

CCS COFFEE NEWS

Coffee &
Communication

3

2024
vol.566



今月の
コーヒー

3月のおすすめ

さくらブルボン パルプドナチュラル
—— ブラジル



柑橘系のさわやかな甘さと香り、バランスの良いコーヒー

厳選されたブルボン種(ブルボンアマレロ:黄色く完熟する品種)を手摘みし、パルプドナチュラル方法にて精選したのち、太陽の恵みをいっぱいに浴びて天日乾燥させたコーヒー。柑橘系のさわやかに際立った甘さと香り、バランスの良さをお楽しみください。

コーヒー業界の最新情報！

COFFEE TOPICS

2024年
3月版



紅海危機で世界の物流が混乱！

市場からモカコーヒーが消える！？

イスラエルと武装組織・ハマスの戦闘が始まって約4ヶ月、未だ終戦の兆しは見えていません。

このような状況の中、アラビア半島南端部に位置するイエメン北部を支配する反政府勢力・フーシ派は、ハマスを支援するとして、紅海を航行する商船に対して頻繁にミサイル攻撃を行っています。こうしたことから紅海を航行できなくなり、エネルギーをはじめあらゆる輸送が混乱し、“紅海危機”と呼ばれています。

エチオピアのモカコーヒーは紅海入口のジブチ港より輸出されるため、現在輸出ができなくなっています。そのため、日本国内でのモカコーヒーの取引は完全に止まっており、輸出入再開の目途が立たない限り、市場からモカコーヒーが消えるのは時間の問題と見られています。

コーヒー好きの女子高生の研究が日本学生科学賞



「コーヒー焙煎研究」で優秀賞を受賞

昨年行われた「第67回 日本学生科学賞 都大会」で、玉川学園中部・高等部の富谷晃呂さん(高3)が「コーヒー豆が焙煎過程で黒くなる理由」という研究で優秀賞を受賞しました。日本学生科学賞は、中学生・高校生を対象としたコンクールで、理科系公募コンクールとしては国内で最も伝統と権威があるものです。

富谷さんは、日頃からコーヒーを愛飲するなかで、同じ種類のコーヒー豆でも焙煎度合いにより風味が異なることに興味を持ち、この研究に取り組みました。研究では、焙煎過程で「ポリフェノールの酸化」や「カラメル化」が起き、更に加熱によって生成されたコーヒー豆の還元糖がアミノ酸と反応して「メイラード反応」が起きることでコーヒー豆が黒くなる事が分かったそうです。

富谷さんはこの研究結果を受けて、「今後は味覚や人体への影響も注目していきたい」と熱く語っています。



愛知県・岐阜県のシニアから熱い支持！

喫茶店の来店目的の25%がモーニング

岐阜県に本社がある地方銀行のシンクタンクが行った意識調査によると、愛知県・岐阜県に住むシニア層は、喫茶店のモーニングを熱く支持していることが分かりました。

喫茶店などに「よく行く」と答えた人のうち、利用目的に「モーニングサービス」と答えた人は60代以上で25%にも上りました。その一方で、50代では18%、40代は10%という結果でした。

また、喫茶店でモーニング利用時の1ヶ月あたりの平均支払額を利用目的別に尋ねた調査では、岐阜県が1,062円、愛知県が982円と全国平均の949円を大きく上回りました。

年代・地域別の支払額では、愛知県の60代以上が1,867円と最も高く、次いで岐阜県の50代が1,489円という結果でした。全国の60代の平均は1,100円で、愛知県・岐阜県の支払額は全国平均を300円以上も上回ることがわかりました。



シーシーエスのコーヒー作りへの思い

おかげさまで70周年。シーシーエスがコーヒー作りに込める思いをご紹介します。

第3回 コーヒー生豆選び -2-

弊社が使用している生豆は、大きくメインストリームとスペシャルティに分けることができます。メインストリームとは、一般的に流通しているコーヒー豆のことで、スペシャルティとは農園名などを指定した特定銘柄のコーヒーです。弊社での取り扱い数量別に見るとメインストリームが80%、スペシャルティが20%の割合です。



コーヒー生豆は流通するにあたり、格付けが行われ、メインストリームの生豆は特に格付けが品質を見極める基準となります。格付け基準は欠点の数、粒の大きさ、栽培された標高などで、生産国によって異なります。世界統一基準ではないの？と驚かれるかもしれませんが、国によってコーヒーの栽培環境や流通プロセスが異なるため、格付け基準を一つにはできないのです。

そのため、私たちは生豆の買い付けをする際は、まず各国の格付け基準を理解する必要があります。コーヒー生豆の調達は総合・専門商社を通じて行っており、購入にあたり生豆のグレードを細かく指定します。生豆選びで最も厄介なのは、「格付け基準にはコーヒーの風味に対する評価が入っていない」ことです。そのため同じ格付けのコーヒーでも、ロットによって風味は微妙に、あるいは時としてまったく異なります。

CCSがお届けする今月のニュース

レトロメニューで再注目の炭焼きコーヒーゼリー

ほろ苦いコーヒーと、濃厚なミルクが絡み合って生まれる絶妙なハーモニーが人気のコーヒーゼリー。喫茶店の人気メニューとして、古くから多くの人々に愛されてきました。その昔ながらの懐かしい味わいは、近年のレトロ喫茶ブームでも改めて注目されています。弊社の直営店でも使用している、美味しいコーヒー豆と水を使用した「炭焼きコーヒーゼリー」も大変好評をいただいております。湯煎して型に流し入れ、冷蔵庫で冷やすだけで、本格的なコーヒーゼリーを楽しめる「炭焼きコーヒーゼリー」。ぜひこの機会にお試ください。

こだわり1

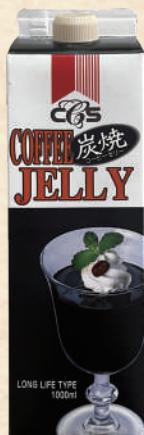
紀州備長炭で丹念に焙煎・厳選されたコーヒー豆

こだわり2

南アルプス山麓の清らかな伏流水を使用

こだわり3

風味を引き出すネルドリップ抽出



校外学習で中学生、高校生が会社訪問

今年1月、校外学習として、鳴海中学校2年生の男女12名、日進西高校2年生の男女8名がそれぞれ弊社を来訪しました。今回の校外学習は、「未来を担う中学・高校生が社会を支える多様な職業について学び、自らのキャリアを考える足掛かりを得ること」を目標として行われました。

鳴海中学校のテーマは「SDGs学習」で、企業がSDGsの達成に向け、実際にどのような取り組みをしているか学ぶことが目的です。弊社では「コーヒーとSDGsの関係」と題し、コーヒー豆の収穫から、一杯のコーヒーができるまでに関わっている人々のことや、コーヒーにまつわる課題や取り組みを紹介。フェアトレードや有機コーヒーの仕組み、廃棄される麻袋の再利用など、具体的な事例を説明しました。ワークショップではコーヒーグラウンズ(コーヒーかす)を使った消臭剤作りを実施。生徒さんたちは、「コーヒーって良い香り!」、「お家への素敵なお土産ができた」と喜んでいました。

日進西高校のテーマは「キャリア学習」で、サービス業(外食業界)の実態を知ることが目的です。さまざまな喫茶店やカフェがひしめくなか、直営店はどのような差別化をしているのか、コロナ禍における実際の店舗運営はどのような状況だったかなど、リアルな現場の実態について紹介させていただきました。「人と接するのが好き」という理由から、サービス業に興味を持っている生徒さんが多く、「コーヒー、カフェ業界に興味を持つことができた」と嬉しいコメントをいただきました。

コーヒー提案会のご案内

先月号でもご案内しました、シーシーエスコーヒーの「コーヒー提案会」がまもなく開催となります。日頃よりご愛顧いただいているお客様のお役に立つ、より良いご提案ができるよう、弊社一同、皆様のお越しをお待ちしております。なお、感染対策や混雑緩和のため、お客様の来場予定を事前に確認させていただきたく思います。また、場合によっては調整をお願いすることがございます。詳しくは営業担当までお尋ねください。

開催概要

- 開催日時 2024年3月18日(月)～3月20日(水・祝) 各日10:00～16:00
- 開催場所 シーシーエスコーヒー 本社3階会議室
名古屋市千種区千種二丁目16番17号
- アクセス 地下鉄鶴舞線「鶴舞」駅 3番出口より徒歩15分
JR中央線「鶴舞」駅 名大病院口より徒歩8分
※お車でのご来場の際は、駐車スペースに限りがありますので事前にご相談ください。
- 企画内容 弊社おすすめコーヒーの飲み比べ / オリジナルワンドリップのご提案
人気レジ横商品のご試食 / 最新抽出器具の体験会 / 工場見学 など

コーヒーインストラクター3級検定 4月開催のご案内

4月は生活環境が変わる方も多いのではないのでしょうか。慣れない環境や、気温の寒暖差などでストレスを感じてしまうこともあるかもしれません。

そんな時は美味しいコーヒーでほっと一息ついて、リラックスしてみるのはいかがでしょうか？ シーシーエスコーヒーでは、そんなコーヒータイムが、より楽しく、充実した時間になる「コーヒーインストラクター3級検定」を開催いたします。

ぜひこの機会に受講してみませんか？

開催概要

日 時：2024年4月20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、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



甘酸っぱい旬の
いちごとまろやかな
練乳ソースが
相性抜群！



いちごのホットケーキ

単品 ¥650 (税込) 詳しくは営業担当へお問い合わせください。

CCS COFFEE

喫茶店探訪

CCSコーヒーを扱う店を訪ねて

美味しい
コーヒーの店
2024
認定店

📍 愛知県 あま市

こーひーの もっさん



これからの街の喫茶店

2022年7月、“もっさんのcafé”が復活&移転オープン。“うまい”と“リラックスした雰囲気”がモットーの人気のお店。一番人気の「もっさんモーニング」はドリンク代のみで、本日のトースト、クロワッサン、自家製ローストポーク、だし巻き卵、サラダ、ポテトサラダ、漬物が付く大満足な内容。ランチには、香川県産の讃岐うどん専用小麦“さぬき一番粉”を使用して練り上げた本場の讃岐うどんを食べることができる。喉越しが良く、コシがある讃岐うどんはリピート間違いなし。

プロフェッショナルなマスターと笑顔の素敵なママさんがお迎えする、これからの新しい街の喫茶店である。



おすすめMENU

- ・ブレンドコーヒー ¥480
- ・クリームソーダ ¥630
- モーニングサービス
選べる4種類(全てサービス)
※7:00～12:00
- ランチサービス
本場讃岐うどん ¥550～850
- アフタヌーンサービス
ドリンクに自家製おやつサービス
※13:00～ラストオーダー

こーひーのもっさん

愛知県あま市七宝町川部折戸74
(名鉄バス安松停留所より徒歩10分)
TEL 080-9732-0290
営業時間 / 7:00～17:00
定休日 / 日
席数 / 33席
駐車場 / 7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？

4月のおすすめ

キリミロCWS

——ブルンジ共和国



カラメルのような甘味と苦味を楽しめる、コクのあるコーヒー

ブルンジ共和国は東アフリカの内陸部にあり、タンザニアの東隣に位置する国です。この国では、コーヒーが輸出品目のトップを占めています。収穫したコーヒーを水洗する施設であるキリミロコーヒーウォッシングステーション(以下CWS)は、ブルンジ共和国北西部のカンザコミュンに位置し、標高1,893mの場所にあります。この地域で栽培されているコーヒーは、砂地と火山性の土壌で育つアラビカ・ブルボン種です。収穫時期は3月から7月で、ハンドピック方式で完熟果実を厳選し収穫します。キリミロCWSには最新鋭の設備が整っており、1日あたり最大15tのコーヒーチェリーを処理することができます。カラメルを思わせる甘みを伴ったほろ苦さと、ふくやかなコクをお楽しみください。



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。



ボン・ボヤージュ

コーヒー新時代を目指して -51-

翌朝、首都アジス・アベバから東へ500kmに位置する、モカ・ハラールコーヒーの集散地であるディレダワに飛んだ。国営のエチオピア航空の飛行機であったが、これがなんと旅客機ではなく貨物機で、乗客は私達とヤギ飼いのおじさんと少年、ヤギ10頭、あとは貨物であった。機内には座席と呼べる座席もなく、壁際にもたれた約1時間半のフライトであった。

ディレダワの飛行場には、モカ・ハラールコーヒーの輸出会社を経営するヤニ社長が直々に出迎えてくれた。ヤニ社長の案内で30分ほど車を走らせ、目的の農園に到着。早速、農園を見学すると、これ

まで見てきた中南米のコーヒー農園とはまったく異なっていた。

農園はうっそうとした森の中で、樹木の間に自生するコーヒーの木が散見された。この木から近所の農民が熟した500g前後の実を摘み、村の集荷場に来る農協の仲買人に売り渡す。そうして集めたチェリーを天日乾燥し、脱穀に回すとモカ・ハラールコーヒーができる。

こうした流通を経ることで、モカ・ハラールコーヒーの独特な苦みと酸味を醸し出していることが良く理解できた。

(会長 服部卓也)



CCS Newsの発行は1ヶ月先の内容をまとめるので、もう3月なの？と焦ってしまいました。私事ですが、昨年家を買いました。庭には桜や好きな花を植えて日向ぼっこしたい！と思っていましたが、植木まで手が回りませんでした。あっという間に春が来てしまい、少し後悔。来年の春にむけて、少しずつ素敵な庭を作っていきたいと思います。

シーシーエスコーヒーニュース vol.566 2024年3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