

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

10  
2022  
vol.549



今月の  
コーヒー

10月のおすすめ

ンゴジ ギシャCWS ナチュラル

ブルンジ



ナチュラル系のワイニーさとアプリコットのような柔らかな口当たり

ブルンジ共和国はアフリカ中部に位置し、高品質なコーヒー豆の生産国として注目されています。コーヒーは手摘みで収穫し、厳選された最高品質のベリーのみが乾燥工程をクリアします。ナチュラル系のワイニーさとアプリコットのような甘味の柔らかな口当たりのコーヒーです。



コーヒー業界の最新情報!

# COFFEE TOPICS



コスタリカがTPP加盟を申請

## コーヒーの輸出増に期待



中米コスタリカは8月、環太平洋経済連携協定(TPP)への加盟を正式に申請し、受理されました。

チャベス大統領は記者会見で、TPPがカバーする地域は「世界で最も成長している」と指摘し、加盟がコーヒー豆などの農産物や医療機器などの輸出拡大につながり「雇用の創出するのが狙いだ」と説明。

会見に同席したトバル貿易相も「加盟11カ国が交渉開始を受け入れてくれるよう申請を行っており、世界第3位の経済大国、日本には大きな期待を持っている」と強調しています。

弊社ではコスタリカ産のコーヒー「コーラル マウンテン」を長年、取り扱っています。コクがあり、優雅な風味で根強いファンに支持されています。

インフレと干ばつの影響で更なる値上がりも

## アメリカでコーヒー1杯670円



アメリカの経済紙ウォール・ストリート・ジャーナルは、アメリカのコーヒーショップでは1杯のコーヒーの価格が平均4.90ドル(約670円)、前年同月比7.6%も上がっていると報じています。米国労働省のデータによると、家庭用コーヒー価格は前年比20.3%も上がっているとのこと。

値上がりはインフレとコーヒー相場高騰が理由です。サプライチェーンの混乱や人材確保のための賃金上昇によりインフレが発生。食料品を中心に物価高は続いている。コーヒーに関しては主要生産国ブラジルで発生した干ばつと霜害による大幅減産により、コーヒー国際価格は160%近く高騰しました。

価格は更に上昇するとみられています。

コーヒーを牛乳や炭酸水で割って飲む

## 自分好みで作るコーヒーが人気



コーヒーを割って飲む人が増えています。濃縮コーヒーに牛乳や炭酸水を加え、好きな濃さに調節。嗜好が多様化により、自分好みの飲料にアレンジしたいというニーズが背景にあるようです。

「割って飲む」というニーズは大手飲料メーカーでも認知され、業界誌によると濃縮コーヒーは前年比110%の伸びを記録しています。弊社取り扱いの「カフェオレベース」もニーズとともに販売数が増加しています。

カフェオレベースは、水や牛乳で割ればアイスコーヒー や カフェラテ等が簡単にできます。仕事や家事、趣味で忙しい30~40代の女性に特に人気です。保存時にもかさばらず、コストパフォーマンスも高い濃縮タイプの商品は、消費者の節約志向にもマッチします。濃縮コーヒーを割って飲むスタイルは、ますます増えていくそうです。

## 「愛知県SDGs登録制度」に認証

愛知県は県内のSDGsの達成に向けて取り組む企業・団体等を登録する「愛知県SDGs登録制度」を推進しています。この制度は、各企業の取り組みを「見える化」することで、SDGsに関する具体的な取り組みを促進することが目的です。

この度、弊社は「愛知県SDGs登録制度」に認証されました。

経済、社会、環境の3つの観点から、以下の取り組み内容と目標を掲げ活動していきます。



取り組み・活動内容		目標	関連するゴール
経済	有機、フェアトレードコーヒーの取り扱い推進による、持続可能なコーヒーサプライチェーン構築	・有機、フェアトレードなどの社会性のあるコーヒーの取扱高 2021年(5%)⇒2025年(15%) ・フェアトレード普及イベントへの参加	1,2,3, 12,14
社会	社内でのコーヒー教育、社外へのコーヒー普及振興	・コーヒーインストラクター3級検定会、および工場見学の実施 2021年(4回/年)⇒2023年(12回/年) ・コーヒーインストラクター2級取得支援 社員・全員、店舗スタッフ:各店1人以上	4,8
環境	環境配慮インキ使用のコーヒー包装資材への切り替え	・環境配慮型インキ使用のコーヒー包装資材の使用割合 2021年(5%)⇒2025年(50%)	12,13

CCSがお届けする今月のニュース

## 「珈琲博覧日」に出店予定です!

「珈琲博覧日」が2022年10月22日(土)にヒサヤオオドオリパーク シバフ広場にて開催されることが決まりました。私たちシーシーエスコーヒーも出店予定です。過去、開催予定が新型コロナ感染拡大の影響で中止となり、今回は念願叶っての開催です。

珈琲博覧日は《コーヒーの多様性》をテーマに消費者と自家焙煎店やカフェを結ぶイベントで、開催当日までの間もプレイベントがいくつか開催されます。会話や飲み比べを愉しみながら自分好みのコーヒーを探すきっかけづくりも。コーヒーを通じて街や人とつながる、コーヒーブルの一日となりそうです。

### イベント概要

日時: 2022年10月22日(土) 10:00~17:00 (雨天決行)

場所: ヒサヤオオドオリパーク シバフ広場

詳細はウェブサイトをご確認ください。 <https://onedaycoffeeexpo.com/>



## “10月1日はコーヒーの日” 「コーヒーの淹れ方講座」をYouTubeにて配信

10月1日からコーヒーの新年度が始まります。これに合わせ、1983年に全日本コーヒー協会が10月1日を「コーヒーの日」と定めました。今年は「コーヒーの淹れ方講座」と「スペシャルトークセッション」がYouTube配信されます。視聴無料ですのでぜひご覧ください。

【日時】2022年10月1日(土) 18:00~20:00

### 【第1部】コーヒーの淹れ方講座

講師:全日本コーヒー検定委員会 園田氏  
自宅で簡単にできる美味しいコーヒーを淹れるコツなどを楽しく学んでいただきます。

### 【第2部】スペシャルトークセッション

講師:佐奈栄学園カフェズ・キッチン 富田氏  
「人気が出る喫茶店の秘密」をテーマに、喫茶店に足を運びたくなるような普段は聞けない喫茶店の裏側情報をお話しします。



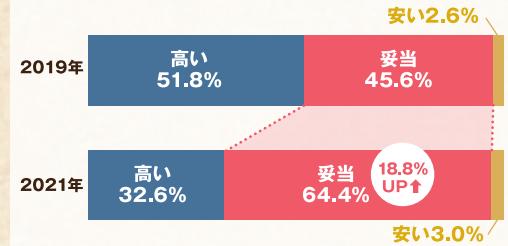
アクセスはこちら▶▶ [10/1 コーヒーセミナー](#) QR

## スペシャルティコーヒーの価値が浸透

「スペシャルティコーヒー=価格が高い」というイメージがようやく和らいできたようです。喫茶店・カフェでのスペシャルティコーヒー1杯の価格に対して、「価格が高い」と感じる人の割合が2019年51.8%から2021年32.6%と19.2ポイント低くなりました。一方、1杯あたりの妥当な価格は2019年575円から2021年580円とほぼ横ばいです。スペシャルティコーヒーの価格が妥当であると感じる人が増えました。

店頭でのコーヒー豆販売についても、1杯あたりの価格に対する意識とほぼ同様の傾向が見られました。スペシャルティコーヒー100gあたりの「価格が高い」と感じる人の割合は2019年50.6%から2021年35.3%と15.3ポイント低くなる一方、100gあたりの妥当な価格は2019年811円から2021年820円と9円の微増に止まっています。

Q.スペシャルティコーヒーを高いと感じますか?



スペシャルティコーヒーが日本に入ってきて約20年経ちます。この結果はスペシャルティコーヒーは価格が正当に評価され、「価格相当においしい」という意識が浸透してきたとも考えられます。

## クリスマス限定ドリップコーヒー&珈琲チョコ

ハロウィンが終わると、次はクリスマス商戦です。毎年、好評いただいているクリスマス用の「限定ドリップコーヒー」「珈琲チョコ」を今年も販売します。クリスマスに向けて、お店にぎわいを演出する商材にご活用ください。



「クリスマス限定ドリップコーヒー」  
1セット(6杯分)～ ※デザインは2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、クリスマス用シール1シート(12枚)をご用意しています。

## 新商品 & おすすめコーヒーツールのご紹介

社内のコーヒー器具提案会で関心の高かったおすすめコーヒーツールをご紹介します。

プロの要求に応えるテクノロジー  
次世代のコーヒーグラインダー  
カリタ ネクストG2



15段階調整ダイヤルで挽き方を細やかにコントロール可能。また、モータの回転数が従来品の50%まで低減。ゆっくり挽くことで摩擦熱による風味の劣化を抑えると同時に、粉の挽き目の安定性が飛躍的に向上しています。そしてとにかく静か。従来品の65%まで騒音がセーブされ、静音性が向上しています。

新機能の静電除去装置により、多くの電動ミルの課題であった粉の飛沫と付着を防止。お手入れも簡単です。

電源:100V、ホッパー容量:60g

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



ジューシーな熟成ベーコンと  
卵サラダがベストマッチ。  
食べごたえのある一品!

## 熟成ベーコンと卵のサンド

単品 ¥570(税込) 詳しくは営業担当へ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 -34-

ホンジュラスの首都、テグシガルバからラテンアメリカコーヒー生産第3位のメキシコの首都メキシコシティに飛んだ。空路2時間の旅であった。

メキシコは日本の5倍の面積を持ち、人口1億人の大国である。その首都メキシコシティは、標高2300mの高原都市であり、ペルーのクスコ(標高2800m)を体験してきたが、濃い空気の低地で育った人々には、空気の薄い高原では様々な障害が出る。その為、メキシコシティの中心部には酸素補給所があった。又、空気が薄いせいもあり機内の窓からは市の上空は排気ガスの塊か、黒ずんだ空気の塊(スマッグ)が見え、思わず四日市の空を思い出した。

コーヒーについては、市の中心部にあるメキシコ・コーヒー院(INMECAFE)を訪問した。生産量は年間200万袋前後で、その70%近くはお隣のアメリカ合衆国に輸出している。道理でこれまでメキシコ産のコーヒーには触れたこともなく未知の商品であった。

栽培は小農園が90%を占める中、日陰栽培方式といって直射日光を避けるべく大樹の陰で栽培されている。味は、独特のコクと快い酸味が特徴であり、生豆の格付けは、産地の標高で3段階に分けられていると説明を受け、最後には‘我が国のコーヒーは世界一である…’と念を押された。

(会長 服部卓也)



「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？

11月のおすすめ

## エメラルドマウンテン

コロンビア



### コロンビアが誇る、コーヒーの至宝

太平洋とカリブ海に面した美しい国で、南北に縦断するアンデス山脈の麓に続く緑豊かな丘陵地帯は、コーヒー栽培に適した全ての条件を満たしています。コロンビアコーヒー全生産量の中でも、厳選されたわずか1%の高級豆だけが「エメラルドマウンテン」として認定され、その名前にはコロンビアの至宝エメラルドとアンデス山脈にちなみ、宝石のような希少価値を持つ高級豆という意味が込められています。

甘い香りと心地よい酸味、まろやかなコクが広がります。



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。

## エメラルドマウンテンキャンペーン2022

コロンビアのプレミアムコーヒーとして高い評価を得ているエメラルドマウンテン。

今年のキャンペーンはマグカップとWEB応募にて豪華景品が当たるチャンス!

店舗での販促にぜひご活用ください。詳しくは営業担当までお問い合わせください。

200g/袋の  
ご注文で

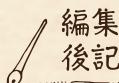
### コーヒーかすを使用した マグカップ

200g/袋のご注文でマグカップおひとつ  
プレゼントします。なくなり次第終了とな  
ります。



### ダブルチャンス キャンペーン

WEB応募にて豪華景品が計50名様に当たるダブルチャンス  
キャンペーンも実施!



鈴虫の鳴く声が聞こえると、年末に向けて一気に時間が進んでいくような気がします。イベントもたくさんありますが、外出するのにもまだ懸念がありますね。私の家では気分だけでも味わおうと、季節の雑貨を飾り付けしながら、おうち時間を楽しんでいます。今月号もお読みいただきありがとうございました。