

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

6

2024

vol.569



今月の
コーヒー

6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、イパネマ農園の生産量のうち僅か2%の最高級品。華やかな香りと完熟果実のような甘み、柔らかな口当たりが特徴です。



2024年
6月版

長引く不安定な需給バランス

コーヒーの在庫が数十年ぶりの低水準

コーヒーの収穫シーズンに合わせた集計値で見ると、2023~24年シーズンの世界のコーヒー消費量は約1億7,000万袋(1袋60kg換算)になると推定され、過去20年間で最多となる見込みです。

また、18年前の2005年~06年シーズンでは消費量1億2,500万袋に対して33%の在庫があり、需給のバランスは安定していましたが、現在は在庫が16%にまで落ち込んでおり、非常に逼迫した状況です。

更に、主要コーヒー産地であるブラジルの干ばつやベトナムの酷暑、乾燥による結実状況の悪化が報じられており、この先の供給不足が懸念されています。これから南半球は秋から冬になりますが、万が一霜害が発生すれば供給量は更に減り、需給バランスは大きく崩れてしまいます。

こうした状況が続くと、将来コーヒーが高級な飲み物になってしまうかもしれません。



1ドル=160円!?

円安による物価上昇の影響続く



アメリカドル/円相場は、年始の1ドル=142円から4月中旬には1ドル=156円と10%近く値下がりました。

鈴木俊一財務相は事あるごとに「相場の推移を注意深く見守り、必要とあれば断固たる処置をとる」と繰り返し述べてきました。

しかし、4月下旬に行われた日本銀行の金融政策決定会合後の記者会見での植田総裁の発言がさらなる円安への引き金となりました。

植田総裁は、「現状の円安なら物価への影響は無視できるのか?」という記者の問いに「はい」と答え、この円安容認とも取れる発言の影響で、円相場は一時1ドル=160円まで円安が進みました。

コーヒーをはじめ、多くの物価は為替に連動しており、今後も市場の動向に目が離せない日々が続きます。

元サッカー日本代表の高原直泰氏が語る

「僕が沖縄でコーヒーを作る理由」



2000年代に活躍した元サッカー日本代表の高原直泰氏は、2015年12月に沖縄県うるま市を拠点にサッカーを中心としたスポーツクラブ沖縄SV(エス・ファウ)を設立。高原氏は、設立の翌年から沖縄SVの選手兼監督を務め、2023年のシーズンで選手を引退。現在は沖縄SVのCEO及び沖縄SVアグリ株式会社の代表として、選手の育成及び農業経営に携わっています。

高原氏は「自分は元々農業をやるために沖縄に来たわけではありません。沖縄でサッカークラブチームを立ち上げた時、いかに地域創生に貢献していくか、更には選手のセカンドキャリアをどうするかなど、様々な課題を解決できるような取り組みがしたいと考えていました。そこで将来的に事業として成り立つ農業を始めました。農業に取り組んでいくなかで、沖縄でコーヒーが作られているが、まだ産業として成り立っていないという話を耳にしました。スポーツを生業としている自分たちが、地域創生や地域貢献という形でコーヒー栽培に関われば、スポーツに対する見方も変わるんじゃないかと思っています」と熱く語っています。



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6回 焙煎へのこだわり

焙煎とは、生豆(なまめ)を煎る加熱作業のことで、熱が加わると化学反応が起こり、コーヒー独特の香りや酸味、苦味などが現れます。ただし、微妙な火加減や時間の調整、火から下ろすタイミングなどによって大きく味が変わるため、単にコーヒー豆を炒り焦がせば良いというわけではなく、それぞれの豆の個性に合わせた焙煎をする必要があります。

コーヒー豆の焼き加減を表す「焙煎度」は、おおまかに「浅煎り」「中煎り」「深煎り」の3段階に分けられますが、最近では、それをさらに細分化して8段階^{*1}にする分類方法が広く定着しています。

弊社では、焙煎度合いに応じて、目安となる焙煎時間と温度、火加減などの焙煎プロファイルを定めていますが、最終的な仕上げは焙煎士が目視で焙煎豆サンプルの色と見比べ、焼き上げを決めています。なぜ最後に職人の判断が必要になるかというと、天気(気温や湿度)やコーヒー豆の状態(例:収穫したては水分値が高い)、焙煎機の温まり具合などにより、毎回条件が異なるためです。この微妙な違いがコーヒーの風味へ大きく影響を及ぼします。そしてできあがった焙煎豆は都度、色差計でL値^{*2}を測定し、許容される範囲内に収まっているかを確認します。

大変な作業ですが、これがコーヒーの奥深さや面白さでもあるのです。私たちは「いつもの美味しいコーヒー」を安定してお届けできるよう、日々丁寧に細やかな焙煎を心がけています。

^{*1} ライト、シナモン、ミディアム、ハイ、シティ、フルシティ、フレンチ、イタリアン

^{*2} 細かく挽いたコーヒー粉の明度を色差計で測定した値。(黒=0、白=100)。焙煎度を客観的な数値で表す時に使われます。



CCSがお届けする今月のニュース

「世界フェアトレード・デー・なごや」に出店しました

5月4日(土)、ヒサヤオドリパークで「世界フェアトレード・デー・なごや2024 コーヒーサミット」が開催され、弊社もこのイベントに出店しました。

弊社のブースでは、グアテマラ産の「フェアトレードコーヒー」の販売のほか、障がい者雇用を支援する珈琲チョコや、ブラジルの女性農園主を支援し、ジェンダー差別をなくすことを目指すプロジェクトから生まれた「カフェデラス」というコーヒーなどを販売しました。

また、毎年人気の「コーヒー飲み比べ」も行われ、約1,000名が参加されました。参加者はエリア内で4杯のコーヒーを飲むことができるのですが、1杯目に弊社のコーヒーを選んでくださる方や、「美味しかったから」と最後の4杯目にも再び飲んでくださる方もいらっしゃいました。直営店の常連さんや弊社のコーヒーインストラクター3級検定を受講いただいた方にも多くお越しいただき、1杯のコーヒーを通じて出会えた多くの方々に感謝する1日となりました。



2024年 夏のおすすめギフトのご紹介

名古屋市のふるさと納税返礼品としても人気の高い「珈琲浪漫 アイスコーヒー」が夏のギフトに登場。

「喫茶店の本格的なアイスコーヒーをご家庭でも」をコンセプトに開発した「珈琲浪漫 アイスコーヒー」は、香料や保存料を一切使用せず、厳選された深煎りのレギュラーコーヒーを南アルプス山麓の清らかな伏流水でネルドリップ抽出しました。ガムシロップや牛乳を入れても“豊かなコクとほろ苦さ”をしっかりと味わえる、コーヒー好きのための濃いアイスコーヒーです。

「珈琲浪漫 有機アイスコーヒー 無糖」は、深煎りの有機コーヒーを100%使用。香り高く、しっかりとしたコクとスッキリした後味が特徴です。

(画像左) 珈琲浪漫 アイスコーヒー 無糖(1,000ml)

(画像右) 珈琲浪漫 有機アイスコーヒー 無糖(1,000ml)



三重大学のカフェサークルが弊社でコーヒー焙煎

昨年、創部10周年を迎えた三重大学のカフェサークル「Le Lien(以下ル・リアン)」。三重大学生協様からのご縁をきっかけに、弊社はサークル創設当初よりコーヒーやカフェ運営に関する指導、サポートをしています。

今回、ル・リアンが弊社を訪れたのは「VOLCAFE COFFEE EXPO 2024」で提供するコーヒーを焙煎するためです。

「VOLCAFE COFFEE EXPO」とは、主催者であるコーヒー生豆専門商社 ボルカフェがセレクトした個性豊かなコーヒー生豆を、コーヒーの世界に魅せられた学生たちが焙煎し、抽出するイベントです。三重大学のほか、青山学院大学や大阪大学、熊本大学など、全国から10を超える大学のコーヒー愛好会やカフェサークルが参加します。ル・リアンが指定された生豆は「コロンビア ナリーニョ スプレモ」。生豆には“雄大なコロンビア・アンデスの偉大なテロワール”というキャッチコピーがついており、コロンビア特有の爽やかな酸味と豊かなコクをいかに表現するかが腕の見せ所です。

創部10年目ということもあり、現サークル長を中心に事前にメンバーで話し合い、狙うべき焙煎度をしっかりとイメージしていたのが印象的でした。

1回目、2回目ともに狙いどおりの焙煎ができたようで、メンバーの表情はとても明るかったです。このように、若い世代が積極的にコーヒーと関わり、発信してくれることでコーヒーの裾野が広がることを願っています。



コーヒーインストラクター3級検定 7月開催のご案内

今年も暑い夏が始まります。そんな夏にはキリッとした苦味の効いたアイスコーヒーで一息つくのがおすすめです。

ご自身やご家族、お友達との夏のコーヒータイムをより味わい深く、より楽しく過ごすために、コーヒーインストラクター3級検定でコーヒーの知識を深めませんか？

開催概要

日時：2024年7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（カッピング）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

さわやかなレモンソーダと
バナナアイスクリームがベストマッチ！

レモン クリームソーダ

Mサイズ ¥640（税込）

詳しくは営業担当へお問い合わせください。



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 丹羽郡

カフェテラス サファイヤ



おしゃれな作りにふと立ち止まるお店

愛知県北部、丹羽郡大口町に昭和58年からお店を構えるサファイヤ。外観は店名のとおり、色鮮やかなサファイヤブルー。内装もモダンな造りになっており、店内奥にあるステンドグラスのある席は、視覚的にも癒される。落ち着いた雰囲気の中で飲む、ママさんの熟練されたネルドリップコーヒーはスッキリとしつつも、味わい深い。

お店のおすすめは、リーズナブルなサンドイッチセットとプレスサンドセット。常連さんにはもちろん、一見さんのサラリーマンにも人気。

食後に提供される昆布茶のサービスは、ママさんの優しい気遣いで、嬉しくとてもありがたい。ぜひとも立ち寄ってほしいお店である。



おすすめMENU

・ブレンドコーヒー ¥400	・プレスサンドセット+
・アメリカンコーヒー ¥400	コーヒー/紅茶/ミルク
・ウィナーコーヒー ¥500	¥800
・カフェ・オーレ ¥450	● モーニングサービス
・サンドイッチセット (ハム/玉子/野菜)+コーヒー/ 紅茶/ミルク ¥800	※7:00～11:00

カフェテラス サファイヤ

愛知県丹羽郡大口町新宮1丁目131

(名古屋高速小牧北インターから車で15分)

TEL 0587-95-3981

営業時間 / 7:00～16:00

定休日 / 月

席数 / 62席

駐車場 / 15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？

7月のおすすめ

エルデュラスノ農園

ホンジュラス



来月の
コーヒー

さくらんぼのような柔らかな甘味と、ふくよかさ

ホンジュラスは中央アメリカ中部にある国で、グアテマラ、エルサルバドル、ニカラグアに隣接した優良なコーヒー産地として有名です。エルデュラスノ農園は気象条件や土壌が整っており、国内はもとより、国際品評会でも毎年上位に名を連ねています。今回のカトゥアイ・ウオッシュドはさくらんぼのような柔らかな甘味と、ふんわりとしたふくよかな口当たりのコーヒーです。やや時間を置くとワインのような芳醇な香りとベリー系の香りもお楽しみいただけます。



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 -54-

私はアジス・アベバからケニアの首都・ナイロビに飛んだ。アジス・アベバからナイロビまで1556km、約2時間のフライトであった。

1880年代、ケニアはヨーロッパの列強によるアフリカ支配権争いの末、イギリスの保護領となり、1920年には直轄植民地となった。しかし、独立運動をきっかけに1963年に悲願の独立。独立運動の指導者であったジョモ・ケニヤッタ氏が初代大統領となった。そうした彼の功績を讃え、命名されたジョモ・ケニヤッタ国際空港は、標高1,625mの場所にあり、欧米の飛行場のような近代的な空港であった。

私は早速、市内にある丸紅のオフィスを訪問し、ケニアのコーヒー事情を聞いた。ケニアは国際コーヒー機関が定めるカテゴリーの中でもコロンビアと同じグループに属するほど質の高いコーヒーを生産する国として知られており、生産量も年間5万トンと、世界で5番目に多い国である。しかし、日本ではタンザニア・キリマンジャロ・ブランドが圧倒的な知名度を誇っていたため、ケニアからの日本向け輸出量は僅か3%程度で、輸出量の90%はドイツに向かっていった。

(会長 服部卓也)

編集長の
独り言

朝の日課であるガーデンふ頭の散歩。港に出ようとする、警備員から「ここから先は入れません」と止められ、何かと思うと、海外からのクルーズ船が入港予定という案内がありました。コロナ禍前から岸壁の延長工事をしていたが、いよいよ、クルーズ船の受け入れが始まるようです。これで、家から歩いて海外にいける事になりました。もちろん先立つものがあれば、の話ですが…。

ギフト包装
についてのご案内

昨今の環境への配慮と持続可能な未来への貢献の一環として、今夏のギフトより「簡易包装のみ」となります。包装材の使用量を削減することで、資源の有効活用を図ってまいります。お客様にはご不便をおかけいたしますが、何卒ご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。簡易包装とはなりますが、心を込めて丁寧に包みますので、引き続き安心してご利用いただければ幸いです。