

# CCS COFFEE NEWS

Coffee &  
Communication

# 6

2026  
vol.593



今月の  
コーヒー

6月のおすすめ

ルワンダ スカイヒル WS

ルワンダ



穏やかで柔らかな飲み口のコーヒー

アフリカ中央の内陸国ルワンダは、なだらかな丘陵が続く姿から「千の丘の国」と呼ばれます。生産量は少ないものの、ドーマン社管理の優良精選所からカップングで厳選し、品質の安定を実現。バランスが良く、穏やかで柔らかな飲み口が特徴のコーヒーです。

コーヒー業界の最新情報!

# COFFEE TOPICS

2026年  
6月版



下がらない・コーヒー市況

## 売る気にならない生産国の農家

コーヒー価格が下がらない要因の一つとして挙げられているのが、生産者側の「売り控え」です。一昨年来の歴史的な価格高騰により利益を得た生産者が、その余力を背景に、高値でしか売りに応じない状況が続いていると、多くの業界関係者が指摘しています。

こうした状況を踏まえ、短期的な見通しを整理します。

### ① 需給動向: タイトから緩和へ

- 世界生産量は約1億7,000万袋規模へ増産見込み
- 消費量は引き続き増加する見込みであるが、供給の伸びが上回る見通し
- その結果、在庫は回復の方向へ

【ポイント】

2023年~2025年: 供給不足→価格高騰

2026年: 供給回復(特にブラジル)→需給バランス改善

### ② 価格動向: 高値横ばい(下がらない)

- 農家は2023年以降の価格高騰で利益を確保しており、売りには消極的
- 結果として、相場は「現状維持の高値横ばい」が基本シナリオ
- ブラジルの増産期待はあるものの、大幅な下落には至りにくい状況

### ③ リスク要因

- 天候リスク…6月~8月にかけてブラジル(冬)の降霜懸念
- 地政学問題…イラン・米国情勢などによる物流不安。  
原油価格や輸送コスト、輸送時間の長期化に影響

### ④ 主要生産国の生産状況

	ブラジル 世界最大の生産国	コロンビア 高級アラビカの主要生産国
2026年 予測	【豊作見通し】 約7,000万袋 (前年比15~20%増)	【短期的には大幅減産】 (前年比30%減)
背後にある 要因	2026年は表年にあたり 現在のところ天候が良好 栽培面積も拡大している	異常気象により収穫が遅延 また、地政学的な不安要素も (隣はベネズエラ。 次はコロンビアと 脅されている)
市場への 影響	供給増による価格の下支え 世界生産量の2/3を 占めるため、影響は 非常に大きい	高級アラビカコーヒーの 供給不足懸念

需給は緩和に向かいつつあるものの、生産者の売り控えや各種リスク要因により、コーヒー価格は当面「高値横ばい」が続く可能性が高いと考えられます。

## コーヒーインストラクター3級検定 7月開催のご案内

今年も昨年にひきつづき暑さが厳しくなりそうです。よく冷えたアイスコーヒーで体温を下げたり、冷房の効いた部屋で温かいコーヒーを飲んでみたりと、一息つきたい時に寄り添ってくれる一杯を、より味わい深くする為にコーヒーインストラクター3級検定講習会でコーヒーの知識を一緒に深めませんか。

### 開催概要

日時：2026年7月11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。

## 「世界フェアトレード・デー・なごや」に出店

5月2日(土)、「第16回 世界フェアトレード・デー なごや2026コーヒーサミット」(ヒサヤオオドリパーク)に今年も出店いたしました。

直前まで雨予報が続いていましたが、当日は幸運にも晴天に恵まれ、会場には昨年に引きつづき多くのお客様にご来場いただきました。コーヒー関連のブースに加え、ワークショップやキッチンカーなど約60のブースが並び、会場は終日、笑顔あふれるにぎやかな雰囲気に包まれていました。



弊社ブースでは、SDGsに関連した2種類のコーヒーをご提供しました。ひとつは、グアテマラ産のフェアトレードコーヒー。もうひとつは、女性農園主を支援するプロジェクトから生まれたブラジル産の「カフェ・テラス」です。ご注文いただいたお客様からは「美味しい」「バランスが良い」といった嬉しいお声を多数いただき、大変励みとなりました。

また今年も、猫柄のパッケージが特徴の「にゃんドリップコーヒー」が手土産商品として用意したところ、大変ご好評をいただき、多くのお客様にお買い求めいただきました。

イベントには、コーヒーインストラクター3級検定講習会にご参加いただいた方や、過去のイベントでご縁をいただいた方にもお立ち寄りいただき、温かいお声がけをいただきました。コーヒーを通じて人のつながりや想いが広がる、とても心温まる一日となりました。

## 喫茶店オーナーが知っておくべき カスハラ対策は大丈夫？

近年、顧客による過度な要求や不当な言動、いわゆる「カスタマーハラスメント(カスハラ)」が社会問題となっています。法的にも事業者には従業員を守る責任が求められており、2026年10月1日より、改正労働施策総合推進法に基づき、カスハラ対策が義務化されます。

### ■カスタマーハラスメントとは何か

- 理不尽なクレームや過剰な要求
- 長時間の拘束や執拗な言いがかり
- 暴言・威圧的な態度
- SNSでの一方的な誹謗中傷

「お客様は大切にすべき存在」という考えが強い業界ほど、対応する側が我慢を強いられやすい構造があります。喫茶店は「お客様との距離が近い業態」であるがゆえに、カスハラの影響を受けやすい環境にあります。

例えば、コーヒーの味や提供スピードに対する過度な要求、長時間の無注文滞在、スタッフへの威圧的な言動などは、現場で実際に起きているケースです。さらに近年はSNSや口コミの影響により、評価を背景にした圧力も強まっています。

こうした問題を放置すると、スタッフの精神的負担が増し、離職につながる恐れがあります。また、現場が萎縮することでサービスの質が低下し、本来大切にすべき多くのお客様への対応にも悪影響が及びます。

一方で、カスハラ対策は決して「顧客を排除する」ためのものではありません。むしろ、スタッフが安心して働ける環境を整え、健全な顧客との関係性を築くための基盤づくりです。ルールが明確な店舗ほど、利用する側も安心でき、結果として良質なお客様が定着しやすくなります。具体的な対策としては、店舗利用ルールの明文化や、対応方針の共有が有効です。例えば、長時間利用の考え方やクレーム対応の基準を事前に定め、スタッフが一人で抱え込まない体制をつくるのが重要です。また、トラブルの記録を残すことで、再発防止や組織的な対応にもつながります。

これからの喫茶店経営に求められるのは、単に商品やサービスを提供するだけでなく、「居心地のよい時間と人を守ること」です。カスタマーハラスメント対策は、スタッフ、店舗、そしてお客様すべてを守るための重要な取り組みといえるでしょう。



# 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17回 全日本コーヒー公正取引協議会定期講習会②

先月号に続き、今回は「2025年度にあった公取協への問い合わせ」についての話をします。

まずはコーヒー抽出液の栄養成分を表示したいという問い合わせ。そもそもコーヒーには栄養表示は義務化されていないため表示する必要はありません。もし表示する場合は商品そのものの栄養成分、つまりコーヒー粉の成分を表示しなければ違反となります。しかし消費者は実際に摂取する液体での成分表示を求めていることが多いことからこの質問がありました。



これには現在検討中の「日本版包装全面栄養表示(FOPNL)」というものが絡んできます。これは品質表示を商品の前面に記載しようというものです。デザイン上の問題や何をどこまで表示するのかなど、まだまだ不確定要素が多いのですが、将来的には抽出液の成分表示はFOPNLに基づいた表示になるかもしれません。

また冠表示に関する問い合わせが組合員以外から多かったそうです。組合員は30%ルールに則って表示すればいいのですが、非組合員は30%ルールに拘る必要がない代わりに品質表示法に則った表示(配合割合の表示など)が必要になります。

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

最後まで熱々!  
卵とろける  
鉄板オムライス

### 鉄板オムライス

¥890(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  
2026  
認定店

★★★

# 喫茶店探訪

CCSコーヒーを扱う店を訪ねて



三重県 四日市市

## Café Sacoco

キッズもママも安心な  
フレンドリー空間

四日市・塩浜街道沿いにある「Café Sacoco」は、オーナー・お母さま・娘さんで営む温かな雰囲気のカフェです。店内はピンクをアクセントにした可愛い空間で、キッズスペースもあります。

オーガニックコーヒーや無添加のメニューを中心に、デザートも種類豊富。女性やお子さまに人気です。ランチは「SacoRice(タコライス)」や「SacoMoco(ロコモコ風)」など4種類を提供。ボリューム満点で体にやさしいのが魅力です。

不定期で月齢フォト撮影会などのイベントも開催されており、地域に寄り添うカフェとして親しまれています。



### おすすめMENU

- オーガニックコーヒー ¥450
- オーガニックカフェ・オレ ¥500
- パンプレート2種 ¥1,100
- チュロスandポテト ¥950
- ランチタイム 11:30~15:00  
SacoRice(無添加タコライス) ¥980

### Café Sacoco

住 所 | 三重県四日市市宮東町1-23-1F  
アクセス | 近鉄「海山道駅」より徒歩5分  
電話番号 | 090-6086-0035  
営業時間 | 11:30~15:30  
定休日 | 火曜日・隔週水曜日 (Instagram参照)  
席 数 | 20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？

7月のおすすめ

## イパネマ農園プレミアクリュ ブラックエディション —— ブラジル



芳醇なレーズンの風味と甘み、透き通るような味わいのコーヒー

ご好評をいただいております”ブラジル イパネマ農園プレミアクリュ”が今年も入荷しました。イパネマ農園は世界最大級の生産面積を誇り、チェリーの電子選別機など最新鋭の精選設備を備えた農園です。プレミアクリュの生産量は、このイパネマ農園の全生産量のうち僅か2%という最高級品です。通常ブラジルでは標高700~800m付近でコーヒーが生産されますが、プレミアクリュは標高1,000m以上の急斜面で生産されるため、豊富な日差しが降りそそぎ、さらに一日の寒暖差が激しいため、甘みのあるコーヒーとなります。また今回のコーヒーはアナエロピック製法で精製されています。レーズンを思わせる心地よい風味があり、柔らかく軽やかな口当たり。きれいにフェードアウトしていく透明感のあるコーヒーです。



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 -78-

1975/76年は私生活でも人生最大の節目となる大きな変化の訪れた時期であった。75年秋はチモール事件の後処理に明け暮れたが、翌76年4月には現妻、千恵子と結婚。千恵子は丸缸コーヒー部で輸入事務を担っており、謂わば職場結婚のようなものであった。爾来50年、2男1女に恵まれ、長男・雄高はCCSコーヒーの社長を務め、他の2人も社会人として頑張っている。この間育児や教育、家事など、諸事抜きなく切り盛りしてくれた妻に深く感謝している。他方、母の容態は不調・検査・入院と、同年10月

に、初孫となる雄高の誕生を見ることなく53歳の若さであつという間に逝去した。母・早苗への思い出は多々あり、短い生涯、色々な局面を思い出すが‘100Mの短距離走を駆け抜けた、所謂・利他の人生’だったような気がする。

業界では‘チュウベイさんには（CCSコーヒーの旧社名・中米珈琲商会からチュウベイさんと呼ばれていた）サナエさんあり」と評された人物であり、父と共にCCSコーヒーの礎を築いた功労者であった。こうした先達の労に報いるためにも、一層頑張らねばと思う今日である。

(会長 服部卓也)

### 編集長の 独り言

格安感に釣られてPCのUSキーボードを購入して約半年、アルファベットの配置が同じならいかなと使ってきましたが、結論から言うとほとんど困りませんでした。逆にマウスを使う事が減ったのでトラックパッドに慣れました。今までも複数のPCが混在している環境だったので混乱しなかったのかな。それとも入力は他人任せで極力しないポリシーが幸いしたのでしょうか。相変わらずリターンキーのつもりで¥マークを打ってしまうミスはMacあるあるという事で仕方ない事しておきましょう。