

CCS COFFEE NEWS

Coffee &
Communication

2

2026
vol.589



今月の
コーヒー

2月のおすすめ

ボケテ バホモノ農園

—— パナマ共和国



柑橘系の柔らかな酸味と、甘さのバランスが心地よいコーヒー

バホモノ農園のあるボケテ地区はコスタリカ国境に隣接するチリキ県にあり、パナマ共和国の中でも高品質なコーヒーを産出することで有名です。優しい柑橘系のフレーバーにブラウンシュガーや、ほどよいナッツ感があり、柔らかな酸と甘さのバランスが心地よいコーヒーです。

コーヒー業界の最新情報!

COFFEE TOPICS

2026年
2月版

トランプ関税の衝撃

トランプ関税が揺さぶる世界経済

アメリカのトランプ大統領は、昨年1月の2期目就任直後から、各国に対して関税を引き上げるなど、貿易戦争を本格化させました。その後、一部の関税を見直し、暫定的な貿易協定に合意する動きも見られたものの、アメリカの輸入税率は1930年以降で最高水準に達しており、関税の引き上げはアメリカ国内の物価上昇につながっています。

こうした影響はアメリカ国内にとどまらず、世界経済全体へと波及しています。日本経済も同時期に縮小の兆しが見られ、輸出の減少や民間住宅投資の落ち込みが主な要因とされています。

ブラジルでは、8月から11月半ばにかけてコーヒーに50%の高関税が課されたことで、アメリカ向けの輸出が急減しました。現地のコーヒー輸出業団体は、「アメリカ市場への輸出は事実上不可能になった」と述べており、関税政策が各国の産業活動に深刻な影響を与えています。



トランプ大統領はコーヒーを飲まない?

トランプ大統領の嗜好と関税政策



ブラジルなどのコーヒー生産国に対する高関税の実施は、結果としてアメリカ国内におけるコーヒー価格の急騰を招きました。

これを受け、アメリカ議会では共和党・民主党の超党派による議員団が、コーヒー愛飲家の声をもとに関税撤廃を求める動きを見せました。しかし、こうした要請は最終的に却下されました。

この一連の流れから、「トランプ大統領はそもそもコーヒーを飲まないのではないか」といった憶測まで浮上し、関税政策と大統領個人の嗜好との関係にも注目が集まりました。

こうした中、イギリスの大手新聞「テレグラフ」の記者であるデビス氏は、トランプ大統領の食生活について次のように報告しています。

「トランプ大統領が酒やタバコを嗜まないことはよく知られていますが、コーヒーも全く飲まないそうです。朝食や昼食は取らず、ビタミンDや亜鉛などのサプリメントを摂取する程度で、夕食はマクドナルドやKFCのフライドチキン、ステーキなどが中心です。飲み物はダイエット・コーラを1日12本とのことで、管理栄養士も『とても健康的とは言えないメニューだ』とコメントしています。」

2025年の販売金額伸長率ランキングが発表

コメやコーヒーなどが上位に



昨年12月、某調査会社が全国約6,000店の小売店から集計した販売データをもとに、2025年の日用消費財における販売金額の伸長率ランキングを発表しました。

ランキングでは、コメが162%と断トツの1位となり、3位にインスタントコーヒー(119%)、5位にレギュラーコーヒー(117%)が入るなど、飲食料品が上位を多く占めました。こうした結果は、昨今の物価上昇を象徴していると言えます。

販売金額の伸びだけを見ると好調に映りますが、その一方で、価格高騰の影響により、インスタントコーヒー、レギュラーコーヒーはいずれも販売数量が前年を下回っています。

、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14回 ティーカップに想いを馳せるお正月

毎年お正月になると、少しずつ集めているお気に入りの和食器に酒のアテを盛り、お正月用に選んだ日本酒を味わうのを楽しみにしています。

このアテはどの器に盛り付けたら映えるだろうか、この日本酒はどのぐい呑みで飲んだら美味しいだろうか。そんなことを考えながら酒肴を用意し、のんびり過ごすひとときも、また乙なものです。今年はコーヒーも和食器で飲んでみようと思い立ち、陶器製のカップ&ソーサーで飲んでみました。



そもそもティーカップは、景德鎮や伊万里焼といった磁器の茶碗が西洋に渡り、それをもとに、ヨーロッパ最古の磁器窯であるマイセンによって初めて作られたものだといわれています。「ティーカップ」という言葉自体も、「茶碗」を英訳したものです。そのため、初期のティーカップには取手がありませんでした。

やがて、熱い飲み物を飲みやすくするためにソーサーが添えられ、さらに取手が付いたことで、現在のカップ&ソーサーの形が定着していきました。そうして生まれた西洋の器文化は、時を経て日本へと逆輸入され、日本の「茶碗」にも取手が付けられるようになり、今日のコーヒーカップへとつながっていったのでしょう。

そんな器の巡り合わせに思いを馳せながら、2026年の初コーヒーをゆっくりと味わいました。

CCSがお届けする今月のニュース

昭和の喫茶の記憶とともに、パフェ人気が再燃

近年、カフェメニューにおいて「パフェ」の人气が再燃しています。その背景には、SNSや写真映えを意識する若者層だけでなく、年輩のお客様が抱く「懐かしさ」への共感もあるようです。

季節のフルーツにバニラアイス、ホイップクリーム、コーヒーゼリー、コーンフレーク。

昭和の喫茶店を思わせる王道の組み合わせが、どこか安心感があり、幅広い世代から支持を集めています。

華やかな盛り付けや凝った食材よりも、「これで十分」と感じさせる素朴さこそが、ゆったりとしたカフェの時間に寄り添い、かえって贅沢さを演出しています。

変わらない味と懐かしい記憶を呼び起こすシンプルなパフェは、世代を超えて心を満たす存在として、いま改めて評価されています。

直営店でも昨年夏よりパフェの販売を始め、ご好評をいただいております。

ぜひメニューに取り入れてはいかがでしょうか？



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! 日持ちが良く、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。

一番人気! 銀座餅

うるち米を使った煎餅をカラッと揚げて、さっぱりとした醤油味で仕上げた大きな揚げ煎餅。レジ横一番人気の商品です。

発注単位

1ボール(12枚入り) 100円/枚



豊かな味わい 黒糖かりんとう

ひとつひとつ丁寧に作り上げた、風味豊かな味わい。サクッとした食感と黒糖の自然な甘みはコーヒーとの相性もぴったりです。

発注単位

1ボール(10袋入り) 60円/袋



あられ好きには絶対おすすめ! 菊一あられ各種

えびサラダは、えび入りのあられを独自ブレンドの塩で味付けしたサラダあられ。昆布は、えび・青のり・ごまを加え、醤油味と塩味のさまざまな味わいが楽しめるあられです。

発注単位

1ボール(12袋入り) 120円/袋



ロングセラー オリジナル珈琲チョコレート

コーヒーのほろ苦さとチョコの甘さが絶妙で一粒食べるとクセになると、発売当初から大人気のチョコレートです。

発注単位

1袋(80g) 410円

1袋(500g) 2,150円



春ブレンド「薫」ドリップバッグも発売開始!

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? 「春ブレンド「薫」」は、新緑が芽吹き、若葉の良い香りが立ち始める“春”をイメージしたブレンドで、「フレッシュな酸味と心華やぐ香り」が特徴です。ブレンドの軸としたエチオピアには、高品質の証“イリガチェフェ”の名を冠したスペシャルティコーヒーを使用しています。

春季限定コーヒー「薫」

袋タイプ 内容量:200g(豆)
ドリップバッグタイプ 内容量:10g(粉)
販売期間:2026年3月1日~5月末
納品可能期間:2026年2月中旬~5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尋ねください。



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



いちごワッフル

ハーフサイズ(2枚) 単品¥660(税込) 詳しくは営業担当へお問い合わせください。

いちごの
甘酸っぱさに
ふわふわホイップと
バニラアイスが
相性抜群!

美味しい
コーヒーの店
2026
認定店
★★★

喫茶店探訪

CCSコーヒーを扱う店を訪ねて



📍 名古屋市 北区

Caffe de ポーセレン

飾る、語る、味わう、
至福の時間

白い漆喰の壁がやさしく光を返す、洋館のような佇まいの「Caffe de ポーセレン」。主婦の方達をはじめ、絵や手芸、写真などさまざまな趣味を持つ人たちが自然に集う憩いの場所です。

店内では、月ごとに入れ替わる展示を楽しむことができ、訪れるたびに新しい発見があります。

人気の絶品ハンバーグは、肉汁がたっぷりで香ばしいソースが自慢。食前に添えられる一口ワインが、食事の時間を少し特別なものにしてくれます。

毎日替わるランチのトッピングも評判で、何度通っても飽きない魅力があります。



おすすめMENU

- コーヒー ¥500 ● カフェオレ ¥600
- サンドセット(コーヒーor紅茶) ¥800
- ◆ モーニングサービス 8:30~10:30
ドリンク+トーストorハーフサンド+ゆで卵orデザート
- ◆ ランチサービス 11:30~14:00
日替わりランチ ¥900 / ハンバーグランチ ¥900

Caffe de ポーセレン

住 所 | 名古屋市北区長喜町2-8-1
アクセス | 名城線「志賀本通駅」より
徒歩18分
電話番号 | 052-914-8218
営業時間 | 8:30~16:00
定休日 | 日・祝日
席 数 | 19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？

3月のおすすめ

イリガチェフェ バンコ・ゴティティ
—— エチオピア連邦民主共和国



フルーティーで、透明感のあるやさしい口当たりのコーヒー

エチオピアはアフリカの東部に位置する内陸国で、コーヒー発祥の地として知られています。イリガチェフェ バンコ・ゴティティ村はエチオピア南西部、シダモ地方の標高2,000m程の場所にあります。イリガチェフェでのコーヒー栽培は、エチオピアの中では比較的歴史が浅いですが、豊かな火山灰性土壌と高い標高がもたらす昼夜の激しい寒暖の差によって、非常に高品質なコーヒー産地としてスペシャルティコーヒーの中でも大きな人気を博しています。モカ独特のベリー系のフルーティーなフレーバーとワイニーな余韻はそのままに、透明感がありながらも、クリーミーな口当たりで白桃のような果肉系の甘味が特徴のコーヒーです。



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 -74-

私はティモールでのコーヒー生産・流通の視察を終えて帰国した。

帰国後、「ティモールのコーヒーの現状と今後」と題した報告書を提出し、そこでは「課題はあるものの、生産されているコーヒー豆は水洗アラビカ種として、日本国内でも十分受け入れられる可能性があり、ぜひ取り扱うべきである」と報告した。この内容は検討会でさまざまな角度から議論され、最終的に取り扱いが決定した。

その後は営業担当として、サンプルを片手に

問屋を回る日々が続き、成約に奔走した。

そうした活動が徐々に実を結び、ついに船積み可能な数量まで受注を獲得。第1回目の船積みが7月初旬に決定した。

初回の出荷ということもあり、船積みに立ち会おうべく、ティモール・ディリへの出張を命じられた。しかしこれが、1973年7月に勃発するティモール内乱の開始時期と重なるとは露ほども思っていなかった。

(会長 服部卓也)

編集長の
ぼやき

先日、久しぶりに名鉄名古屋駅を利用しました。次々と列車が入線してくるなか、中部国際空港行きの列車が到着すると、大きなスーツケースを抱えたインバウンド客が行き交い、右往左往。当然、列車は定刻どおりには発車できず、その影響で後続の列車はさらに過密ダイヤになっていくという状況に驚かされました。ただそれ以上に驚いたのは、そうした混雑は日常風景なのか、気にも止めず、慣れた様子で悠然と待っている他の列車の利用者の姿でした。