CCSコーヒーが毎月お届けするコミュニケーション誌

CCS COFFEE NEWS

Coffee & Communication

12
2026
vol.599



今月のコーヒー

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

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育てられているブルーマウンテン。日光と霧に恵まれたこの地で、苦味・酸味・甘味・コクのすべてが調和した「コーヒーの王様」が生まれます。

コーヒー業界の最新情報！

COFFEE TOPICS

2026年
12月版

ケニア全土の コーヒーの風味を可視化



ケニアでは、生産者や農業協同組合、研究者、官能評価の専門家が連携し、国内で生産されるコーヒーの多様な風味を体系的に記録する「Kenya Coffee Flavor Map（ケニア・コーヒー・フレーバーマップ）」構想が進められています。2027年の公開を目指すこのプロジェクトは、ケニア産コーヒーの地域特性を可視化し、その価値をより具体的に伝えるための取り組みです。

プロジェクトでは、国内34のコーヒー生産地域から約500種類のサンプルを収集し、官能評価によって風味特性を分析します。評価にはケニア国内外からコーヒー鑑定士を招き、産地などの情報を伏せたブラインド方式でカッピングを実施するとのこと。得られた評価データを産地、品種、栽培環境、精製方法などの情報と結びつけ、地域ごとの風味特性をまとめた図鑑を作成、その後データベースとしてコーヒー業界関係者に無料で公開される予定です。

上海、世界有数のコーヒー都市へ。 価格から品質を重視する段階に



中国は古くからお茶の文化が根付いた国であり、数年前までコーヒーは日常的な飲み物ではありませんでした。しかし、ここ数年で若い世代を中心に飲用習慣が広がり、都市部ではコーヒーはライフスタイルの一部として定着しつつあります。このような変化を象徴する都市が上海です。2025年には市内のコーヒー店数が10,336店に達し、年間1人当たりのコーヒー消費量は106.14杯と、中国全国平均の3倍以上となりました。デリバリー売上高も2億6,000万ドルに達し、2位の北京の2倍以上を記録するなど、上海は市場を牽引する存在となっています。

こうした市場の拡大に伴い、カフェでの差別化も変化しています。価格競争から、品質や抽出、バリスタの技術などを重視する方向へと移行しつつあります。また、お茶とコーヒーを融合させた飲料など、中国ならではの嗜好を取り入れた商品開発も活発で、新たな需要を生み出す原動力となっています。

サプライチェーンでも、上海は重要な役割を担っています。上海港は生豆輸入額の28%を取り扱い、近隣の昆山市では国内の焙煎コーヒー生産量の約60%が生産されています。上海は消費市場としてだけでなく、生豆の輸入から焙煎、流通に至るまで、産業を支える拠点としての存在感も高まっています。

まだまだ続く、レトロ喫茶ブーム。 若い世代が再発見する昭和の喫茶文化



昭和レトロへの関心が高まるなか、昔ながらの純喫茶が若い世代を中心に人気を集めています。かつてはサラリーマンや地域の常連客が集う喫茶店が、昭和の雰囲気を楽しめる空間として再評価されています。2026年に入っても人気は続き、老舗喫茶店に行列をつくる光景も珍しくありません。

人気を支えているのはクリームソーダやプリン、ホットケーキ、ナポリタンといった定番メニューに加え、革張りのソファやステンドグラス、レトロな照明といった独特の世界観です。SNSを通じて共有され、「懐かしいけれど新しい」という魅力が若い世代を引きつけています。昭和を知らない世代にとっては新鮮な体験であり、かつて親しんだ世代にとっては懐かしい記憶を呼び起こす場所となっています。また、近年は昔ながらの純喫茶だけでなく、その雰囲気を現代的に再構築した「ネオ喫茶」も登場しています。レトロな内装や定番メニューを取り入れながら、ポップなデザインや新しい商品を組み合わせることで、従来の喫茶店文化を知らない世代や訪日外国人にも新たな魅力を発信しています。

地銀フードセレクション2026



11月10日から11日に東京ビッグサイトで開催された【地方銀行フードセレクション2026】に出展いたしました。今年の出展社は過去最多の1,350社で来場者は12,574名と昨年同様多くの方に足を運んでいただいたようです。
今回私たちはオリジナルワンドリップとリキッドコーヒーを中心にご案内させていただきましたが、特に今までにお作りいただいたワンドリップのサンプルが好評だった他、小ロット製造にも興味を持っていただき、弊社ブースにも多くの方に立ち寄っていただきお話をいたしました。
来場者は食品を取り扱う問屋様や流通関係の商社様が多かったようですが、デザインの多様性や使用するコーヒーが選べることも高評価いただいたようです。
今回お話をいただいたご縁を足がかりとして、もっと多くの方々にコーヒーの輪を広げていけるよう努めていきたいと思います。

珈琲博覧日　出店報告



11月3日（火・祝）、秋らしい爽やかな青空の下、今年も「珈琲博覧日」がヒサヤオオドオリパークのシバフヒロバで開催されました。私たちシーシーエスコーヒーも出店し、多くのコーヒー愛好家の皆様と交流することができました。
今回、私たちのブースでは、ブラジル・イパネマ農園から届いた最高品質の「レッドゲイシャ」や、歴史のロマンを感じさせる「樹齢100年のコーヒー」をご用意しました。また、コーヒーチェリーの果肉を使用した、甘酸っぱく爽やかな「カスカラソーダ」もラインナップに加え、これまでとはひと味違うコーヒーの楽しみ方をご提案しました。
会場はコーヒーへの熱意にあふれるお客様で賑わい、私たちのブースにも途切れることなく質問や関心が寄せられました。特にブラジル産ゲイシャは大きな反響を呼び、「華やかな味わいですね」といった感想を数多くいただきました。また、珍しいカスカラソーダにも「これはどんな飲み物ですか？」と興味津々に尋ねてくださる方や、「近くで飲めるお店はありませんか？」と声をかけてくださる方もおり、新しいコーヒーの楽しみ方への関心の高さを感じることができました。
一杯のコーヒーをきっかけに、お客様との間に生まれる温かな笑顔や言葉のやり取り。こうした何気ない交流こそ、イベント出店ならではの大きな喜びであり、何にも代えがたい宝物です。人と心を通わせる楽しさを改めて実感した、最高の秋の一日となりました。

恒例！お正月限定ドリップコーヒー＆珈琲チョコ

ハロウィン、クリスマスに続き、第3弾!
お正月用の「限定ドリップコーヒー」「珈琲チョコ」のご案内。限定ドリップにはお正月の象徴、お正月飾をモチーフにした可愛らしいデザインの「ニューイヤーブレンド」をご用意しました。
珈琲チョコのデザインも限定ドリップと合わせたポップなデザインです。
年末年始のお店のにぎわいを演出する商材にご活用ください。



「お正月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



「珈琲チョコ」1袋（100g）×5袋～
※お取り扱いのお客様には、お正月用シール1シート（12枚）をご用意しています。

コーヒーインストラクター3級検定 1月開催のご案内

新しい年、コーヒーの正しい知識と魅力を基礎から学んでみませんか？
本検定は、初心者の方に最適な入門講座です。知識を深めることで、日々の選択肢が広がり、暮らしに新しい彩りが加わります。
新鮮な気持ちでスタートする2027年。充実したコーヒーライフをここから始めましょう。

開催概要

日　　時：2027年1月16日（土）10時～12時45分（受付9時40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（カッピング）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。

喫茶店の定番、いつの時代も色褪せない「ミックスサンド」



ふんわりとした食パンに、ハムやチーズ、レタス、きゅうり、卵など、さまざまな具材を挟んだミックスサンドは、ひと口ごとに違った味わいを楽しめるのが魅力です。
なかでも欠かせないのが「たまごサンド」。ゆで卵を粗くつぶして白身の存在感を残したものから、マヨネーズと丁寧に混ぜてなめらかに仕上げたもの、さらにはだしの風味とほんのりとした甘みのある厚焼き玉子を挟むスタイルまで。地域やお店によって驚くほど個性があります。
軽めの朝食やランチ、午後のひと休みにもぴったりな食べやすさと満足感。きれいに切り分けられたサンドイッチには、喫茶店ならではの丁寧さと温かみを感じます。
卵のコクやハムの塩味、野菜のさっぱり感には、苦味が強すぎず香りとコクを楽しめるマイルドなコーヒーがよく合います。シンプルだからこそ飽きのこないおいしさと、お店ごとのこだわりが詰まった一皿です。



SCAJ2026「Brew the Future」



アジア最大級のスペシャルティコーヒーイベント「SCAJ2026」が、10月14日から17日まで東京ビッグサイトで開催されました。世界38カ国・地域から577の企業・団体が参加し、来場者は初めて10万人を突破するなど、会場は大きな熱気に包まれました。
今年のテーマは「Brew the Future（コーヒーの未来を、共に創る）」。人手不足や気候変動、価格高騰などの課題に直面するなか、AIや自動化といった技術革新が新たな可能性を広げています。
今回、特に興味深かったのは、光学センサーを用いて生豆の色合いや水分値などを計測し、品質や風味を推定するデバイスです。計測データを蓄積されたカッピング評価と照合することで、熟度や風味の傾向を推定する仕組みです。これまで熟練者の経験や感覚に頼っていた評価に、データを活用する新しい可能性を感じました。
また、抽出競技会のチャンピオンたちがこだわりを語りながら目の前で淹れるブースにも長い列ができました。技術を学ぶだけでなく、淹れたての一杯を味わってその魅力を共有できるのも、こうしたイベントならではの醍醐味です。
技術が進化しても、おいしい一杯を追求する情熱や感動の大切さは変わりません。新技術と人の感性が融合する未来を予感させる展示会となりました。

\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23回 SCAJ視察①



先日SCAJ2026を視察してきました。相変わらずの盛況で、多くの来場者でにぎわっていました。今回は全体のブース配置が変わり、生豆ブースもメイン会場とコーヒービレッジ会場に分かれて出店されるなど、少々回覧に戸惑ってしまいました。生豆ブースでは、ドリップした抽出液の試飲よりカッピングスタイルを取り入れたブースが多く、カップには品種や精製方法、カッピングコメントが表示されているだけでなく、QRコードを読み取ることにより更に詳細な情報が入手できるようになっていました。
また台湾や中国など、アジア諸国からの出店が目につきました。特にフィリピンのブースで初体験した「サーモショック」という精製方法は、サビ病で全滅した栽培の再起をかけて導入されたそう。湯と水に交互に漬ける（台湾では高温と低温にさらすとのこと）工程を経ており、ブランデーやハニー、キャラメルといったキャラクターが際立ち、特にブランデーの風味特性が鮮明なコーヒーでした。（次回に続く）

来月のコーヒー

「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？

1月のおすすめ

サフラノヴァ

ブラジル



年に一度のお楽しみ



世界第一位のコーヒー生産量を誇るブラジルでは、コーヒーは通常5月～8月に収穫され、船積みは9月頃から行われます。その初積みのコーヒーはポルトガル語で「サフラノヴァ」（ニュークロップの意）と呼ばれています。今年のサフラノヴァは、高品質なコーヒーを産出するミナスジェライス州スルデミナス地区の農園から、収穫したばかりの新豆を船積。今回は本商品のために新豆の中でも高品質なロットを選定。フレッシュながらも安定したカップを実現しています。新豆らしい若々しい風味と、芳醇で柔らかな甘味が感じられます。年に一度のお楽しみコーヒーです。

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。

Cafe Bon Voyage

ボン・ボヤージュ　コーヒー新時代を目指して -オンライン版公開のご案内-

「ボン・ボヤージュ」が、オンラインで読めるようになりました。
2020年1月号から2026年10月号まで、全82回にわたってご愛読いただいた故・服部卓也会長の連載。シーシーエスコーヒーの歩みと、会長がコーヒーにかけた思いを綴ってきた全82回を、このたびウェブサービス「note」にまとめました。
半年分ずつを1ページに収め、第1回から最終回まで順を追ってお読みいただけます。紙面で読み逃した回や、もう一度読み返したい回がございましたら、こちらの二次元バーコードからぜひご覧ください。長年にわたりお読みくださった皆さまに、心より感謝申し上げます。



オンライン版はこちらから

編集長の独り言

最近、検索にもAIを使うことが増えました。以前とは比べ物にならないほど詳細な回答をもらえるうえ、次々と疑問に答えてくれるため、つい面白くなって、最後にはそもそも何を聞いていたのやら、ほとほと情けないことになっています。車屋さんや電気屋さんで聞くと「一般ユーザーが知る必要はない」「聞いてどうなるの」と嫌な顔をされることも、AIにはありません。長年の疑問をとことん聞き倒していますが、そのうちAIにも呆れられ、ある日突然「ちょっとわかりません」と答えられそうで怖い今日この頃です。

シーシーエスコーヒーニュース vol.599　2026年12月1日発行
シーシーエスコーヒー株式会社　〒464-0858 名古屋市千種区千種二丁目16番17号　Tel.052-741-3066（代）
【夜間・休日緊急連絡先】　服部…052-775-5788　徳田…080-4833-6938　www.ccscoffee.co.jp