

CCS COFFEE NEWS

Coffee &
Communication

3

2025
vol.578



今月の
コーヒー

3月のおすすめ

バリアラビカ 神山

インドネシア



芳醇な香りと深いコク、マイルドな甘みのバランス

バリ島の活火山、バツール山の高原で無農薬栽培された原種の一つであるティピカ種の木々は、朝露に濡れた白いコーヒーの花が香りを漂わせ輝いています。収穫の時期を迎えた実を一粒一粒摘んで、天日乾燥させ、さらに大粒な豆だけを厳選して出荷されます。

コーヒー業界の最新情報!

COFFEE TOPICS

2025年
3月版



トランプ政権、波乱の幕開け

揺れる中南米コーヒー生産国

1月、アメリカ合衆国の大統領にドナルド・トランプ氏が就任し、次々と打ち出される新たな政策は世界中に大きな影響を及ぼしています。最大の関心事である為替や先物市場への影響は不透明であり、中南米のコーヒー生産国にも不安が広がっています。

そうしたなか、トランプ政権は世界第3位のコーヒー生産国であるコロンビアに対し、不法入国者の送還を受け入れなければ、コロンビアから輸入される全製品の関税の引き上げや、ビザの撤回といった緊急制裁を加えると明らかにしました。

コロンビアにとってアメリカは、コロンビアコーヒーの最大の輸出国でもあり、コーヒーだけでも年間の輸出額は約20億ドル(約3,100億円)にも達します。こうした制裁によって、アメリカからの需要が減少すると、コーヒー生産者の収入に深刻な影響を与えることになります。

その他にも、中南米ではパナマ運河の管理問題やメキシコの麻薬問題、グアテマラやベネズエラからの不法移民問題など、さまざまな政治的な不安要素が存在しており、今後もトランプ政権の動向に注視が必要です。

気候変動で地球がピンチ!?

高騰する食料価格



イギリスの科学情報誌は、「2025年はこれまでで最も暑い年となり、異常気象により農作物の不作が世界中で発生する可能性が高い」と警鐘を鳴らしています。また、食料コストの半分は気候変動の影響によるものであり、ここ数年続いている食料価格の大幅な高騰は、長引く可能性が高いと指摘しています。

地球の気温は数年間で約1.4℃上昇すると予測されており、次の大規模なエルニーニョ現象は2030年頃に発生すると考えられています。エルニーニョ現象が発生すると、降雨量が減少し、干ばつなどが発生しやすくなります。これにより農作物が不作になり、食料価格のさらなる高騰が懸念されます。

そうしたなか、トランプ大統領は地球温暖化対策の国際的な枠組みである「パリ協定」を離脱すると国連に通告しました。しかし、パリ協定を離脱したとしても、アメリカを含む世界各国で協力して気候変動対策を続けていかなければ、私たちが直面する環境問題は、より深刻な影響を及ぼすことになるでしょう。



廃棄資源を活用!

コーヒーの抽出かすから麴を製造

現在、岡山県では持続可能な経済や地域づくりを目指す動きが広がっており、廃棄するものを付加価値のある資源として再生したり、効率的にリサイクルするなど、循環型経済に貢献する取り組みが進められています。

なかでも注目すべき取り組みは、岡山県内の醸造食品の機械メーカーが手がけた「コーヒー抽出かす」の再利用です。

この企業では、コーヒーの抽出後に残るかすに麴菌を加え、42時間培養して麴菌を製造。その麴をパン生地に練りこみ、「ポリフェノールたっぷりのパン」として東京都内のカフェで提供しています。

この取り組みの鍵となるのは、副産物に付加価値を加え、新たな製品へと生まれ変わらせる「アップサイクル」の発想で、この企業の担当者は、「高度な醸造技術を活かして、新たな市場や産業の創出につながる事例を増やしていきたい」と語っています。

帰ってきた!

COFFEE エッセイもどき



弊社工場長が1997年10月号から2012年10月号まで連載していたエッセイがリニューアルして帰ってきました。

第3回 生成AIが作るブレンド

近年、生成AIが飛躍的な発展を遂げており、様々な分野で活用されています。そこで今回は、生成AIを活用して誕生した「三英傑ブレンド」についてお話しします。

「三英傑ブレンド」では、DENSOが開発した生成AIが織田信長、豊臣秀吉、徳川家康にまつわる情報と、弊社のコーヒーの特徴を学習し、その情報からそれぞれの人物のイメージに合わせたブレンドを提案しました。

この生成AIは、ブレンドのタイトルやその人物に対するイメージとブレンドが目指した風味特徴、どのようなシーンで飲むのが最適か、このブレンドに合うスイーツなどといった様々な情報をもとの数分で提案してくれました。提案されたブレンドは自分ではまず作らないだろうというブレンドでしたが、試飲してみると「これはアリだな!」と思わず唸る味わいでした。

今回、初めて生成AIに触れましたが、単にブレンドを提案するだけでなく、その背景からペ어링に至るまで解を出してくれることに、始終感嘆でした。

余談ですが、AI同士で会話を続けると、最後の方では「そうだね」「その通りだ」「なるほど」といった相づちばかりになってしまうそうです(笑)



CCSがお届けする今月のニュース

新商品のご紹介 有機ハーブデカフェブレンド

近年、健康志向の高まりとともに、「カフェインコントロール」という考え方が注目を集めています。カフェインには、眠気を抑えて集中力を向上させたり、脂肪の燃焼を助けて代謝を促進させるといった効果があります。しかし、過剰摂取すると、不眠や不安、心拍数の増加などの副作用を引き起こす可能性があります。

そこで、ライフスタイルや飲用シーンに合わせて、カフェインの摂取量を調整しながらコーヒーを楽しみたいというニーズに応えるために誕生したのが「ハーブデカフェコーヒー」です。「ハーブデカフェコーヒー」とは、通常のコーヒーとデカフェ(カフェインを除去したコーヒー)を半分ずつブレンドしたもので、コーヒー本来の香りやコクを損なわずに、カフェインを約半分に抑えたコーヒーです。

カフェインを控えたいけれど、コーヒーの豊かな味わいはそのまま楽しみたい。そんなあなたにぴったりの「ハーブデカフェコーヒー」で、心地よいコーヒー習慣を始めませんか!



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、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** 3月19日(水)~3月21日(金) 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9分
※お車でお越しの際は、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 / 工場見学 など

カプセル式コーヒー&ティーマシン 「KEURIG® (キューリグ)」のご紹介



今回ご紹介するのは、カプセル式のコーヒー&ティーマシン「KEURIG(キューリグ)」です。キューリグとは、マシンにカプセルをセットし、30秒~50秒待つだけで、本格コーヒーやティーを楽しめるマシンです。

キューリグの特徴

- **簡単操作&省スペース!**
カプセルを入れてボタンを押すだけの簡単操作。電源とA4サイズの面積さえあれば、どこでも設置できるコンパクトサイズのマシンです。
- **カプセルのラインナップが豊富!**
カプセルはカフェインレスコーヒーや有機コーヒー、紅茶、緑茶、ジャスミンティーなどバラエティー豊かなラインナップが揃っています。

アイスメニューも簡単に提供できますので、いつものメニューにプラスして、客単価・収益アップを図ってみたいはいかがでしょうか。3月のコーヒー提案会では、キューリグの抽出体験・各種カプセルのご試飲も準備しております。詳しくは営業担当までお問い合わせください。

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：2025年4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）
※講習料・認定証交付代1,500円（税込）を含む
●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



いちごと
練乳の
王道コンビ！

練乳いちごワッフル

満足サイズ ¥700（税込）詳しくは営業担当へお問い合わせください。

美味しい
コーヒーの店
2025
認定店

★★★

喫茶店探訪

CCSコーヒーを扱う店を訪ねて



愛知県 津島市

喫茶アンナ

常連さんに愛される楽しいママの
喫茶店

「喫茶アンナ」は、温かい雰囲気のママさんのおもてなしと心がこもった手作りメニューで、地元の常連さんに愛される居心地の良いカフェです。
新鮮な野菜がふんだんに使われた具沢山のメニューが並び、健康志向の方にも嬉しいラインナップ。

朝には、彩り豊かなサラダがたっぷり付いたモーニングプレートが楽しめ、爽やかな一日の始まりを応援してくれます。「裏メニュー」も存在し、訪れるたびに新しい発見があるのもリピーターが絶えない理由のひとつ。
どこか懐かしく、ほっとするひとときを「喫茶アンナ」でぜひお過ごしください。



おすすめMENU

- ブレンドコーヒー ¥500
- アメリカンコーヒー ¥500
- ◆モーニングサービス 8:00～11:00
- ◆ランチサービス 8:00～17:00
- ・ナポリタン ¥800 ・焼きそば ¥800
- ・あんかけパスタ ¥900

喫茶アンナ

住所 | 愛知県津島市鹿伏町上郷128
アクセス | JR関西本線「永和駅」より
徒歩25分
電話番号 | 090-4256-9680
営業時間 | 8:00～17:00
定休日 | 金曜日
席数 | 30席
駐車場 | 10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

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

コーヒー生産量世界一を誇るブラジル、その中でもミナスジェライス州はブラジルのコーヒー生産量の約半分を占めています。サンタルシア農園のある南ミナス地域は標高の高さや寒暖差の大きさなど、高品質のコーヒー栽培に適した条件が揃っていることから近年特に注目されています。

さくらブルボンは厳選された黄色く完熟したブルボン種(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、太陽の恵みを一杯に浴びて天日乾燥させたコーヒーです。柑橘系のさわやかに際立つ甘さと香り、バランスの良さ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 -63-

アビジャンの政府コーヒー管理機構である農産物価格安定基金(CSSPA)の係官に話を聞くと、「当国のコーヒーの基本施策は、良いコーヒーを世界に届ける事だ」と語った。

また、彼は同国のコーヒー産業の近代化について、「コートジボワールはフランスの植民地だったため、農園経営から輸出までフランス資本の企業が多く進出していて、こうした資本を背景に、あらゆる分野が機械化されている。」と説明してくれた。

その後、私はアビジャンから北へ240kmにある主要産地のヤムスクロを訪れた。ヤムスクロの農園はブラジルのファゼンダのような大農園で、コーヒー・チェリーの集積地でもあることから、大きな精選加工工場もあり、近代化された立派な設備であった。

その後訪れたアビジャン港も、ブラジルのサントス港に比肩するほどの立派な港湾設備を有しており、同国のコーヒーに懸ける熱意を感じた。

(会長 服部卓也)

編集長の 独り言

ある日突然、マナカのオートチャージができなくなってしまったため、駅長室へと向かいました。駅員さんに状況を説明すると、なぜか新たなカードの申請書を渡され、私は疑問に思いながらも、申請書に必要事項を記入して提出しました。

すると駅員さんは、「実はこのカードは5年ごとの更新が必要なんです。また、5年後にお願いします」と言い、新しくなったカードを手渡してくれました。駅長室を後にした私は、「5年後の更新なんて覚えていられるかな…」と複雑な気持ちで改札に向かいました。