

CCS COFFEE NEWS

Coffee &
Communication

12

2023

vol.563



今月の
コーヒー

12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

2023年
12月版

ヨーロッパへの輸出停止の危機!?



コロンビアのコーヒー産業、二つの課題

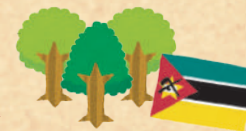
11月、コロンビアのカルタヘナにて、昨年度の生産状況の振り返りと今後のコロンビアコーヒーの展望について話し合われる会議が開かれました。87回目を迎えた今年の会議では、コロンビアのコーヒー産業が直面している二つの大きな課題に焦点が当たりました。

一つ目の課題は生産量の減少です。2020年から約3年にわたって続いたラニーニャ現象は、コロンビアのコーヒー産業に深刻な影響を与えました。乾季がなく、雨が続いたことで、コーヒーの木は実をほとんど結ばず、湿気で根腐れや病気が広がり、多くの木が死んでしまいました。さらに、コロナ禍やウクライナ戦争により肥料や燃料、人件費が高騰し、生産者は収入が少ない中で出費が増え続けました。

二つ目の課題は「欧州グリーンディール」です。気候変動を食い止めるために、欧州が打ち出した政策「欧州グリーンディール」。昨年、この政策の一環として「森林破壊国からの農作物の輸入を禁止する」と発表されましたが、コロンビアはこの森林破壊国リストに含まれているのです。コロンビアにとって、ヨーロッパはアメリカに次いで2番目の市場。18ヶ月以内に規定を満たす政策を提示しなければ、欧州への輸出は出来なくなってしまうため、コロンビアのコーヒー産業は窮地に立たされています。

コーヒー栽培で国立公園の森林を再生!

モザンビークの取り組み



アフリカはコーヒー発祥の地とされており、エチオピアやタンザニア産のコーヒーは世界最高水準のコーヒー豆として知られています。そんななか、アフリカ南東部に位置するモザンビークは今年、国際コーヒー機構(ICO)に加盟し、環境に優しく倫理的な方法でコーヒーを生産することを誓いました。

コーヒー大国を目指すモザンビークの取り組みに貢献しているのは、2013年に創設されたゴロンゴザ・コーヒープロジェクトです。このプロジェクトの目的は、モザンビークの中心部に位置する広さ4,000km²もの広大なゴロンゴザ国立公園の森林再生です。この国立公園には約20万人が住んでおり、木を伐採し、農地にしてなんとか生計を立てていました。そこで、住民たちにコーヒー豆の栽培を奨励し、コーヒー豆の育て方や収穫の方法を教えました。そうすることで、森林の再生や住民の収入につながると考えたのです。

今では、コーヒー栽培はここに住む人々の貴重な収入源になっており、子供の学費や生活必需品の購入に充てられています。

愛知? 広島?

「モーニング」発祥地問題



朝の喫茶店でコーヒーとトースト、ゆで卵などがお値打ちに食べられる「モーニング」。モーニングといえば名古屋が有名ですが、戦後復興の中で市民を支える活力として、モーニングは全国各地で同時期に誕生し、全国に広がっていきました。

発祥の地といわれる愛知県でも、モーニング文化は北部の一宮説と東部の豊橋説があります。どちらも繊維の街として栄え、戦後の1955年頃には喫茶店で現在のモーニングの主流である「トースト・ゆで卵の提供」が行われていたという記録が残っています。

一方、広島市でも同時期にモーニングのメニューが展開されていた記録が残っており、どちらが先かという判定は難しいそうです。

おすすめレジ横商品のご案内

コーヒーのお供にピッタリ! 日持ちが良く、そのまま販売できるレジ横商品をご紹介します。
※価格は標準卸価格(税抜)です。

コーヒーにピッタリ 和三盆どら焼き

和三盆を練り込んだやさしい甘さの生地と氷砂糖で炊き上げた餡の上質な味わいがコーヒーにぴったりの和菓子。

発注単位

1ボール(6個入り) 570円/ボール



あられ好きには絶対 煎一あられ各種

中心はソフトに、表面はキツネ色にカリッと焼き上げ、コクと旨味を生かしたタレで味付けしたあられ。

発注単位

1ケース(20袋入り) 113円/袋
※(上のり巻きのみ133円/袋)



一番人気! 銀座餅

うるち米を使った煎餅をカラッと揚げた定番の醤油味の大きな揚げ煎餅。レジ横1番人気の商品。

発注単位

1ボール(15枚入り) 1,080円/ボール



ロングセラー オリジナル珈琲チョコレート

コーヒーのほろ苦さとチョコの甘さが絶妙で一粒食べるとクセになる発売当初から大人気のチョコレート。

発注単位

1袋(100g) 340円/袋
1袋(500g) 1,470円/袋



第7回 直営店ディスプレイコンテスト



今年のディスプレイコンテストは秋の開催。ハロウィンをテーマに、「秋商材の販売強化を狙う店頭演出」を直営店全店で競いました。各店ハイレベルな戦いで優勝店と2位の店舗は1点差と接戦を繰り広げました。どの店舗もお手製の小物やアイデア満載のPOPで審査員も足を止めて見てしまうほどでした。優勝店は「ボルサ アズパーク店」!今年で3回連続の優勝となりました。物販コーナーは小さいですが、コンパクトにまとめられて見やすく可愛い飾り付けでした。2位は「プロスペール 安城南店」。おすすめ商品がわかりやすく、天井まで空間を生かした演出でした。3位は「ファゼンダ 高蔵寺店」。見やすいディスプレイと、秋を感じられる装飾はハロウィンが終わった後でも活用できる効率的な演出でした。ディスプレイの効果もあり物販の売り上げは着実に伸びています。店内の季節感の演出、集客に繋げる参考になれば幸いです。

水出しアイスコーヒー 5袋入りにリニューアルで通年販売

抽出が簡単で、苦味や渋みが少なく、すっきりまろやかでおいしいと人気のファゼンダ「水出しコーヒー」。今年の夏も直営店をはじめ、お客様からも大変好評でした。水出しアイスコーヒーは、水でコーヒーを抽出することから「コールドブリュー(Cold Brewed)」とも呼ばれています。これまで水出しコーヒーは夏の限定商品でしたが、1年を通して定番メニューとして扱いたいというニーズにお応えし、通年販売できるよう準備しました。また、注文の増加により仕込みの頻度も多くなったことで、従来の1袋タイプは過剰包装でもったないという声があったため、これまでの1袋タイプから、5袋入りタイプへリニューアルしました。今回のリニューアルでは、包装をシンプルにしたことにより、1袋あたりの価格もお値打ちになりました。抽出が簡単で1年中楽しめる水出しアイスコーヒー。この機会にぜひいかがでしょうか?



恒例! お正月限定ドリップコーヒー&珈琲チョコ

ハロウィン、クリスマスに続き、第3弾!お正月用の「限定ドリップコーヒー」「珈琲チョコ」のご案内。限定ドリップにはお正月の象徴、しめ縄をモチーフにした可愛いデザイン「ニューイヤーブレンド」をご用意しました。珈琲チョコのデザインも限定ドリップと合わせたポップなデザインです。年末年始のお店のにぎわいを演出する商材にご活用ください。



「お正月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、お正月用シール
1シート(12枚)をご用意しています。

金城学院大学「ソーシャルウーマンプロジェクト」 学生のフィールドワークを開催

11月、金城学院大学で「ソーシャルウーマンプロジェクト」について学ぶ学生10名と先生がフィールドワークの一環として弊社を訪れました。今回で3度目の開催となります。

最近、注目度が上がっているウーマンズハンドコーヒーやIWCA(International Women's Coffee Alliance)といった女性支援に繋がるコーヒーや認証を説明。そのうえで、弊社で取り扱っているブラジルの女性生産者を応援するプロジェクト「Café Delas」や、女性農園主の農園で採れたコーヒーを紹介しました。また、名古屋市は日本で2番目のフェアトレードタウンに認定された都市であり、名古屋市の取り組み事例や、弊社の関わり方なども紹介しました。



コーヒーに馴染みのない学生にコーヒーの面白さを伝えるため、コーヒーとお菓子のフードペアリング体験をしていただきました。相性が良いと感じた組み合わせとその理由を発表する時間では、短い時間にも関わらず深く分析してくれたことに驚きました。また、工場見学では焙煎よりも充填加工の方に興味を抱く学生が多く感じました。今回のフィールドワークを通じて、フェアトレードや女性の働き方、コーヒーと社会の関わり方について考えるきっかけになっていただけたら嬉しく思います。

コーヒーインストラクター3級検定 1月開催のご案内

来年こそは、何か新しいことを始めようと考えているあなた。
新鮮な気持ちでコーヒーのことを学び、コーヒーの世界に一步踏み込んでみませんか?
コーヒーの知識を深めることで、ご自身やご家族、お友達とのコーヒータイムがさらに
楽しくなること間違いなしです。

開催概要

日 時: 2024年1月13日(土) 10:00~12:30
場 所: 本社3階会議室
募集人数: 12名
参加費用: 3,500円(当日、現金またはPayPayでお支払いください)
●受講後、コーヒーインストラクター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。
詳細は弊社ホームページをご覧ください。

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

バナナとマンゴー、ミルクの優しい味わい

昔懐かし **ミックス
ジュース**

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。





「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？

1月のおすすめ

サフラノヴァ

—— ブラジル



年に一度のお楽しみ

世界第一位のコーヒー生産量を誇るブラジルでは、コーヒーは通常5月～8月に収穫され、船積みは9月頃から行われます。その初積みのコーヒーはポルトガル語で「サフラノヴァ」（ニュークロップの意）と呼ばれています。今年のサフラノヴァは、高品質なコーヒーを産出するサンパウロ州アルタ・モジアナ地区の農園から、収穫したばかりの新豆を船積。今回は本商品のために新豆の中でも高品質なロットを選定。フレッシュながらも安定したカップを実現しています。果実を思わせるフルーティーで芳醇な風味の中に、確かな甘味とボディが感じられます。年に一度のお楽しみコーヒーです。



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 -48-

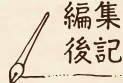
イタリアのコーヒー事情は次のようであった。パールに入店し、「ウン カッフェ（コーヒー1杯）」と注文する。エスプレッソマシンが“クワァー”と3秒音を立てたあと、目の前のカウンターにサッとコーヒーが出される。そして、そのコーヒーをグツと1秒で飲み干し、「チャオ（さようなら）」と店を出る。イタリアのリズムに慣れてくれば、お店に入ってから出るまで2分と掛からない。

イタリアの国土は約30万km²と日本よりやや小さく、人口は日本の半分の約6千万人。しかし、

パールの軒数は1970年代半ばには15万軒。焙煎業者の数は700軒と超過密状態であった。（ちなみに日本の喫茶店数は2000年代初頭の12万軒がピークであった。）

国土は長靴のように南北に細長い形で、コーヒーの嗜好も南北で大きな差がある。北部のミラノ、トリノといった工業地帯ではライトなものが主流。中部のローマ、フィレンツェなどはミディアム。そして南部のナポリなどはダーク・ローストとはっきり分かれている。

（会長 服部卓也）



編集
後記

今年もあと1ヶ月。この時期はイベントが盛りだくさんで、さらに時間の流れが速く感じます。私の家族は冬生まれが多く、クリスマスにまとめてお祝いをするのが恒例なのですが、子供の頃は損したように思っていました。今は準備する側としてこのシステムに救われています。家族を楽しませるクリスマスに全力を注ぎます！今年もお読みいただきありがとうございました。

シーシーエスコーヒーニュース vol.563 2023年12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