



CCS COFFEE NEWS

Coffee &
Communication

4

2021
vol.531



コーヒー発祥の地・エチオピア、イリガチェフェ地区のコーヒーは人気を博しています。

今月の
コーヒー

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

イリガチェフェ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差によって非常に高品質なコーヒーが生産されています。モカ独特のベリー系のフレーバーとワニナ余韻はそのままに、さらに洗練された透明感を味わうことができます。

コーヒー業界の最新情報!

COFFEE TOPICS

2021年

4月版

国際コーヒー機構 (ICO)

年次・コーヒーレポート 「コーヒーの価値」刊行



国際コーヒー機構 (ICO) はグローバル・バリュー・チェーンの観点から、
コーヒーに焦点を当てたコーヒーレポート2020を発表。

内容はコーヒーの価値をベースにした研究成果の年次報告書です。

今回は特に

- ・世界的な景気後退がどのようにコーヒー産業に影響を与えるか
- ・コロナ禍によるパンデミックの中でのコーヒー価格の変動の行方
- ・こうした世界環境の変化における、コーヒー生産者の抱える問題

などにフォーカスしています。さらに、世界的なコーヒー市場の伸展にもかかわらず、多くの生産者が苦悩している現状に対する問題点など、様々な角度からの指摘・報告が述べられています。

抽出後のコーヒー粉を再利用

「コーヒー粉」がマスクに



私たちの暮らしに欠かせないコーヒー。カフェは町のあちこちに点在し、近年ではコンビニでも淹れたてのコーヒーが手に入るようになりました。かつては欧米中心だったコーヒー消費文化は世界中に拡大。しかし、その裏では抽出後の「コーヒー粉」の処理が問題になっています。消費により排出されるコーヒー粉は年間で2300万トンにも及び、その多くは埋め立てなどに使用されています。

そんな中、コーヒー生産量世界第2位を誇るベトナムのテック・スタートアップ企業「Shoe X Coffee」が、コーヒー粉を使ったフェイスマスク「AirX」を開発しました。コーヒーの繊維から織られた肌触りの良い布と、コーヒー粉とシルバー・ナノテクノロジーを組み合わせたフィルターの2層構造。生分解性のあるサステナブルなマスクとしても注目され、着用するとほのかにコーヒーの香りが漂うユニークさも受けています。

塩の代わり

融雪剤に「コーヒー粉」



ポーランド南部クラフクでは、融雪剤として使用してきた塩の代わりに、この冬から抽出後のコーヒー粉を融雪剤として再利用しています。「環境に優しい上、予算も節約できる」と市民・市当局も喜んでいとのこと。コロナ禍の現在、ポーランドのカフェではイートインは禁止され、テイクアウトしか認められていません。そのため、市当局は各カフェにコーヒー粉の確保の協力を呼びかけ、その対価として資金をお店に提供するべく、市民にも積極的にカフェでのコーヒー購入を呼び掛けています。

6月よりHACCP義務化が本格的にスタート。 ～ 飲食店がやるべき3つのポイント～

昨年6月に食品衛生法が改正され、HACCP義務化が始まりました。全国展開のレストランから家族経営の個人店まで、事業規模を問わず食品を取り扱う全企業が対象です。準備のための猶予期間が終わり、本年6月から完全義務化。保健所の立入検査や営業許可の更新などのタイミングで、HACCPの実施が確認されます。食品衛生法では木実施に対する罰則規定はないものの、都道府県の条例によっては営業停止などの罰則対象となる可能性があります。

そもそもHACCPとは？

「**Hazard Analysis and Critical Control Point**」の頭文字で、「食中毒など健康被害につながるおそれのある所は毎日しっかり管理し、その記録を残しましょう」という取り組み。つまり「大切なお客様に安心・安全な食事を提供するための大切な約束」です。

飲食店がやるべき3つのポイント

1 衛生管理計画の作成 …… 食中毒予防の3原則（菌を付けない・増やさない・やっつける）を基本に、下記の2部構成で作成。

① 一般衛生管理 のポイント

項目毎に「いつ」「どのように」「問題があったときはどうするか」を決める。

- ✓ 原材料の受け入れ
- ✓ 冷蔵・冷凍庫の温度の確認
- ✓ 交差汚染・二次汚染の防止（器具の洗浄・消毒・殺菌、トイレの洗浄・消毒）
- ✓ 従業員の健康管理・衛生的作業着の着用など（手洗いを含む）

② 重点管理 のポイント

店舗のメニューを該当項目に分類し、加熱温度や時間、色、弾力など出来上がりのチェック方法を定める。

- ✓ 非加熱のもの 例：サラダ、冷奴、お刺身など⇒冷凍・冷蔵庫の温度管理
- ✓ 加熱するもの 例：ハンバーグ、唐揚げ、メンチカツなど⇒適切な加熱
- ✓ 加熱後冷却し再加熱するもの、または加熱後冷却するもの
例：ゆで卵、カレー、ポテトサラダなど⇒すみやかな冷却、適切な加熱

2 計画に基づく実施 …… 作成した計画に従い、衛生管理を毎日実施しましょう。項目をチェックする記録用紙が必要です。

3 確認・記録 …… 「記録に残っていない・やっていない」と見なされるので、必ず記録しましょう。記録は1年間は保存します。

詳しくは、厚生労働省が公開している下記URLをご覧ください。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000479903.pdf>

『HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（小規模な一般飲食店事業者向け）』



母の日ドリップコーヒー&珈琲チョコ

母の日用「限定ドリップコーヒー」「珈琲チョコ」のご紹介です。限定ドリップはメッセージを書き込めるスペースを用意しました。母の日に限らず、日頃お世話になっている方への贈り物としてもご活用いただけます。珈琲チョコのデザインも一新。お店のにぎわいを演出する商材にご活用ください。



▲ 母の日限定ドリップコーヒー
1セット(6杯分)～
※デザインは1種類



▲ 珈琲チョコ 1袋(100g)×5袋～
※既にお取り扱いのお客様には、母の日用シール1シート(12枚)をご用意しています。

「世界フェアトレード・デー・なごや2021」に出店!

昨年は新型コロナウイルスの影響により、イベント開催が中止になりましたが、今年は下記の日程で「世界フェアトレード・デー・なごや2021 コーヒー・サミット」の開催が決定。皆さんに安心して楽しんでいただけるよう、感染予防対策を万全に行いますので、ぜひお越しください! 当広場にて弊社の新商品「コーヒーモンスター」ドリップバッグコーヒーは初お披露目となる予定です。

見参!

**コーヒー
モンスター**

2021年、私たちに元気を与えるために生まれた、明るくポップでなんだか憎めないコーヒーモンスターが見参!
その色合いや、怖いような情けないような何とも言えない表情に、思わず笑顔がこぼれます。コーヒーモンスターとともに美味しいコーヒーで一息つきましょう!



イベント概要
日時 2021年5月8日(土) 10:00～17:00(雨天決行)
会場 名城公園tonarino(トナリノ)・フラワープラザ周辺

ファゼンダ インスタントコーヒー 「モカ」新発売

上質な味わいで好評のファゼンダ エクセレンス インスタントコーヒーシリーズから「モカ」が新発売! コーヒー愛好家の中でも人気の高いエチオピア産の「モカコーヒー」。モカフレーバーと呼ばれるフルーティーな甘い香りと甘酸っぱい風味が魅力のコーヒーです。アラビカ種100%の豆を使用したクオリティーの高いインスタントコーヒーです。

現在販売中の「マイルドテイスト」と「オリジナルテイスト」は在庫がなくなり次第、終売となります。商品の詳細は営業担当までお問い合わせください。



100g

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

NEW レトロで
かわいい
クリームソーダ

Mサイズ ¥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

CC5コーヒーを扱うお店を訪ねて

CC5

★★★★★
美味しい
コーヒーのお店
2021

名古屋市東区

喫茶 れもん

コーヒーとお袋の味でゆったりと

出来町通から少し入った4階建のマンションの1階。レンガ調の外壁と木製ドアのモダンな外観は年齢を問わず入りやすく、店内にはアットホームな空気が流れています。

気さくなママさんが丁寧にドリップしたコーヒーを飲めば、気持ちまでゆったりしてきます。おすすめのハーフサンドセットは、ドリンク付きで500円。ランチとして注文される常連さんが多数いらっしゃるとのこと。ランチはお肉とお魚の2種類から選べる他、食事メニューが豊富で、どれもお袋の味を堪能でき、おすすめの喫茶店です。



おすすめ MENU

ブレンドコーヒー ¥400

ハーフサンドセット

・たまごorハム ¥500

・ミックス ¥550

◆モーニングサービス

…6:00~11:00

◆ランチサービス

…11:00~14:00

info

名古屋市東区古出来1丁目1-14

ミズノフラット 1F

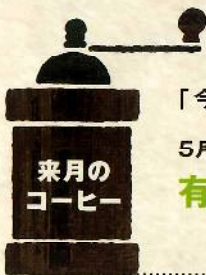
(ナゴヤドーム前矢田駅から)
徒歩約1キロ

TEL 052-722-1566

営業時間/6:00~18:00

定休日/日 席数/28席

駐車場/なし



「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？

5月のおすすめ

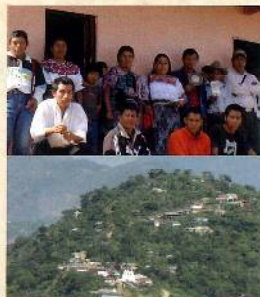
有機フェアトレードグアテマラ

———グアテマラ



柔らかな酸味と甘味。さらりとした口当たりのコーヒー

グアテマラの首都から北西に位置する美味しいコーヒーの故郷であるウエウエテナンゴ。その奥地サンタエウラリアの標高1,300~1,800mのエリアでこのコーヒーは栽培されています。このエリアは朝晩の寒暖差が激しく、シェードツリーの下でゆっくりと育ったコーヒーチェリーは真っ赤に熟します。この赤く熟した実だけを丁寧に手摘みしたのち、時間をかけて100%天日にて乾燥させます。柔らかな酸味とビターチョコのような甘味。さらりとした口当たりのコーヒーです。



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 -16-

コーヒー農園・ファゼンダでの体験は生まれて初めての事ばかりだった。前回も記したようにドーム球場の10倍から100倍の広さが一般的で、大きい農園は山の手線の内側位の面積もある。管理には乗馬での視察が当然で、しかも町から何十キロも離れた場所に位置するだけに、管理人は常に銃を携帯。視察に同行するに当たり、生まれて初めて乗馬の手ほどきを受けた。ほぼ裸の馬の背に乗ると地上2メートル近くと結構高く、落ちたら大変の意識が湧く。‘馬は人を見る’と言うが、手綱を引いて馬の胴を蹴るも全く動かず、仕方なく管理人が声を掛けてようやく歩き出す。歩くと同時に、馬の背骨と小生の尾骨が当たる。その痛さの為に5分で断

念。今でも時代劇でお待さんが街道を疾走する映像を見るたびに、あの尾骨の痛さを思い出す。

農園は人里離れた場所にあるので、ジャガーやピューマ等の猛獣や、水辺ではアナコンダとの遭遇も日常的。その為、農園の監督者は常時、拳銃を携帯、試しに銃声を聞かせてもらった。初めて聞いた銃声は、西部劇の「バユーン」ではなく、気の抜けた「パンパン」という音であり、頭上を通過する際は、まるで小鳥のような「チュン・チュン」という音だった。後年、出張先インドネシア・チモール島での内乱に遭遇した時に同じ音を聞いた。農園の監督は‘豹や大蛇も怖い’が、一番怖いのは人間だ’と言っていた。(会長 服部卓也)