

CCS COFFEE NEWS

Coffee &
Communication

10

2024

vol.573



今月の
コーヒー

10月のおすすめ

ミトンド AA-TOP

ケニア



深みのある甘みとスパイシーな後味が特徴のコーヒー

ミトンド AA-TOPを生産するミトンドファクトリーは、高品質なコーヒー産地として有名なケニア中部のキリニャガ郡にあるコーヒー精製工場です。ケニアコーヒーの特徴である重厚な質感がよく出ており、黒砂糖のような深みのある甘みと、紅茶のようなスパイシーな後味が特徴のコーヒーです。

コーヒー業界の最新情報!

COFFEE TOPICS

2024年
10月版



ブラジルでも減産の可能性!?

コーヒー相場を揺るがす異常気象

世界最大のコーヒー生産国である南半球のブラジルでは、冬がようやく終わり、9月に入って春を迎えています。

この時期はコーヒーの開花期にあたり、開花状況が来年の生産量に大きく影響するため、開花から結実までに必要な降雨量には、世界中のコーヒー関係者が注目しています。

今秋のブラジルのコーヒー生産地では異常気象が続いており、年初から干ばつ気味の天候が続いています。降雨量は例年の約60%にとどまり、すでに一部の地域では干ばつの懸念が報告されています。降雨量が不足すると、花が咲いても結実前に落ちてしまうため、大幅な減産が予想されます。

既にベトナムやインドネシアでも減産が確実視されるなか、ブラジルも減産となると、コーヒー相場はさらに高騰する可能性があり、南半球の天候から目が離せない日々が続きます。

焙煎会社とAIコンサルティング企業がコラボ

AIがブレンドしたコーヒーを開発



北欧・フィンランドの首都であるヘルシンキに拠点を置く焙煎会社「Kaffa Roastery」は、地元のAI(人工知能)コンサルティング企業とコラボし、AIが提案した新たなブレンドコーヒー「AI-CONIC(アイ・コニック)」を開発しました。

担当者は開発の背景として、「AIの助けを借りて、これまでになかった革新的なコーヒーブレンドが作れないかと思ったのがきっかけです」と語っています。そして、AIの提案したブレンドで複数回のテストを行い、香り・コク・旨みがしっかりと感じられる完璧なブレンドを見つけ、発売を決定。

ブラジルのファゼンダ・ピンハイ産を40%、グアテマラのラ・ボルサ産を25%、コロンビアのサン・ロレンツォ産を20%、エチオピアのゲルケ産を10%。これらをブレンドして作られたAI-CONICは、市場でも高い評価を受けていると報じられています。

タイ・チェンマイで発見!

幻のコーヒーの花茶



タイの北部に位置するチェンマイはコーヒーの街として知られており、街中にはおしゃれなカフェが軒を連ねています。チェンマイのカフェでは、コーヒーの木の花の蜜から採れたハチミツや、コーヒーの花茶など、日本ではなかなか見かけない珍しいものが販売されています。

なぜそれらが珍しいのかというと、コーヒーの木の花は、1年のうちたった2日間しか咲かない幻の花だと言われているからです。そのうえ、コーヒーの木は花を摘んでしまうと実がならず、コーヒー豆を収穫できなくなってしまうのです。そのため、コーヒーの花を乾燥させた花茶はとても希少なのです。

コーヒーの花茶は意外にもコーヒーの香りは全くせず、花の蜜のような甘さと香りが特徴の台湾茶「東方美人」に風味が似ており、さらには黒糖のような濃厚な甘みを感じられるそうです。



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込める思いをご紹介します。

第10回 商品開発で大切なこと

弊社では、新店舗のオープン時に配布するノベルティやイベントで販売する商品など、さまざまな企画に合わせたオリジナルブレンドのご提案を行っています。

ご依頼いただくブレンドのテーマはスイーツに合うコーヒーや、朝にぴったりのコーヒー、アニメや漫画の世界観を表現したコーヒーなど様々です。

そういったオリジナルブレンドを作る際に最も大切なのは、「お客様のご要望を丁寧にヒアリングすること」です。ヒアリングでは、お店やイベントのコンセプト、コーヒーを通じて伝えたいメッセージ、こだわりのポイント、味の好み、価格帯、使用する抽出器具などを詳しくヒアリングさせていただいております。

弊社では、世界中から厳選したコーヒー豆を常時50種類以上用意しており、その中からヒアリングで得たイメージに最も合う生豆をいくつか選び、2~3種類のブレンドサンプルを作成します。

例えば、「スピード感を出したい」というご要望には、キレのあるシャープな後味を、「伝統的な雰囲気を出したい」という場合には、しっかりとした飲みごたえを持つブレンドをご提案します。

ブレンドサンプルはできるだけお客様と一緒に試飲し、制作意図をご説明する一方、お客様のご意見をいただきながら、イメージに合う最適なブレンドに仕上げていきます。

お客様ご自身にオリジナルブレンドを作成していただくプログラムもご用意していますので、ご興味のある方は営業担当までお問い合わせください。



CCSがお届けする今月のニュース

最新の発酵技術で作る新しいコーヒー「インフューズドコーヒー」

インフューズドコーヒーとは、コーヒーの生豆を発酵させる際にスパイスやフルーツなどと一緒につけ込み、フレーバーをコーヒー豆に移したコーヒーのことです。

発酵タンクにこれらの素材を入れることで、発酵中にその香りや味がコーヒーの生豆に染み込み、自然なフレーバーが生まれます。この手法によって、コーヒーの持つ本来の風味に加え、シナモンや柑橘類、ベリーなどの個性的な味わいがプラスされ、通常のコーヒーにはない独特な味わいが楽しめるのです。

インフューズドコーヒーが注目され始めたのは最近のことで、スペシャルティコーヒーの人気の高まるなか、消費者はよりユニークで多様な味わいを求めるようになったことが背景です。

弊社では、「ピーチとワイン酵母」を添加したインフューズドコーヒーの取り扱いがございます。ご興味のある方は営業担当までお問い合わせください。



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、お店の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。

三重大大学のカフェサークル インターンシップ2024

今年も三重大大学のカフェサークル「ル・リアン」に所属する学生5名が、インターンシップとして弊社を訪れました。

今回のインターンシップのテーマを決める際、現在で3代目の「ル・リアンブレンド」を作った学生が来年度で全員卒業してしまうことから、「このインターンシップでは、新しいル・リアンブレンドを作ってみては?」と学生に提案。

しかし、現在のブレンドはサークルメンバーから絶大な支持を受けているため、そのまま受け継いでいきたいとのことでした。

そこで、メンバーが各自でテーマを決め、そのテーマをブレンドコーヒーの味で表現するというゴールを設定。最終的に、完成したブレンドコーヒーを飲みながら、それぞれがどのような想いで作ったかをプレゼンしてもらいました。

発表されたブレンドは、11月に開催される大学祭のテーマに合わせたものや、朝が苦手な学生向けに朝から活動的になれるブレンドなど様々でした。

今回、特に印象的だったのは、ロブスタをアクセントとして上手く取り入れたブレンドが多かったことです。また、ブレンドを作る過程で、味や風味を言語化する際の学生たちの的確な表現にも驚かされました。

今後は大学祭などのイベントを通じて、コーヒーの魅力を一人でも多くの人に伝えてくれることを期待しています。



11月2日(土)「珈琲博覧日」に出店!

今年で3回目の開催となる「珈琲博覧日」が、11月2日(土)にヒサヤオドオリパーク シバフヒロバにて開催されることが決定。私たちシーシーエスコーヒーも出店いたします。

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、コーヒーを通じて地域の産業や文化を知るワークショップなども開催されます。コーヒーを通じて街や人とつながるコーヒーづくりの一日を楽しんでみてはいかがでしょうか。皆様のご来場をお待ちしております。

詳しい出店者情報などは「珈琲博覧日」のInstagramをご確認ください。



イベント概要

日時: 2024年11月2日(土) 10:00~17:00 (雨天決行)

場所: ヒサヤオドオリパーク シバフヒロバ



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

コーヒーインストラクター3級検定 10月開催のご案内

食べ物や芸術など、様々な楽しみがある秋。コーヒーは秋のひとつきをさらに豊かにしてくれます。ホットコーヒーを片手に読書を楽しむのも素敵ですよ。

この秋、そんなコーヒータイムをもっと充実させるために、コーヒーインストラクター3級検定を受講して、コーヒーの知識を深めてみるのはいかがでしょうか?

ご自身やご家族、お友達とのコーヒータイムが、さらに楽しい時間になること間違いありません。ご参加お待ちしております。

開催概要

日時: 2024年10月12日(土) 10時~12時30分

場所: 本社3階会議室

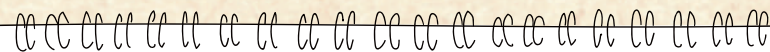
募集人数: 12名

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どうぞ!
直営店のイチオシメニュー

マロンクリームと
生クリームの二層クリームと
バニラアイスの甘さが
香ばしいワッフルと
相性抜群!



マロンワッフル



満足サイズ ¥650(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 -58-

ウガンダのエンテベ空港からナイロビを経由し、タンザニアに飛んだ。タンザニアで生産されているキリマンジャロコーヒーは、ジャマイカのブルーマウンテンコーヒー、アメリカ・ハワイ州のハワイコナコーヒーと並んで、世界三大コーヒーといわれている。

タンザニアは社会主義国家のため、コーヒーの生産から流通に至るすべてをタンザニアコーヒー協会(以下CAT)が管理していた。私はタンザニアのコーヒー事情を聞くため、キリマンジャロコーヒーの集積地であるキリマンジャロ山麓の街・

モシにあるCAT事務所に向かった。

タンザニアは、1880年代にドイツの植民地となったが、1918年の第一次世界大戦でドイツが敗戦したことでイギリスの植民地となり、第二次世界大戦後の1961年にはイギリスから独立。'社会主義の実現'を掲げるニエレレ大統領のもと、タンザニア連合共和国が誕生した。

タンザニアの経済の80%は農業に依存しており、なかでもコーヒーは外貨獲得の20%を占めていた。

(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

コロンビアは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2024

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たためるBIGエコバッグをプレゼント！

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

たためるBIG
エコバッグ

200g/袋のご注文でエコバック1つ
をプレゼントいたします。なくなり次第
終了となります。

たたむと手のひらサイズに



編集長の
独り言

コロナ禍をきっかけに始まったキャンプブームもそろそろ終わりなのか、お店の特売ワゴンに並べられたおしゃれなキャンプグッズたちがなんだか色褪せて見えます。ただ、キャンプブームの波に乗って整備されたキャンプ場が静かに利用できるようになるかもしれません。道具類はあるし、ソロキャンというやつでも始めようかな。誰も一緒に行ってくれそうもないしね…。

シーシーエスコーヒーニュース vol.573 2024年10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