

CCS COFFEE NEWS

Coffee &
Communication

11

2022
vol.550



今月の
コーヒー

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

「エメラルドマウンテン」は、コロンビアコーヒー全生産量のわずか1%の厳選された豆だけに認定されます。コロンビアの至宝エメラルドとアンデス山脈にちなみ、希少価値を持つ高級豆という意味が名前に込められています。甘い香りと心地よい酸味、まろやかなコクが広がります。

コーヒー業界の最新情報!

COFFEE TOPICS

2022年
11月版

日本の反対側の古き良きパートナーを想う

ブラジル建国 200周年



ブラジルがポルトガルから独立したのは1822年9月7日。今年で独立200周年を迎えました。ブラジルは人口約2億1,540万人と世界7位。国内総生産(GDP)では世界10位。世界有数の資源国、農業国であり、大きな潜在力を持つ国の筆頭です。

建国200年の歴史の中で、ブラジルと日本は長く深い交流関係を持っています。日本からブラジルへの集団移住は、1908年の笠戸丸からはじまり、初期の移民はサンパウロ州のコーヒー農園で働きました。それから114年、日系ブラジル人社会は200万人にまで発展しています。

ブラジルのコーヒー生産量は世界1位。日本のコーヒー輸入量においてもブラジル産は30%を占め、断トツの1位を堅持しています。近年の天候不順の中でも、良質なコーヒーを継続して供給する体制には揺るぎないものがあります。コーヒーに対する矜持を今後も失うことなく、続いていくことを期待したいものです。

営農の礎に開拓者精神

ハワイでのコナコーヒー栽培



コーヒーチェリーがルビー色に染まると収穫の合図。ハワイ島にある村松小農園は、常夏の大海原を臨む3ヘクタールものコーヒー農園で、農園主の村松さん夫婦は一粒一粒を丁寧に素手で摘み籠に入れます。

栽培しているのはコナコーヒー。ブルーマウンテン、キリマンジャロと共に世界三大コーヒーと呼ばれています。作家マーク・トウェインが絶賛したことで有名になり、香り豊かで深い味わいのコナコーヒーはホワイトハウスでの夕食会でも提供されるほどで、やわらかな酸味と口当たりが好評。ハワイを訪れた多くの旅行者のお土産としても人気です。

コロナ禍とウクライナ危機で農園経営に逆風が吹き荒れる中、フロンティア・スピリッツを絶やすことなく村松小農園はコナコーヒーの供給のために日々奮闘しています。

なんと1杯8,000円!

最高級コーヒースポットがロンドンに誕生



“ブガッティ (BUGATTI)” という泣く子も黙る超高級自動車メーカー。2019年に創立110周年記念で生産した1台しかないモデルの価格は21億円。世界で最も高い車として話題になりました。

そんなブガッティがロンドンに最も高級なカフェ“エッソーレ エスプレッソ バー”をオープンしました。創業者エッソーレ・ブガッティの名前にちなんだバーは、ブガッティのショールーム内にあります。エスプレッソ・バーには、エッソーレが生まれたイタリアの最高級エスプレッソマシンが設置され、洗練されたバリスタが高級感のあるコーヒーを提供します。

注目すべきは、ブガッティのカーボンファイバーで作られたエスプレッソ・カップで提供される「エッソーレ・ショット」。この唯一無二なエスプレッソの価格はなんと50ポンド(約8,150円)。格別な味に違いありません。

コーヒー産業に携わるすべての女性が活躍を!

コーヒー農園では、収穫から精選まで様々な工程に女性が携わっています。しかし、農園主のほとんどが男性であることから、女性は労働集約的な仕事にしか携われず、栽培技術や農園経営に関与する機会は少ないのが現実です。そのため、女性の労働時間は男性と比べ長いにもかかわらず、収入が低いという現状が報告されています。

このような課題を解決するために発足したのがブラジルの「カフェ デラス」プロジェクト。女性農園主やこれから農園主を目指す女性に対し、商社を通じて様々なサポートを実施しています。ポルトガル語で「彼女たちのコーヒー」と意味する「カフェ デラス」。彼女たちは品質第一をモットーに、家族的な農園経営を行っています。



- 【カフェ デラスの取り組み】
- ・丁寧な仕事ときめ細やかな品質管理
- ・家族や従業員の教育、健康を第一に考える
- ・新技術や改善に積極的に取り組む勤勉な姿勢

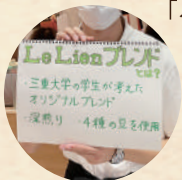


弊社では女性スタッフが「カフェ デラス」を焙煎しています。女性の活躍なくして、おいしいコーヒーは飲めません。弊社は「カフェ デラス」の取り扱いを通じて、コーヒー産業に携わるすべての女性の活躍を応援しています。

CCSがお届けする今月のニュース

三重大大学の学生がインターンシップでオリジナルブレンドを試飲販売しました

三重大大学のカフェサークル「ル・リアン」の学生4名がインターンシップで来社。前半はコーヒーに関する基礎を、後半は本社にてラテアートや焙煎などの実技を学びました。最終日には、弊社直営店で彼らのオリジナルブレンド「ル・リアン ブレンド」を試飲販売。残念



ながら目標の販売数には届きませんでしたが、時間内でどうしたらお客様にブレンドの良さを伝えられるのかなどを話し合い、改善を繰り返していました。彼らの姿勢を見て、私たちも初心を忘れることなく日々の仕事に従事しなければと刺激を受けました。

2022 冬のおすすめギフト

この冬の新商品、おすすめ商品をご紹介します。

① 珈琲焙煎士の誇り 2022 新商品

伝統を守る老舗のコーヒーが飲み比べできるセット。業界唯一の飲み比べセットが4年ぶりに数量限定で復活です。

[参加企業]

服部コーヒーフーズ(仙台)、キャピタルコーヒー(東京)、富士珈琲(三重)、萩原珈琲(神戸)、ばんこく珈琲(岡山)、シーシーエスコーヒー(名古屋)

計30袋(10g×6社×各5袋)／5,100円(税抜)



② ワンドリップ 四季ブレンド 新商品

春夏秋冬に合わせてコーヒーを楽しむ人気商品“四季のコーヒー”が、遂にワンドリップで登場です。通常は季節ごとに限定販売となる四季ブレンド。一度に飲み比べられるのはギフトだけです。

計24袋(10g×4種×各6袋)／4,100円(税抜)



③ ブラジル カフェ デラス おすすめ

前頁のSDGsへの取り組みでご紹介した女性農園主のコーヒー。女性農園主の想いが込められたコーヒーの風味を、女性焙煎士が丁寧な焙煎で引き出しました。ナッツのようなフレーバー、柔らかで心地よい口あたりのコーヒーです。

100g×2缶／3,100円(税抜)



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 ()

冬ブレンド「^{じょう}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”(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」

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:2022年12月1日~2023年2月末
納品期間:2022年11月中旬~2023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。



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「卯」があし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

- 卯の焼印をあしらったせんべいです。
- 80枚入り

税抜2,880円
(税込3,110円)



干支チョコレート

先着10セット限定販売

- 5g×10個
×10箱

税抜2,000円
(税込2,160円)



注文締切: 2022年11月16日(水)16:00まで お届け: 2022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

商品名	価格(税込)	数量	金額	お客様名
干支せんべい	3,110円			
干支チョコレート	2,160円			

ご注文日: 2022年 月 日

地方銀行フードセレクション2022に出展いたしました

2022年10月12日・13日に東京ビッグサイトで開催された「地方銀行フードセレクション2022」に出展いたしました。来場者は2日間で5,300名程と昨年より2,000名程増えましたが、コロナ前の人数にはまだまだ程遠い状況です。当日は、同会場の別棟にてSCAJ2022も開催されました。

今回は、オリジナルワンドリップコーヒーのご案内に絞りました。それが功を奏したのか、多くの具体的な商談ができました。また、水を扱っている出展者へ水に合わせたオリジナルブレンドコーヒーを作りませんかと投げかけてみると、皆様興味津々で耳を傾けてくれました。

今回カフェインレスコーヒーを前に出していなかったのですが、カフェインレスコーヒーについての問い合わせがいつになく多かったです。弊社でも、最近カフェインレスコーヒーの販売数が伸びているので、まだカフェインレスコーヒーをお店で提供されていないと、需要が高まっているこのタイミングで提供を検討してみてもいいかもしれません。

コーヒーをフックにして、様々なことに取り組んでいけると改めて感じた展示会でした。



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

卵黄のコクと
チーズの風味を活かした
クリーミーで口当たり
なめらかな一品



濃厚ソースのカルボナーラ

単品 ¥800(税込) 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

ブルーマウンテンが栽培される地区は、午前中はカリブ海の日光で気温が上昇し、午後は霧で日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に15～30℃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で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。そのため降雨が少なくても、樹々は乾燥の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 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 -35-

メキシコといえば、闘牛、テキーラ、謎のマヤ文明が思い浮かぶ。更に言えば、ベサメムーチョ（邦訳・激しくキスして）のトリオ・ロスバンチョスの歌声とちょび髭のおっさん顔。アントニオ猪木と戦った覆面レスラー ミル・マスカラスの華麗なフライング・バスター技が想起される。

さて、駐在員の奥さんに伺ったメキシカン・コーヒーのうんちくは次のとおりだった。コーヒー豆自体は通常青みがかった緑色で、味は特有のコクと心地良い酸味にある。いうならば柔らかい味といえる。加えて抽出方法が独特で、フレンチ・ロースト（深煎り）の豆にバター、黒砂糖、ブランデーを少量ずつ加え、厚い布を被せて1時間程置いてから挽く。その挽いた粉をボイリング方式で沸騰した湯に入

れ、直ぐに火から降ろし、あとはネル袋で濾して飲む。その他、卵黄と黒砂糖を一緒に沸かす方法もあると。小生は前者の方式で淹れたメキシカン・コーヒーを飲んだ。

強烈なテキーラによる酔いと香辛料の効いたメキシカン料理を食べ、楽団の陽気な音楽を聞きながら濃厚なコーヒーを味わうと、メキシコの人々がいくら「自分達は北米人」だと言っても、スペイン人のコンキスタドル（征服者）上陸から現在までの史的体験、宗教、習慣、言語など様々な点で、リオ・グランデ以北の北米圏とは完全に異なり、「南米圏」の人であることは間違いないと思われる。強いて言えば、ラテン・アメリカ圏の一国であり大国であると言えよう。（会長 服部卓也）



編集
後記

今年は衣替えの余裕もなく気温が下がりがバタバタしてしまいました。通勤途中にあるイチョウの木からも沢山の実が落ちて冬が近づいているのを感じます。あつという間に過ぎていく中でも秋の美味しい味覚はしっかり堪能し、栄養をつけて元気に年末を迎えたいですね。

シーシーエスコーヒーニュース vol.550 2022年11月1日発行

シーシーエスコーヒー株式会社 〒464-0858 名古屋市中千種区千種二丁目16番17号 Tel.052-741-3066 (代)

【夜間・休日緊急連絡先】 服部…052-775-5788 徳田…080-4833-6938 www.ccscoffee.co.jp