

CCSコーヒーが毎月お届けするコミュニケーション誌



# CCS COFFEE NEWS

Coffee &  
Communication

# 7

2022

vol.546



今月の  
コーヒー

7月のおすすめ

イパネマ農園プレミアクリュ  
ゴールドエディション ————— ブラジル



世界最大級の農園が生み出すプレミアムコーヒー

昨年好評いただきました“イパネマ農園プレミアクリュ ゴールドエディション”が今年も入荷しました。プレミアクリュは、当農園の生産量のうち僅か2%の最高級品。アプリコットを思わせる甘酸っぱさと、ワイニーな余韻が長く残る素敵なコーヒーです。



コーヒー業界の最新情報!

# COFFEE TOPICS

2022年  
7月版

昨年比20%増と急拡大

## 国内フェアトレード 市場規模 158億円



国内でフェアトレードの普及・啓蒙活動を行う認定NPO法人フェアトレード・ラベル・ジャパンが、2021年のフェアトレード認証製品の推定市場規模を158億円と発表しました。前年の131億円と比較すると20%増の伸び率であり、大幅に市場が拡大しています。主な理由として、コロナ禍で家庭用フェアトレードコーヒーとチョコレートの購入が増えたことを挙げています。近年、気候変動や人権問題への危機感を背景にSDGsへの関心が急拡大しています。フェアトレードは環境・人権の両側面にアプローチできる仕組みとして、Z世代を中心に消費者からの支持が集まっています。そこで、小売主要大手各社がサステナビリティ戦略に力を入れ、フェアトレード商品の品揃えを拡充させることで、市場の急拡大に繋がったと説明しています。

欧米諸国ではフェアトレードが既に普及しており、ドイツの市場規模は2,380億円と日本の約18倍。一人当たりの年間購入額では、最も多いスイスは11,270円と日本の約108倍。伸び盛りの国内のフェアトレード市場はこれからも期待です。

岐阜発 売り切れ続出…

## モーニングセットの自販機が登場



東海3県でお馴染みの「モーニング」セットが購入できる自販機が、この春岐阜市内に登場しました。自販機から出でるのは冷凍のモーニングセットで、コーヒーにパンが5個、キッシュについて価格は600円。コーヒーはレギュラーとカフェラテから選べます。販売しているのは、岐阜市内で複数店舗を展開するアイデアマンのベーカリー店。パン、キッシュは焼きたてを冷まし、霧吹きで保湿。コーヒーは淹れたてを冷ましパックに詰め、急速冷凍庫で凍らせると冷凍モーニングセットのできあがり。どの時間帯でも購入できることが好評の理由で、1日20食ほどの在庫がその日のうちに完売するそうです。主要メディアで取り上げられたことから、このような取り組みが全国に広まっていくかも知れません。

意識して嗅ぐ!

## コーヒーやスパイスが 嗅覚障害の治療に



新型コロナウイルス感染症の症状として「嗅覚障害」が話題になりました。「嗅覚」は普段、視覚や聴覚ほど意識されませんが、異常があると生活に大きく影響します。嗅覚は味覚と密接に関係しており、匂いが分からなくなると味を感じにくくなってしまいます。その結果、味付けが濃くなり、塩分や糖分の摂りすぎにつながることも。さらに食べ物が腐っていることやガス漏れに気付かないなど、生活上の危険も考えられます。なお、東京大学医学部の近藤教授によると、嗅覚障害に気付く一番のバロメーターは「カレーの匂い」とのこと。嗅覚障害を自覚したら、迷わず耳鼻咽喉科を受診しましょう。

また、年齢による「嗅覚の低下」もあります。一般に男性は60歳代から、女性は70歳代から目立つようになるといわれています。嗅覚低下の予防策として、意識して匂いを嗅ぐ「嗅覚トレーニング」が知られています。身の回りにあるもの、具体的にはコーヒーやスパイスなどを意識して嗅いでみることです。そうすることで、匂いを感じる細胞の再生を促すとか。もちろん、匂いを嗅ぐなら香り立つ新鮮なコーヒーをおすすめします。

## サステナブル食材の導入

弊社直営店では、代替食品を使用したメニューを展開しています。2020年にはアーモンドミルクを使用した「アーモンド・ラテ」を販売しました。また今月より夏の限定サンドイッチに大豆ミートを使用した「大豆ミートのキーマカレーサンド」を販売します。

欧米の先進国を中心に、肉や乳製品など動物由来の食品を植物由来に置き換えた代替食品の人気が高まっており、日本でも同様の動きが広がりつつあります。代替食品が注目を集める背景には「消費者の健康・環境志向の高まり」があります。「高脂肪で高カロリーの食品を控えたい」「肉製品の生産にはエネルギーや二酸化炭素の排出量が多く、植物由来の食品の方が環境に与える負荷が少ない」という考えです。これまで大豆が原料の肉に似せた食材はありましたか、その味は肉に及びませんでした。しかし近年、代替肉は味や食感が大幅に改善し、「代替肉と言われなければ、本物の肉ではないことに気付かない」と評価されています。



CCSがお届けする今月のニュース

## 栃山女学園大学の学生さん 培煎工場を見学

6月1日、栃山女学園大学 現代マネージメント学部の学生さんが本社に訪れ、工場見学会を開催しました。学生さんたちはゼミ活動で「喫茶店・カフェ業界」を題材に、「新しいカフェの創造」「ドリップコーヒーの新商品開発」などコーヒーに関するテーマを取り組んでいます。工場見学は、生豆の入庫から焙煎、粉碎、包装に至るコーヒー製造現場を実際に見て体験し、コーヒーへの興味・理解を深めることができます。重量60kgの麻袋や、焙煎コーヒーの焼き上がりの温度、流れるようにできるドリップバッグの製造スピードの速さには、かなりの驚きがあったようです。また工場見学とともに「コーヒーとお菓子のフードペアリング」も体験してもらいました。コーヒーはスッキリ系、コク系、ほろ苦系の3種類。対してお菓子はチョコレート、芋けんぴ、あんドーナツの3種類を用意し、どのコーヒーとどのお菓子があうかのペアリングです。普段コーヒーを飲まない学生さんからは「お菓子と一緒にだと飲みやすい」という嬉しい声があがりました。コーヒータイムをより楽しむきっかけとなればと思います。今後、学生さんたちがグループワークを進めていく上で、より具体的で現実感のある提案につながることを期待しています。



## インボイス制度と免税事業者について

2023年10月1日からインボイス制度が開始されます。仕入税額控除に関する制度で、消費税を重複して支払うことがないように、仕入れでかかった消費税が控除されます。制度の対象となるには登録申請が必要で、昨年から受付を開始しています。

### インボイスとは？

インボイスとは適格請求書を意味します。登録番号、適用税率、消費税額を記載した請求書のことで、売り手が買い手へ適用税率や消費税率を伝えることが義務付けられます。

### インボイス制度とは？

正式名称は「適格請求書等保存方式」といい、買い手が仕入税額控除を受けるために、売り手から交付を受けたインボイスを保存する必要があるという制度です。課税売上高1,000万円以上の課税事業者が売り手（適格請求書発行事業者）となる場合、買い手（課税事業者）から要求があればインボイスを交付しなければなりません。課税売上高1,000万円未満の売り手は「免税事業者」となり、インボイス制度は適用されません。

### インボイス制度の納税の仕組み

#### ● 売り手が適格請求書発行事業者の場合



#### ● 売り手が免税事業者の場合



### 飲食店（個人経営／免税事業者）への影響

課税事業者の会社・法人である買い手が免税事業者の売り手から仕入れる場合、買い手は仕入税額控除が受けられません。そのため免税事業者を使わない等、課税事業者のお客様が多い方は影響を受ける可能性があります。一般消費者に対しては仕入税額控除は適用しません。

インボイス制度の詳細は[こちら](#)

## 毎年好評! クラフト瓶アイスコーヒー入荷

毎年、様々な用途でご活用いただいているクラフト瓶アイスコーヒーがこの夏も入荷しました。

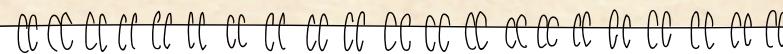
クラフトとは、英語で「技術」「職人」を意味する言葉。クラフト瓶アイスコーヒーはスペシャルティコーヒー豆のみを贅沢に使用した、職人による手作りアイスコーヒーです。

コーヒーはエチオピア・イルガチェフェとグアテマラ・アンティグア カペウのブレンド。華やかでフルーティーな風味とともに、豊かなコクとスッキリした喉越しをお楽しみいただけます。



### お客様オリジナルのラベルに変更可能!

「夏の限定商品」「お中元」「周年記念」「ノベルティ」などにご活用いただけます。  
12本単位で承ります。詳しくは営業担当へお問い合わせください。



新メニューのアイデアはどうぞ!  
直営店のイチオシメニュー



『大豆ミート』使用

野菜たっぷり  
コクうまカレーと  
とろ~り卵が  
相性抜群!

### キーマカレーサンド

畑のお肉といわれる大豆を使った『大豆ミート』を使用。ヘルシーなのに高たんぱくで栄養満点。  
大豆とは思えないしっかりとした食べ応えとカレーの風味が相性抜群!

単品 ¥520(税込) 詳しくは営業担当へお問い合わせください。

美味しい  
コーヒーの店  
2022

認定店

## 喫茶店探訪

CCSコーヒーを扱うお店を訪ねて



CAFÉ H  
アッシュ

スタイリッシュでアットホームなカフェ



JR恵那駅から徒歩10分。閑静な市街地の中にあるカフェ アッシュさんは、地域のお客様の憩いの場。オーナーは設計、内装を本業としており、店内はシンプルながらも、洗練された作り。パーティールームとして使用できる部屋もあり、「ドリンク+軽食付き」での時間貸しサービスが好評だ。深煎りのコーヒーをハンドドリップで丁寧に抽出。ほろ苦く、コクのある味わいには定評がある。フードメニューでは自家製ソースを使った“焼きそば”が絶品。何度も食べても飽きない、懐かしい味だ。甘味ではママさん手作りの自家製あんの“あんみつ”が人気で、コーヒーとの相性も抜群。近くにお越しの際は、ぜひお立ち寄りいただきたい。



### おすすめメニュー

モーニングサービス(11:00まで)
本日のランチ(11:30~ 限定15食)…¥750
ブレンドコーヒー……………¥400
焼きそば……………¥600
ゼンざい……………¥500
鉄板ナポリタン……………¥700

CAFÉ H

岐阜県恵那市長島町中野475-54  
(JR恵那駅から徒歩10分)

tel.090-5609-1885

営業時間…8:00～17:00

定休日……日・祝日

席数……26席

駐車場……5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？

8月のおすすめ

## バリアラビカ 神山

インドネシア



芳醇な香りと深いコク、マイルドな甘みのバランス

インドネシア・バリ島の活火山、バツール山の高原(1,300m~1,500m)で無農薬栽培された原種の一つであるティビカ種の樹は、朝露に濡れた白いコーヒーの花が香りを漂わせ輝いています。花は青い実となり赤く色づいて収穫の時期を迎えます。一粒一粒摘んで、完熟の実のみを選別し、サンサンと輝く太陽のもと天日乾燥させ、さらに大きい豆だけを厳選し出荷されます。



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

## ポン・ボヤージュ コーヒー新時代を目指して -31-

「平和」を標榜するコスタリカから、「救世主」を意味するエル・サルバドルに向かった。当時コーヒー生産量世界第3位のこの国が何故1/10にもなる生産国に凋落したかは、おいおい述べていきたい。

こうしたコーヒー生産量激減事例は、アフリカのアンゴラとこのエル・サルバドルの2ヶ国とされてきたが、21世紀の今日、民族問題が世界中で勃発し中東イエメン、アジアのミャンマー、チモール等多くの国々で発生している。

さてエル・サルバドルは中央アメリカの中部に位置し、グアテマラ、ホンジュラスと国境を接し、南は

太平洋に面している。現地では勤勉な国民性から‘中米の日本’と称され、九州の半分の国土に700万人が暮らす、中米一の高人口密度の国である。コーヒー生産が主たる産業で欧米・日本への輸出がメインとなっている。

又、1970年当時のエル・サルバドル政府は極めて親目的な事もあり、コーヒー販売拡大戦略の為、毎年100名近くの日本のコーヒー業界人にチャーター機を用意してエル・サルバドルへ招き、同国のコーヒーの認知活動を行っていた。その為か1970年代のわが国の主たるブレンドの中身はブラジル、コロンビア、エル・サルバドルが定番になっていた。

(会長 服部卓也)

編集  
後記

先日、花火を見る機会がありました。私が名古屋に越してきて二年が経ちますが、その間お祭りはことごとく中止。賑やかな人並みを見ることもありませんでした。浴衣姿の人を見かけたとき、ようやく四季を感じて過ごせるような、時間が進み出したような気がして嬉しく思いました。まだまだ油断は禁物ですが少しづつ安心も広がればいいですね。今月号もお読みいただきありがとうございました。