

CCS COFFEE NEWS

Coffee &
Communication

4

2025
vol.579



今月の
コーヒー

4月のおすすめ

さくらブルボン パルブドナチュラル

—— 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、パルブ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

2025年
4月版

気候変動、コスト高騰、品質変化…

コーヒー業界が直面する課題

現在、コーヒー業界は多くの課題に直面しています。主要生産国であるブラジルやベトナムでは、地球温暖化の進行によって干ばつや霜害などが多発し、生産量の減少や品質の低下が報告されています。また、人件費、肥料、輸送費などのコスト上昇により、小規模農家の経済的負担が深刻化しています。さらに、輸送の遅延やコンテナ不足などの物流問題も発生しており、サプライチェーンの混乱もコーヒー豆の安定供給に影響を及ぼしています。

一方、消費者側にも影響が広がっています。コーヒー豆の生産量減少による価格高騰に加え、気候変動によってこれまでのコーヒーの風味や品質が変化することが懸念されています。さらに、環境負荷の低減や生産者の労働環境改善を求める声が高まっており、消費者にはより倫理的な選択をすることが求められるようになってきました。

コーヒー業界ではこうした課題に対応するため、気候変動に強い新品種の開発や、持続可能な農業技術の導入を進めています。一方で、消費者もフェアトレード製品を選択したり、環境負荷の少ない商品を選択したりするなど、より意識的な購買行動が求められています。



相次ぐ物価高騰

苦味が増す喫茶店経営



近年の相次ぐ物価高騰により、街の喫茶店の経営が圧迫されています。特に経営を圧迫しているのは、コーヒー豆の価格高騰です。喫茶店で多く使われているアラビカ種の価格は、世界最大の生産地であるブラジルの不作の影響を受け、2025年2月には2023年末の2.2倍にまで急騰しました。

喫茶店では、店主の高齢化や電気・ガス代の高騰など、さまざまな経営課題を抱えているなか、そこにコーヒー豆の価格高騰が追い打ちをかける「三重苦」の状況となっています。

総務省の小売物価統計調査によると、東京都23区の喫茶店で提供されているコーヒー1杯の平均価格は、2025年1月時点で599円となっています。これは2023年1月比11%の上昇にとどまっていますが、同期間のコーヒー豆の卸価格は2.2倍に膨らんでいるのが実情です。

ある喫茶店の店主は「コーヒー豆だけでなく、パンや牛乳、卵などの価格も高騰している。お客さまの理解を得ながら、価格転嫁を進めるしかない」と語ります。町の喫茶店にとって、この価格高騰の波をどう乗り越えるかが、今後の課題となりそうです。

長居するお客さんが増加!?

都心のカフェはパンク寸前



休日に都心に出かけ、ひと休みをしようとカフェを探しても、どの店も満席状態で休憩場所が見つからない。いわゆる「カフェ難民」になる問題が年々増加しています。そうした混雑の背景には、訪日外国人の増加のほか、カフェでリモートワークをする人や、スマートフォンで動画を視聴しながら利用する人が増加したことで、一人ひとりの滞在時間が長くなったことが挙げられます。

こうした状況を受け、都心のカフェでは時間制を導入し、利用者に90分や120分の座席利用券を渡すといった仕組みを取り入れています。

また、東京のある企業は、自分がいる場所の周辺にあるカフェがマップ上で表示され、曜日や時間帯ごとの混雑状況がわかるアプリをリリースしました。

この会社の代表は、「こうしたツールは意外となく、混雑状況がわかるプラットフォームには大きな需要があります。将来的には店舗と連携を行い、店舗側が空席を表示できたり、利用者が一定時間席をキープできる機能を想定しています」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4回 アナエロビックコーヒー

ここ数年、スペシャルティコーヒーの中でも、「アナエロビックコーヒー」と「インフューズドコーヒー」が注目されています。

アナエロビックとは、「アナエロビック・ファーメンテーション」が正式名称で、日本語では「嫌気性発酵」といいます。

このアナエロビック・ファーメンテーションは、ワインの精製方法として古くから用いられていましたが、スペシャルティコーヒーに対して新たなフレーバーを求める昨今の需要の高まりから、コーヒーにも応用されるようになりました。

アナエロビックコーヒーは、密閉されたタンクにコーヒーチェリーを入れることで、乳酸菌や酵母などの嫌気性菌によってコーヒーチェリーが発酵し、独特の風味と香りが生み出されます。

昨年6月号でご紹介したブラジルの「イバネマ農園 プレミアクリュ ゴールドエディション」も、このアナエロビック製法で精製されており、完熟果実のような華やかな香りを纏った、柔らかな口あたりのコーヒーになっています。

こうして、スペシャルティコーヒーに新しい風味をもたらしたアナエロビック製法は、水洗式、非水洗式、スマトラ式、バルブドナチュラルに次ぐ、第5の精製方法といえると思います。

今回は、インフューズドコーヒーについてお話しいたします。



CCSがお届けする今月のニュース

バレンタイン ジャズピアノコンサート開催 プロスペール安城南店

2月14日のバレンタインデーの夜、プロスペール安城南店にてジャズピアノコンサートを開催しました。

このイベントでは、安城市を拠点として活動するジャズピアニストによる生演奏を、ハンドドリップで淹れたスペシャルティコーヒーとケーキと共にお楽しみいただきました。

生演奏では、1960年代の映画音楽や、有名な楽曲をジャズアレンジしたピアノ演奏でお客様を魅了。コーヒーは、希少なゲイシャ豆を使った「ゲイシャ ブレンド」をハンドドリップで丁寧に抽出し提供しました。さらに、バレンタインに合わせたチョコレートケーキも提供し、コーヒーとのペアリングをお楽しみいただきました。初の試みでしたが、いつもとは違う特別な雰囲気の中、大人のための素敵なひとときをお届けすることができました。



母の日限定 ドリップコーヒーのご案内

母の日に合わせた限定ドリッパーコーヒーをご案内!

パッケージには、「コーヒーでありがとうの気持ち伝える」をコンセプトに、メッセージを記入できるスペースをご用意しました。お店のにぎわいを演出する商材にご活用ください。

母の日限定 ドリップコーヒー ▶
1セット(6杯分)~
※デザインは1種類



この夏は「レモンスカッシュ」で 集客力アップ!

喫茶店やカフェのメニューで、「レモンスカッシュ」が再び注目を集めています。

レモンスカッシュの爽やかな味わいと見た目が、幅広い世代に支持されていることが人気の理由です。

甘さ控えめで炭酸の爽快感が楽しめるレモンスカッシュは、様々な世代のお客様に受け入れられやすく、集客力アップに繋がる大きなチャンスとなります。また、健康志向のお客様にとっても、レモンに含まれるビタミンCやクエン酸は大きな魅力です。

さらに、レモンスカッシュはアレンジの自由度が高いのも魅力です。例えば、自家製シロップやオーガニックレモンを使用したり、ハーブやスパイスをプラスして、オリジナリティを演出することも可能です。

また、レモンスカッシュは原価率が比較的安く、利益が取れるメニューでもあります。シンプルな材料で手軽に作れるため、オペレーションも簡単です。レトロブームの影響で、若い世代を中心に「懐かしいけど新しい飲み物」としてレモンスカッシュが注目されています。ぜひ、お店のメニューにレモンスカッシュを加えて、これから始まる暑い夏に向け、幅広い客層にアピールしてください。



「第15回 世界フェアトレード・デー・なごや」に出店

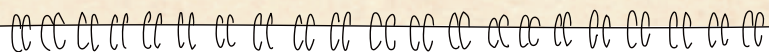
イベント概要

「第15回 世界フェアトレード・デー・なごや コーヒー・サミット」
 日時:2025年5月3日(土) 10:00~18:00(雨天決行)
 会場:ヒサヤオオドリパーク シバフヒロバ

「第15回 世界フェアトレード・デー・なごや コーヒー・サミット」が今年もヒサヤオオドリパーク シバフヒロバにて開催されることが決定いたしました。

名古屋市は2015年にフェアトレードタウンに認定され、今年で認定10周年を迎えました。今回の「世界フェアトレード・デー・なごや」では、10年間の活動の歩みを迎えます。

イベントには、私たちシーシーエスコヒーも出店いたします。今年のテーマは、昨年好評だった「世界フェアトレードの旅」。“フェアトレード製品がどこから来たのか”に着目し、コーヒーの産地を知ってもらうことで、フェアトレードが世界の人・国々とのような関わりがあるのか、どのように貢献ができるのかをイメージするイベントになります。私たちはグアテマラ産のフェアトレードコーヒーを中心に販売する予定です。もちろん、毎年人気の“飲み比べ”イベントも開催されます。今年のゴールデンウィークは、栄でコーヒーを存分に楽しみましょう! ご来場お待ちしております。



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

さっぱりとした
 京菜に
 あさりの旨みが
 相性抜群!



あさりと京菜の和風パスタ

¥860(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

トキオ

レトロ感満載の落ち着いた喫茶店

津島駅から津島神社に向かう天王通りに佇む「トキオ」は、地元の方々に長年愛されている昭和レトロな雰囲気が魅力の喫茶店です。

特に人気なのが、こだわりの目玉焼きを使ったモーニングメニュー。ゆで卵ではなく、ふんわりと焼き上げられた目玉焼きが絶品と評判です。さらに、ランチメニューも豊富で、ボリューム感たっぷりです。

レトロ感あふれる店内は、特集の本にも掲載され、遠方から訪れるお客様も多いとのこと。「トキオ」で、懐かしい時間の流れとともに、ゆっくりとしたひとときをお楽しみください。



おすすめMENU

- ブレンドコーヒー ¥410
- ウイナーコーヒー ¥450
- ◆モーニングタイム 6:30~11:00
- ◆ランチタイム 11:00~14:00

トキオ

住 所 | 愛知県津島市天王通6-43
 アクセス | 名鉄津島線・尾西線「津島駅」より徒歩3分
 電話番号 | 0567-26-1238
 営業時間 | 6:30~15:00
 定休日 | 月曜日
 席数 | 45席
 駐車場 | 2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？

5月のおすすめ

有機フェアトレードグアテマラ

グアテマラ共和国



柔らかな酸味と甘み。さらりとした口当たりのコーヒー

グアテマラの首都から北西に位置する美味しいコーヒーの故郷であるウエウエテナンゴ。その奥地サンタエウラリアの標高1,300~1,800mのエリアでこのコーヒーは栽培されています。このエリアは朝晩の寒暖差が激しく、シェードツリーの下でゆっくりと育ったコーヒーチェリーは真っ赤に熟します。この赤く熟した実だけを丁寧に手摘みしたのち、時間をかけて100%天日にて乾燥させます。柔らかな酸味とピターチョコのような苦みを伴う甘味。さらりとした口当たりのコーヒーです。



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。



ボン・ボヤージュ

コーヒー新時代を目指して -64-

2ヶ月に及ぶアフリカ大陸のコーヒー産地訪問を終え、日本へ帰国する前に丸紅のパリオフィスに駐在している林秀豪氏にアフリカ大陸訪問の報告をすべく、コートジボワールからパリへと向かった。

林氏からは“10月の中東戦争勃発以来、世界経済は大変なことになっている。コーヒーと世界情勢は深くリンクしているから、帰国後は日経新聞は必読だよ”と教わった。

当時の日本は、ニクソンショックによる円高に加え、本連載の第49回でも触れた第4次中東戦争

(1973年10月)が引き起こした第1次オイル・ショックや、田中角栄元首相が提唱した日本列島改造論による地価高騰など、大混乱の世情であった。

そんな中での帰国で、機内から見る夜の東京はネオンも消え、2年半振りの帰国は暗く沈んだ空気であった。

空港の到着口で父母やお世話になった多くの方からの出迎えを受けたあと、東海道線の夜行列車に乗り、故郷である名古屋へと帰路に着いた。

(会長 服部卓也)

編集長の 独り言

コスバ最高!の謳い文句に釣られて、今話題のオールインクルーシブ(食事や飲み物、リラクゼーションやアクティビティなどの料金が宿泊代金に含まれたプラン)のホテルを利用しました。バブル時代に建てられたホテルだったため、温泉施設などは豪華な造りで大満足。ただ、客室稼働率を上げるためか、非常に混んでいました。セルフサービスのラウンジやレストランは時間によっては待ちが発生する事も。温泉に浸かってゆったり息抜き、とは少し違うものこれはこれでアリなのかなあ…。