒー飲み比べ(カップリング)を予定しています。なお、感染症予防対策万全でご参加をお待ちしております。

詳細は弊社ホームページをご覧ください。



※オンラインでのコーヒーインストラクター3級検定開催もこちらで随時ご案内。

好評販売中! 店頭販売に最適! ドリップバッグ“ドアラのCoffee愛!”

昨シーズンはコロナ禍での戦いという難しい環境の中、8年ぶりのAクラス入りを果たした中日ドラゴンズ。上昇気配が漂う中で迎える2021年は、10年ぶりのリーグ優勝と16年ぶりの日本一を目指すシーズンとして、与田監督3年目の集大成が期待されます。今シーズンは3月26日(金)に開幕。球春到来とともに、中日ドラゴンズ認定 コーヒーバッグ「ドアラのCoffee愛!」をご案内。カップに入れ、お湯を注ぐだけで本格的なレギュラーコーヒーが楽しめるティーバッグタイプ。発売以来、販売店も増え、名古屋土産やドラゴンズ応援商品として大変ご好評いただいております。レジ横、店頭での販売をご検討ください。

- 砂糖とミルクはご自由に
(まろやかな深いコクのマイルドブレンド)
- とりあえず一杯
(あまい香りのモカブレンド)

※題字はドアラさん直筆



職場体験 名古屋聾学校の高校生

去る1月、愛知県立名古屋聾学校の高校2年生2名が、5日間の職場体験に参加。研修初日は本社にて「コーヒーの基礎知識」「焙煎工場の見学」「コーヒーインストラクター3級検定」、2～4日目は直営店にて店舗業務、最終日は再び本社で「オリジナルコーヒー製作」と濃密なカリキュラムでしたが、元気に明るく取り組んでくれました。

聴覚障害に加え、現在はマスク着用で相手の口の動きが読み取れないという厳しい状況の中、職場体験の目標に「コミュニケーション力の向上」をきっかけ店舗スタッフ、お客様に対し積極的に関わる姿勢は堂々たるものであり、弊社従業員にも学びのある研修となりました。

初日こそ緊張感は見られたものの、2日目以降はしっかりと声で接客もでき、自信もついていたようでした。この体験を通じて、将来の働く姿を考えたり、ご両親への感謝の気持ちにつながれば嬉しく思います。



2021年春 新商品&おすすめツール

昨年に引き続き、新商品やおすすめコーヒーツールのご紹介。



コーヒーの風味も花開く
フラワードリッパー（三洋産業）

2019年ジャパンハンドドリッップ選手権（SCAJ主催）でチャンピオンに輝いた畠山氏*1が決勝で使用したドリッパーとして、一躍脚光を浴びた「フラワードリッパー」。おいしさの秘訣は、花びらの形をした「フラワーリップ」にあります。ドリッパー内部の表面をくり抜くという革新的なアイデアで、ペーパーとドリッパーの間に十分な空気層を作り、しっかり膨らんだ深いコーヒー粉層が形成されます。「フラワーリップ」が、深いコーヒー粉層を維持しながら、お湯をスムーズに通す機能を果たし、コーヒーの旨味成分を多く引き出すことができます。実際に使ってみたところ、濃すぎず、薄すぎず、おいしい部分を取り出せるという印象を受けました。ハリオではスッキリし過ぎ、コーノでは濃すぎる。それらの中間という位置付けです。

*1:三洋産業が展開するコーヒー器具ブランド CAFECアンバサダー

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

チキンカツサンド ～オタフクソース味～



懐かしの味

懐かしのオタフクソース味のチキンカツと
千切りキャベツのサンドウィッチ

単品 ¥490 (税込)

詳しくは営業担当へお問い合わせください。

喫茶店探訪

CCSコーヒーを扱うお店を訪ねて



名古屋市千種区

喫茶・軽食 とき

常連さんに愛され続ける居心地良いお店

開店から45年、地元の常連さんに愛され続ける憩いのお店。気さくで優しいママさんとおしゃべりするために、お店に通う常連さんも多数。そんなママさんがネルドリップで抽出するブレンドコーヒーは、すっきりとやさしい味わい。スツと飲んでしまい、おかわりしたくなります。

お食事のおすすめは“鉄板 焼きそば”。名古屋ならではの濃い味で、鉄板に乗せた熱々の状態で提供されます。また、毎日食べに来られるお客さんがみえるという“玉子サンド”も格別です。

初めて入店しても、その雰囲気ですぐ溶け込める居心地の良いお店です。



おすすめ MENU

ブレンドコーヒー	¥380
紅茶	¥380
玉子サンド	¥600
焼きそば	¥550

◆モーニングサービス
…6:30~11:00

◆ランチサービス
…11:30~13:30

info

名古屋市千種区内山1-1-6

(JR千種駅から徒歩15分)

TEL 052-722-6797

営業時間／6:30~16:00

定休日／木

席数／22席

駐車場／2台



「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？

4月のおすすめ

イリガチェフェ ゲデブ

G-1 ナチュラル ———— **エチオピア**



コーヒー発祥の地が生み出した、スペシャルティコーヒー

エチオピアはコーヒー発祥の地として知られています。独特のフルーティーなフレーバーは“モカフレーバー”と呼ばれ、他に類をみません。イリガチェフェでのコーヒー栽培は、豊かな火山灰性土壌と高い標高がもたらす昼夜の激しい寒暖の差によって非常に高品質なコーヒー産地として、大きな人気を博しています。モカ独特のベリー系のフルーティーなフレーバーとワインーな余韻はそのままだに、さらに洗練された透明感を持ったイリガチェフェ G-1 ナチュラルをぜひお楽しみください。



抽出方法 ペーパー 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 -15-

コーヒー鑑定士の主たる仕事はコーヒーの品質を見極めて、顧客の求めるコーヒーを届ける事であるが、その為には安定した品質のコーヒーを生産してくれる農園主との絆が不可欠である。その為、小室先生も当時の主たる生産地帯、パラナ州、サンパウロ州、そしてミナス州へと頻繁に足を運んでいた。港サントスから同州へは1000キロ単位の距離なので、結構大変な旅であった。

ただ、大都市サンパウロを縦断するのは交通渋滞により大変であったが、同市を抜ければび

たすら地平線に向かって草原の中を突き抜けるイメージで、時々州警察のスピード違反に捕まる事もあったが、当時は、お巡りさんに「何か、ならないか?」と問えば、「何とかなる」と解決策を受けて無時通過した記憶がある。

大農園はファゼンダと称し、大は1万haもある、とてつもなく大きなものあり(因みに、名古屋ドームの敷地は10ha)、そうしたファゼンダでの思い出は、夜はサザンクルス(南十字星)の輝きを見上げ、研修の辛さ、望郷の念等を忘れる、まさに別世界であった。

(会長 服部卓也)