

CCS COFFEE NEWS

Coffee &
Communication

11

2025

vol.586



今月の
コーヒー

11月のおすすめ

グランレイナ ウォッシュド

グアテマラ共和国



シトラス系の柔らかな甘い酸味と透明感がある上品なコーヒー

グアテマラ共和国は中央アメリカ北部に位置し、北東はカリブ海、南は太平洋に面しています。厳格な管理のもと、ウェットミルで丁寧に水洗処理されたコーヒーは、フレッシュで透明感があり、シトラス系の柔らかな甘い酸味がとても上品なコーヒーです。

コーヒー業界の最新情報!

COFFEE TOPICS

2025年
11月版

アメリカのコーヒーの店頭価格は約1.4倍に 食料インフレ再燃の兆し

世界各国では、異常気象による不作の影響で、食料価格が軒並み高騰しており、食料インフレが再び進行し始めています。さらに、トランプ政権の関税政策がその流れに拍車をかけています。

コーヒー相場も昨年来の上昇が続き、高値圏で推移しています。アメリカの労働統計局によると、今年8月時点のアメリカ国内でのコーヒー店頭価格は、前年に比べて約1.4倍と大幅に上昇しています。

トランプ政権の関税政策の影響により、コーヒーの供給網は分断されつつあります。これに伴い、国ごとの価格差が拡大し、多くの国で安定的に安値で農作物を調達することが難しくなっています。

さらに、コーヒーの主要生産国の一つであるコロンビアとアメリカの関係も不穏な状況にあり、アメリカの強硬姿勢が長引けば、食料インフレが世界的に拡大する恐れがあると指摘されています。



コーヒー新時代到来か!?

フォース・ウェーブに注目が集まる



1990年代後半に始まった、一杯ずつハンドドリップで丁寧に淹れるコーヒー文化「サードウェーブ」。その発祥の地であるアメリカ西海岸・ポートランドでは、近年「フォースウェーブ」と呼ばれる新たなコーヒー文化が注目を集めています。

「フォースウェーブ」では、移民としてアメリカに渡った人々の子ども世代が、自分のルーツをたどり、それぞれの出身国の特色を活かしたコーヒーを提供しています。

特に人気を集めているのは、ポートランドにある「ポートランド・カフェ」が提供するベトナムコーヒーです。同店では、ロブスタ種ではなく、ベトナム産のアラビカ種を使用。丁寧に抽出したコーヒーに、コンデンスミルクを加えて仕上げた濃厚で香り高い一杯が人気を呼んでいます。

今後、こうした「フォースウェーブ」の動きが世界的な大きなムーブメントへと発展するのか、注目が集まっています。

自販機が絶滅の危機に!?

自販機飲料、1本200円時代に



10月から、自動販売機のペットボトル飲料が大幅に値上げされました。

数年前までは1本150円前後で販売されていましたが、主要メーカー各社が人気商品(500~1,000mL)の小売価格を200円(税抜)に引き上げたことにより、自動販売機の販売価格も200~220円に改定されました。

こうした度重なる値上げの影響で、自動販売機の設置台数は減少傾向にあります。2014年には全国で約247万台あったものが、2024年時点で約204万台にまで減少しており、今後も2~3割が赤字に陥ると予測されています。

特に、利用者の少ない地方や郊外では、収益性の悪化が深刻で、維持管理費の負担が重くのしかかっています。このまま赤字が続けば、採算の取れないエリアから順に自動販売機が姿を消していく可能性があります。

かつては100円玉1枚で缶飲料が買える時代があった自動販売機。日本人の生活に根付いた存在も、ついに「200円時代」に突入し、正念場を迎えています。

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11回 SCAJ 2025を視察しました

先日、東京ビッグサイトで開催されたアジア最大級のスペシャルティコーヒーイベント「SCAJ 2025」を視察してきました。

私は仕事柄、生豆を扱うコーヒー生産者のブースに目がいきがちなのですが、ここ数年、試飲をカップリング形式で提供するブースが増えてきたように感じます。カップリングでは、抽出直後のコーヒーを味わうことができるため、豆ごとの個性や香りの違いをよりはっきりと感じ取ることができます。また、演出としても専門的に見えるため、今後もカップリング形式を取り入れたブースが増えていくのではないのでしょうか。

また、希少価値の高い「リベリカ種」を扱っているブースがあったので、少量ながら生豆を入手しました。コーヒーの品種は大きく分けてアラビカ種、カネフォラ種、リベリカ種とあるのですが、リベリカ種は全コーヒー生産量の1%しか採れない貴重なコーヒーです。今後、社内講習会などで活用していきたいと思います。

さらに今回、初めてサウジアラビア王国のブースを訪れました。「トーブ」と呼ばれる伝統衣装をまとった男性が、「ダラ」と呼ばれる金属製のコーヒーポットで、コーヒーにサフランやカルダモンといった香辛料を加えて煮出したアラビアコーヒーを振る舞っていました。デザートとともに提供されるこのコーヒーは、友情とおもてなしの象徴とされており、デザートの甘みとスパイシーで芳醇なコーヒーとの調和が見事で、非常に印象に残る味わいでした。



CCSがお届けする今月のニュース

SCAJ 2025「コーヒーで一緒にいよう！」

アジア最大級のスペシャルティコーヒーイベント「SCAJ2025」が、9月24日から27日までの4日間、東京ビッグサイトに開催されました。会期中の来場者数は延べ9万6千人に達し、会場は大きな熱気に包まれていました。

今年のテーマは「Belong Together in Coffee! (コーヒーで一緒にいよう!)」です。その言葉の通り、コーヒーに関わるすべての人がつながり、共に楽しむ一体感が会場全体に広がっていました。

生産国のブースでは、抽出デモンストレーションや試飲会などが行われ、来場者は希少品種や新しい精製方法によるコーヒーを味わいながら、その多様性と奥深さを実感していました。

また、昨年に続き、コーヒー生豆にワインやフルーツなどを加えて発酵させた「インフューズドコーヒー」の提案が増加していたのが印象的でした。

一方、メーカー各社のブースでは、最新焙煎機やエスプレッソマシン、抽出器具などが一堂に展示されました。なかでも目を引いたのは、「タイムパフォーマンス」を意識した製品です。抽出速度を手動で調整できるドリッパーや、透過速度を約3倍に高めたペーパーフィルターなど、味の再現性と提供スピードの両立を追求する動きが明確に見られました。



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」の活用方法

SCAJで注目を集めていた「インフューズドコーヒー」。コーヒーの生豆を精製する工程にスパイスやフルーツなどを加え、発酵中にその香りや味を豆に染み込ませることで、自然で個性的なフレーバーを作り出す手法です。インフューズドコーヒーの魅力は、なんとといっても「驚き」と「発見」にあります。ひと口飲むと、果実を思わせる香りがふわりと広がり、これまでのコーヒーとはまったく違う印象を受けます。



近年は、インフューズドコーヒーの楽しみ方もさらに広がっています。例えば、ストロベリー風味のインフューズドコーヒーにミルクを加えると、ストロベリーラテのような味わいに。また、アイスコーヒーのブレンドに柑橘系のインフューズドコーヒーを少量加えることで、爽やかでフルーティーな香りが際立つ水出しコーヒーを楽しむこともできます。

インフューズドコーヒーはまだ新しいジャンルであり、メニュー開発やブレンドへの活用など、その可能性は今後さらに広がっていくと考えられます。弊社でも新しい味づくりの可能性を探るべく、さまざまな試作・研究に取り組んでいます。

現在、弊社ではストロベリーとパッションフルーツのインフューズドコーヒーをご用意しております。ご興味のある方は、ぜひ営業担当までお問い合わせください。

冬ブレンド「^{じょう}醸」 ドリップバッグ発売開始!

お店で提供するコーヒーにも、季節感を演出してみたいかでしょうか? 「冬ブレンド“醸”」は、寒く張り詰め凛とした“冬”をイメージしたブレンドで、「クレのある酸味とほろ苦いコク」が特徴です。ブレンドの軸としたタンザニアには、高品質の証“キボア (KIBO)”の名を冠したスペシャルティ規格のコーヒーを使用しています。



冬季限定コーヒー「醸」

袋タイプ 内容量:200g(豆)

ドリッパータイプ 内容量:10g(粉)

販売期間:2025年12月1日~2026年2月末

納品期間:2025年11月中旬~2026年2月中旬

※試飲用として40gをご用意しています。

※詳しくは営業担当までお問い合わせください。



おすすめ“レジ横商品”のご案内

コーヒーのお供にピッタリ! 日持ちがして、そのまま販売できるレジ横商品をご紹介します。
※価格は標準卸価格(税抜)です。

やさしい甘さがコーヒーと相性抜群 和三盆どらやき

和三盆を練り込んだやさしい甘さの生地と氷砂糖で炊き上げた餡の上質な味わいがコーヒーにぴったりのどらやきです。

発注単位

1ボール(6個入り) 600円/ボール



栗粒たっぷりでぜいたくな饅頭 栗ざくざく饅頭

白餡にダイスカットした栗甘露煮をたっぷり混ぜ込んで焼き上げた、ぜいたくな栗型の饅頭です。

発注単位

1ケース(20袋入り) 115円/袋



はちみつのかき混ぜた甘味がやみつきに ハニーバター

北海道産はちみつをカリッとした香ばしいナッツにコーティング。はちみつのかき混ぜた甘さがクセになる美味しさです。

味はプレーン、くるみ、ティラミスの3種類。

発注単位

1ボール(12g×7袋入り) 480円/ボール



シェ・シバタ 柴田シェフ監修 焦がしバター香る王道フィナンシェ

焦がしバターの芳醇な香りと、しっとりとした食感。バターの風味が広がる、甘くて贅沢な美味しさです。

発注単位

1ケース(20個入り) 130円/個



全日本コーヒー協会が「国際コーヒーの日」に合わせてオンラインイベントを開催

10月1日の「国際コーヒーの日」に合わせ、全日本コーヒー協会は動画企画「COFFEE DAY オンラインフェス 2025」を開催しました。

協会公式サイトおよびYouTubeチャンネルでは、コーヒーの魅力や新しい楽しみ方を紹介する多彩な動画コンテンツが順次公開されています。

動画では、お笑いコンビのハリセンボン・箕輪はるかさんがナビゲーターを務め、京都大学名誉教授・森谷敏夫氏や、静岡文化芸術大学准教授・武田淳氏ら専門家をゲストに迎え、「コーヒーと健康」や「コーヒー2050年問題」など、幅広いテーマでトークが展開されます。

そのほかにも、コーヒーグラウンズ(コーヒーかす)の活用法や、アウトドアでの焙煎体験、コーヒーの美容・健康効果の紹介など、日常に役立つ内容が盛りだくさんです。

また、動画を視聴し、キャンペーンサイトにてご応募いただいた方の中から抽選で100名様に「QUOカードPay(500円分)」が当たるプレゼント企画も実施中。

コーヒーを愛するすべての人に向けた、学びと発見のオンラインフェスとなっています。ぜひ、ご覧ください!

全日本コーヒー協会
キャンペーンサイト▶



全日本コーヒー協会
YouTubeチャンネル▶



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

厚切り
ベーコンと
ポテトグラタン
の
贅沢サンド

**厚切りベーコンの
ポテトグラタンサンド**

¥700(税込) 詳しくは営業担当へお問い合わせください。



「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？

12月のおすすめ

ブルーマウンテンNo.1ブレンド

—— ジャマイカ



コーヒーの王様、ジャマイカ産ブルーマウンテンNo.1を贅沢に使用

ブルーマウンテンが栽培される地区は、午前中はカリブ海の日光で気温が上昇し、午後は霧で日光が柔らかく遮られ気温が下がります。「美味しいコーヒー」に生育する大きな条件に15℃～30℃で栽培することが挙げられますが、ジャマイカでは霧が樹々を覆うことで急激に気温が下がり、コーヒーの葉や実に結露が発生します。そのため降雨が少なくても、樹々は乾燥のダメージを受けなくて済むわけです。カリブの太陽と豊かな自然、陽気なジャマイカの人々によってブルーマウンテンは育てられています。



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。



ボン・ボヤージュ

コーヒー新時代を目指して -71-

1970年代、商社は「インスタントラーメンからミサイルまで」と言われるほど、様々な事業を手掛けており、常に新しい商品を探していた。

そんな中、ある会社から「面白いコーヒーがある」との紹介を受けた。それは、インドネシア東部にあるティモール島のコーヒーだった。

提供されたサンプルを見ると、水洗式アラビカ種特有の形状をしており、カップングしてみると、コロンビア産に代表される一般的な水洗式アラビカ種とは異なる風味を持っていた。(後に、アラビカ種とロブスタ種の交配によるハイブリッド種であることが判明。)

そのため、「今までにない風味で差別化ができる」と判断され、ポルトガル語を学び、品質の知識も多少あるという理由から、私に現地調査の命が下った。

世界を股にかける商社といえども、現地に足を踏み入れた者はおらず、ほぼ情報がない状態での出発であった。

空路は、まずインドネシア・バリ島のデンパサールを経て、西ティモール島のクパン、そして最後に東ティモールの首都・デシリへと向かった。

日本を出て4日目ようやく到着。ホテルに着くと、会社「無事着いた」と打電した。(会長 服部卓也)

編集長の
独り言

朝、通勤のために地下鉄の駅へ向かうと、いつも乗っている5分発の電車が、その日は7分発になっていました。不思議に思い、名古屋市交通局のサイトでダイヤを確認してみても、変更は見当たりません。ただ、トップページのお知らせ欄に、ひっそりと「9月29日より、朝の混雑緩和のため名城線の運行間隔を変更します」との記載がありました。なるほどと思いつつも、「それならダイヤ表も当日から反映しておいてほしかったなあ」と、少しモヤモヤした朝でした…。