

COFFEE NEWS

シーシーエスコーヒー ニュース

2010

8

No.403

Contents

- ② コーヒーピックス
- ③ コーヒーエッセイもどき
- ④ 美味しいコーヒーの店2010 (ドルフィン)
- ⑤ メルソル商品案内
敬老の日ギフトのご案内
- ⑥ 帰省土産にコーヒーを
プロスペール岡崎北店オープンしました
- ⑦ モクモク手づくりファーム
- ⑧ こんにちは・・・編集室です
メルマガ案内

Calendar

8月	葉月 (はづき)
3 (火)	はちみつの日
6 (金)	広島平和記念日
7 (土)	立秋
9 (月)	長崎平和記念日
12 (木)	パンの日
15 (日)	終戦記念日
17 (火)	パイナップルの日
23 (月)	処暑
25 (水)	即席ラーメン記念日



私たちは応援します



アイス・コンパナ
キレのあるアイスエスプレッソにホイップクリームを浮かべて♪
ほろ苦いアイスコーヒーとなめらかなクリームが奏でる絶妙なハーモニー

◆ホームページアドレス

<http://www.ccscoffee.co.jp>

第403号 2010年8月1日発行
シーシーエスコーヒー株式会社
TEL (052)432-6363(代)
夜間・休日緊急連絡先
TEL (052)775-5788(服部)
(052)303-1214(水野)

コーヒー業界の最新ニュースをご案内

COFFEE TOPICS

コーヒートピックス



NYコーヒー先物相場: 12年ぶりの高値に! 主要産地の不作と国内在庫が減少

NYコーヒー相場が12年振りの高値に上昇した。米国内の在庫が減少している事に加え、コロンビア・中米産の高品質・アラビカコーヒーの供給が制限されているためだ。米国内での、認証在庫は今年に入って、30%近く減少し2002年8月以来の低水準に落ち込んでいる。

又、コロンビア・中米のコーヒー生産量も、2年連続の不作となっており、この面でも価格を大きく押し上げる要因となっている。

こうした相場の見通しは難しいが、一部では、更なる上昇の可能性も指摘されており、注意深く見ていく事が求められている。(2010年7月1日現在)

2010/11クロープ予想 世界コーヒー生産量(米農務省)

USDA(米農務省)は、世界コーヒー需給見通しを6月発表した。

これによれば、2010/11年度世界生産量は1億3970万俵と予測され、その半分以上が、ブラジルとベトナムで生産される見込みである。

ブラジルは5530万俵、ベトナムは1873万俵、インドネシアは960万俵、コロンビアは900万俵、メキシコは400万俵の予測。

世界消費量は1億3150万俵で、特にブラジルと欧州に於ける増加が目覚ましい。主な消費国では、米国が2370万俵、EU-27ヶ国が4630万俵、ブラジルが1950万俵、日本が670万俵と推定されている。



大統領とホワイトハウスでコーヒーを飲みませんか!

我が国では、鳩山前首相が首相官邸で‘鳩カフェ’を催して、広く一般国民の意見を交換するといったミーティングが開催されていましたが、これは1990年代、アメリカ・クリントン政権時代の話。

1期目に大した成果のなかったクリントン大統領は再選を目指して選挙運動の準備に際し、その為の資金が必要であった。

その資金集めの為に考案された案の一例が、大口献金者には、‘ホワイトハウスでの一泊’、小口献金者には、‘大統領とホワイトハウスで、コーヒーを飲みませんか’といったメニューが有り、業界関係者など大口・小口資金提供者の利用があったと、当時の大統領報道官が述べている。面白い案だと思いますが、政治風土が異なる我が国では、こうした企画は難しいかも・・・



(服部)



COFFEE

エッセイ

もどき

サッカーワールドカップも終わってしまいましたね。下馬評ではボロボロに言われていた岡田ジャパンも、いざ始めてみると大活躍!寝不足で仕事に向かわれた方も多かったんじゃないでしょうか。



今回の出場国をみて「あれ?ブラジルにドイツにオランダ・・・なんかみんなコーヒーに関係してるんじゃないか??」と思い、ベスト8に残った国とコーヒーの関係についてちょっと調べてみました。

まずはみごと初優勝を果たしたスペインから。スペインも非常にコーヒー好きの国で、イタリアと同じくコーヒーといえばエスプレッソを指します。イタリアはエスプレッソそのものを楽しみますが、スペインはエスプレッソに泡だったミルクがたっぷり入った“カフェ・コン・レチェ”と呼ばれる飲み物が大好きなようです。

続いてオランダ。皆さんはダッチコーヒーというのをご存知だと思いますが、そのダッチコーヒーが実はオランダの発明といわれています。当時オランダの植民地だったインドネシアのロブスタコーヒーを美味しく飲むために発明されたといわれています。

ドイツでは、これもお馴染みペーパードリップのメリタが発明されましたし、プロバットという世界有数の焙煎機メーカーもドイツです。

アルゼンチンといえば『タンゴ』と言われるくらいですが、タンゴの名曲に“最後のコーヒー(EI Ultimo Cafe)”という曲があります。アルゼンチンでは朝から1~2時間かけてゆっくりとコーヒーを飲み、おもむろに1日をスタートさせるのだそうです。

“最後のコーヒー”は聴いたことないなあといわれる方も“コーヒールンバ”はご存知でしょう。日本でも何人かの歌手によって歌われています。実はこのコーヒールンバ、最初はパラグアイの「アルパ」と呼ばれるハーブに似た楽器のために作られたそうです。

ブラジルとコーヒーの関係・・・もうこれはここであえて書く必要もないでしょう。

さて8強のうち、残るはガーナとウルグアイですが、残念ながら両国ともコーヒーとの関係はあまりありませんでした。

ガーナといえばコーヒーよりも“チョコレート”ですよ。コーヒーも僅かに生産しているようですが、やはり主力はカカオのようです。

ウルグアイはブラジルの隣国で、かつてブラジルの植民地だった時代もあります。ですからコーヒーを生産していてもよさそうな気がするのですが、コーヒーにはほとんど関わっていないようです。これがかえって不思議な気がします。

(香ノ木)

2010ワールドカップ
ベスト8



スペイン



オランダ



ドイツ



ウルグアイ



ブラジル



ガーナ



アルゼンチン



パラグアイ



ドルフィンへ行けばなんでもOK! COFFEE HOUSE ドルフィン

愛知県
安城市
安城町

モアイの石像が迎えてくれる、オープンから33年の老舗カフェ。リビング感覚のゆったりとした心地よい空間と明るいスタッフのおもてなしで、上質な時間を楽しめるお店です。コーヒーはドリップ式からエスプレッソまで幅広いお客様にんでいます。食事は喫茶定番メニューから本格的な洋食まですべて手作り。また、時間帯別にお薦めメニューを用意しています。一押しは、11種類もあるモーニングセット。モーニングサービスの枠を超えたボリュームとバランスの良い朝食が摂れるワンディッシュメニューとなっています。お子様からご年配のお客様まで満足できるものを提供したい。「ドルフィンへ行けば何でもOK!」と言われる、いい意味でのなんでも屋を目指したい。これがマスターの口癖であり、コンセプトです。



ブレンドコーヒー	¥380
ア・ラ・アメリカーノ	¥480
カフェカプチーノ	¥450
三河ポークみそカツ・ハンバーグランチ	¥960
三河ポークソテーランチ	¥930
チキングリルプレート (グラタン・スープ付)	¥1,000
モーニングセット (ドリンク付)	¥660~他11種類



【JR東海道本線 安城駅 車10分】

安城市安城町広美5 TEL 0566-75-7273



●営業時間
AM7:30~PM10:00

●年中無休

Ⓟ 24台

メル MEL

ソル SOL

パスタソース 三兄弟

メルソル商品は外食店の味をワンランクUPします!!
パスタソースとしてはもちろん、グラタンやドリアのソース...
他、バラエティに幅広くご利用いただけます。



ミートソース



牛肉と豚肉にトマトや玉ねぎ・人参を加え、じっくりと煮込みました。
肉と野菜の旨味とリンゴピューレが調和した味わいです。
挽肉もたっぷり、高品質なミートソースです。



あんかけソース



トマト、玉ねぎ、人参、じゃがいも、挽肉をじっくりと煮込み、
香辛料でピリッとした辛味をつけコーンスターチでとろみをつけたソースです。



ビーフカレー



じっくり炒めた玉ねぎに、フンドボーとマンゴーチャツネ、
ココナッツを加えて牛肉の旨味が引き立つカレーに仕上げました。
パスタにもよく絡んで美味です♪

詳細・ご用命は担当営業マンまでお気軽に!

敬老の日

2010年9月20日

～感動を届ける名入りコーヒーギフト～

お店の名前入りコーヒーギフトを
敬老の日のプレゼントとして
店頭販売しませんか?

★ラベルデザイン



●1セットレギュラーコーヒー180g3缶入

1セットからご注文を承ります。

*ご用命ご注文はお気軽に担当営業マンまでお申し付け下さい。

帰省土産にCCSのコーヒーギフトは いかがですか?!



大人からお子様まで喜ばれる
喫茶店の本格的な美味しいドリンクセットです♪



L X - 250 加糖アイスコーヒー 1000ml 1本
 無糖アイスコーヒー 1000ml 1本
¥2,500 オレンジジュース100% 1000ml 1本
 (税抜き価格¥2,381) アールグレイアイスティー無糖 1000ml 1本

カップにかけてお湯を注ぐだけで、
本格的なレギュラーコーヒーが味わえます!



W - 200 プレミアムマイルド 6袋 1箱
 ブルーマウンテンブレンド 6袋 1箱
¥2,000 キリマンジャロ 6袋 1箱
 (税抜き価格¥1,905)



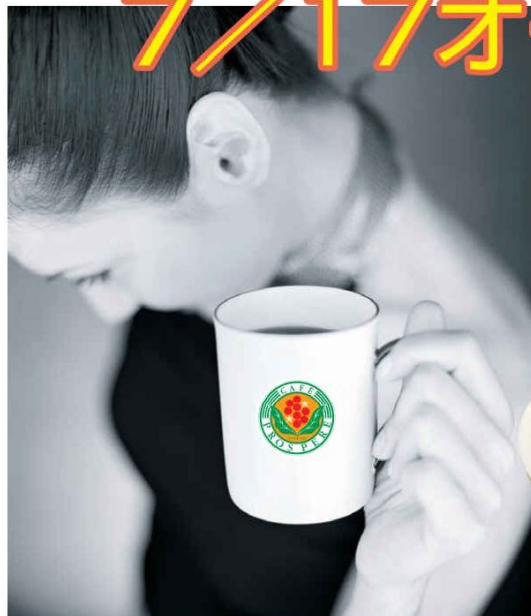
CAFÉ カフェ・プロスペール
PROSPERE
 Take a break for coffee in Prosper. Have a elegance time for you.

カフェ・プロスペール

アピタ岡崎北店

7/17オープンいたしました

ドリンクメニューを豊富に揃え、
フードメニューもホットドッグ、ワッフルメニューを
中心としたメニュー構成で提供いたします。
また焙煎工場より直送の香り豊かなコーヒー豆も
販売しております。ぜひご来店くださいませ。



おすすめ パスタランチメニュー各種
 ドリンク付セット ¥830より



アピタ岡崎北店 2F 岡崎市日名北町4-46
 TEL・FAX 0564-25-2512

禁煙席48席／喫煙席28席(合計76席)
 営業時間／10:00～22:00(オーダーストップ21:30)



モクモク手づくりファーム

夏休みイベント期間

7月17日(土)~8月31日(火)

小さな船の船長になるう!

家族そろって
スリリングな
いかだに挑戦

- 料金：無料
- 雨天中止



モクモクとうもろこし屋台

農場で採れた新鮮な
とうもろこしを
おいしく食べる
ことができる
屋台が登場!



ザリガニ釣り

モクモク内のとんとこ池
に生息するザリガニくん。
うまく釣り上げることが
できるかな?

- 料金：無料



風鈴絵付け

涼しい音色を奏でる
夏の風物詩“風鈴”。
世界に一つだけの
オリジナル風鈴を
作ろう。



- 時間：平日 10:00~15:00
土日祝 10:00~16:00
- 料金：1つ 500円(税込)

<お盆限定イベント>

お盆恒例!モクモク肝試し大会

暑い夏の日、夜のモクモク
にはこわ~いお化けがでる
らしい!さあ、みんなは泣か
ずに帰ってこれるかな?

- 開催日:8月13日(金)
14日(土)
15日(日)
- 時間:19:00~20:30
(日没後19:40頃スタート予定)
受付場所:ウイナー専門館



- 料金:3才以上
- おひとり:400円(税込)
- 定員:各日50組

モクモク盆踊り

- 開催日:
8月13日(金)
14日(土)
- 時間:18:00~
- 料金:無料



地元伊賀で活躍されている若杉会のみなさんに、
地元の五穀豊穡や家内安全を願い、地元の伝統的
な江州音頭を披露していただきます。
当日は、ぜひ浴衣で遊びに来てください。
楽しい屋台などもありますよ!

第二名神開通に伴い、京都・滋賀方面からのアクセスが
便利になりました! 信楽I.C.から車で約30分

<アクセス>

公共交通機関をご利用の場合

- ・JR柘植駅よりタクシーで約15分
- ・近鉄上野市駅よりタクシーにて約25分

お車をご利用の場合

- ・西名阪・東名阪(大阪・名古屋)より
名阪国道→壬生野インター下車滋賀方面へ約10分
- ・名神高速(京都・滋賀方面)より
信楽I.C.下車→国道307号線を水口方面へ→
牛飼西交差点を右折→甲賀広域農道→
モクモク看板を右折→755号線→看板左折約5分

- 四日市・津より約1時間
- 大阪より約1時間
- 京都・奈良より約50分
- 名古屋より約2時間

<入園料>

- おひとり500円(税込)
※大人・小人も ※0才~2才は無料
- 30名以上団体
おひとり400円(税込)



伊賀の里 モクモク手づくりファーム(編集担当:小山)
お問い合わせ・ご予約は:0595(43)1489(9:00~17:00)

詳しくは、HPをご確認ください。
<http://www.moku-moku.com/>

こんにちは…編集室です

夏アイスコーヒーがおいしい季節の到来です。某コーヒーチェーンでは、今、『1.5倍』をキーワードにアイスコーヒーを展開しているようです。

ひとつは、濃い目のアイスコーヒー。コーヒー粉量を通常より1.5倍使用し、通常価格よりプラスして販売。もうひとつが、“たっぷりコーヒー”として通常より1.5倍の大きさを提供。やはりこちらも価格プラスとなっています。弊社でも“ジャンボアイスコーヒー”を提案しておりますが、アイデアで付加価値を追及し、単価UP!客単価UP!と販売促進に繋がればと思います。それも夏はあっという間に過ぎ去っていくので、“思い立ったら吉日”と早め早めに行動しなくてははいけませんね!!

さて、コーヒー生産国でも収穫の時期をそろそろ迎えております。

今回はインドネシアのコーヒーについてです。

主な生産地はスマトラ島、ジャワ島、スラウェシ島です。特に日本でも人気のマンデリンコーヒーはスマトラ島が産地で、マンデリン族から名付けられたという説もあります。マンデリンコーヒーは新しい生産処理方法を採用しています。果肉除去で水をほとんど使用せず、果肉除去後5時間程度の乾燥で脱殻でき、グリーンコーヒーの状態乾燥させるのが特徴です。この生産処理方法で4日～5日でグリーンコーヒーまで仕上げる事ができ、雨の多い地域でいかにはやく生産するかを考慮した方法といえます。マンデリンコーヒー独特の酸味とコクが生み出されているのがこの生産処理方法を採用した結果といえます。



②



③

(編集室)

写真は
① コーヒーの花
② 収穫後の風景
③ コーヒーチェリーの荷おろし



好評!

メルマガ

コーヒーの達人への道

購読者募集

入手困難な世界の稀少なコーヒーの紹介、失敗しない美味しいコーヒーの淹れ方、カフェの人気メニューのレシピなど
コーヒー好きの情報が満載!!

毎月2回
お届けします。

詳しくは、

Yahoo!JAPAN等、検索サイトで
見つけられます。

コーヒーの達人への道 まぐまぐ

検索



CCS COFFEE NEWS

シーシーエスコーヒー ニュース

2010-8 No.403

発行日 2010年8月1日 企画編集 山口佳哉



シーシーエスコーヒー株式会社

名古屋市中川区万場4丁目813番地

TEL(052)432-6363(代) ☎454-0997

営業本部 TEL.052-432-6363

工場 TEL.052-741-3066