

CCS

COFFEE & COMMUNICATION

COFFEE NEWS

シーシーエスコーヒー ニュース

2015

8

No.463



写真：一粒づつを手摘みで収穫

今月のコーヒー(8月)アルトアンデス(ペルー)

アーモンドを思わせる、程よい甘さとココが特徴。



第463号 2015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)
 080-4833-6938 (徳田)

Contents

- ② コーヒートピックス
- ③ 10月のお勧めコーヒー
エメラルドマウンテンフェア
- ④ 美味しいコーヒーの店2015-7
- ⑤ パンメニューフェア
アガーを使ったゼリーの提案
- ⑥ モクモク手づくりファーム
- ⑦ 秋のおすすめ
秋ブレンド
- ⑧ 直営店いち押しメニュー
リレーコラム 社員の目

Calendar

8月 葉月 (はづき)

3 (月)	はちみつの日
6 (木)	広島平和記念日
8 (土)	立秋
9 (日)	長崎平和記念日
15 (土)	終戦記念日
23 (日)	処暑

◆ホームページアドレス

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

COFFEE TOPICS



コーヒー飲用杯数 過去最高の週11.13杯

全日本コーヒー協会は先般、隔年で実施している「コーヒー需要動向に関する基本調査」(2014年 第17回調査)を発表した。調査では、コーヒーの1週間当たりの平均飲用杯数は前回比(12年)0.4杯増の11.13杯、総消費杯数も3.3%増の11億6335杯となり過去最高を記録した。同調査は1980年より、刻々と変化する市場環境に於けるコーヒーの需要動向について把握し、今後のコーヒー消費拡大に向けた課題を抽出する為に開始され、今回で17回目となる。

何故コーヒーはこんなにおいしいのか?

コーヒーとマニキュアの香りは紙一重

淹れたてのコーヒーの香りは、どんな香しい香水も、それに引き換えることはできない。

又、多くのコーヒー好きは、そんな香りに惹かれている。というものの、多くの人は「コーヒーから香りを奪ったら、ちょっと苦いだけの、唯の液体なんだ。でも、こんなに美味しく感じるの、やっぱり香りなんだ」と言っている。

コーヒーの心地よい香りは、ローストする過程から生まれてくる。この過程では800以上の化合物が精製される。化合物には、幾つかのパターンがあるが、基本的には水素、炭素、そして酸素が様々な組み合わせを持って精製される。

マニキュアの香り、チョコレートの香り、さらには、コーヒーの香りは、全く違う香りを醸し出しているが、どれも水素・炭素・酸素の組み合わせの違いによってできているに過ぎない。



‘コーヒー・ショップ’はただの喫茶店ではない

オランダの文化と自由

オランダといえば、風車や運河にチューリップ。のんびり、ほのぼのとメルヘンなイメージが一般的。所がオランダは、大麻、安楽死が合法で、同性愛もいち早く認めた国であり、ある意味世界トップクラスの「自由」を謳歌する国という一面がある。

オランダで良く見る‘コーヒーショップ’。「観光に疲れたので、カフェで一息」と、思って店内に入ると、ビックリ。‘コーヒーショップ’では、マリファナ・大麻の吸引が認められており、もはや‘コーヒーショップ’は、もはやマリファナを楽しむ場所となっている。

ちなみにコーヒーを飲むためには、‘コーヒーハウス’を探さねばならない。

オランダは、個人主義の国であり、他人に迷惑を掛けなければ良い、といった考えが基本にある。規則に固められるより、個人で規制し、ルールを守って行く事のできる国家こそ、真の自由であり自立した国なのかもしれない。



お店で「今月の珈琲」として「一杯、淹れたて」で提供してみたいかがでしょうか!



10月のお勧めコーヒー

エメラルドマウンテン (コロンビア)



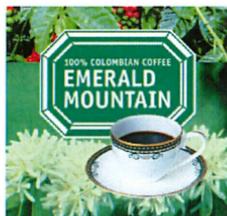
甘い香りと柔らかな心地よい酸味が広がり、
まろやかなコクが飲み応えを感じさせます。
これぞ上質のコロンビアマイルドコーヒーです。

エメラルドマウンテンの故郷コロンビアは太平洋とカリブ海に面した美しい国です。
この国を南北に縦断するアンデス山脈の麓に続く緑豊かな丘陵地帯はコーヒー栽培に
適した全ての条件を満たしています。

コロンビアにはコロンビアコーヒー生産者連合会 (FNC) と呼ばれる
50万世帯以上のコーヒー生産者からなる組織があります。

FNCはコーヒー豆の品質向上と生産者の生活向上を主な目的として
活動しています。

エメラルドマウンテンはFNCによって実施されているスペシャルティ
プログラムのひとつで、FNCの厳しい品質検査により、コーヒー全生産
量のトップ3%の豆だけがエメラルドマウンテンとして認定されます。



お勧めの抽出方法……ペーパー抽出・サイフォン抽出・ネル抽出 詳しくは営業担当までおたすねください。

今月のコーヒーのお勧め企画

恒例 「エメラルドマウンテン フェア」

昨年に引き続き「スクラッチカード」でエメラルドマウンテングッズが
その場で当たる企画を実施します。

スクラッチカードを削って「大吉」「中吉」を当てた方に、
エメラルドマウンテンオリジナルグッズを進呈。

(オリジナルグッズは変更になる場合があります)



1. 「今月のコーヒー」をご注文→スクラッチカードを1枚渡す。
2. その場で削る。
3. 「当たり」が出たらその場で景品を渡す。 詳しくは営業担当までおたすねください。

「美味しいコーヒーの店」

2015

COFFEE&COMMUNICATION

CS
COFFEE

おいしいコーヒーとパンメニューのお店

カフェセブン

愛知県
名古屋市中区



中区栄の西北部は、カフェ・喫茶店がひしめく激戦区「カフェ・セブン」は、中区役所や中日ビルの裏手に位置し気軽に利用できるセルフスタイルのカフェとして愛されています。ブレンドコーヒーは、Sサイズ=210円、Mサイズ=260円と低価格。フードには、ホットドッグやトースト、サンドウィッチなどを豊富に用意し、コーヒーと一緒に楽しめるセットも提供しています。オーナーが丁寧にハンドドリップする四季ブレンドは是非、飲んで欲しい一品。

近隣の事務所関係のお客が多く、売上の3割程がテイクアウトとのこと。会議用に販売する「10杯分のポット貸し出しコーヒー=1,800円」も好評!店内は全席喫煙OKと愛煙家には喜ばれています。



(Sサイズ) (Mサイズ)

- ブレンドコーヒー ¥210 ¥260
- アイスコーヒー ¥210 ¥26
- カフェラ・テ ¥270 ¥32

◆ モーニングサービスタイム
(オープン~11:00)

- Aセット ¥350
- Bセット ¥320
- Cセット ¥400



- 営業時間
(月~金) 7:30~19:00
(土) 7:45~18:45
(祝日) 7:30~12:00

- 定休日 日曜日
- 席数 35席

☐ 無

【地下鉄栄駅13番出口から徒歩5分】
名古屋市中区栄四丁目12-26 栄CDビル1F
TEL 052-262-8948

パンメニューフェア ご案内

実施期間:2015年9月1日~11月末日



今年のパンメニューフェアは
「アフターランチの半歩先行くパンメニュー」と題して、
即戦力のパンメニューをご提案します。

- ・ちょっと遅めのランチや、小腹満たしにピッタリのパンメニュー
- ・お店の実施内容に合わせたメニューやPOPなど販促物を無償提供

・フェア参加店限定! 上記期間中に、弊社おススメ食材を特別価格販売

詳しくは営業担当までおたずねください。



話題の『アガー』でお手軽ゼリー

今菓子作りで話題の『アガー』をご存じですか?
『アガー』とは、ゼラチンや寒天などと同じように、
コーヒーやジュースなどに混ぜて冷やし固める
ための材料です。

『アガー』の特徴

- ・常温で固まる(※混ぜるドリンクによっては、加熱が必要)
 - ・透明感がある仕上がり
 - ・食感はゼラチンと寒天の間
- これまでのゼリー作りのいいとこどりです。



詳しくは営業担当までおたずねください。

モクモク手づくりファーム

6/1(月)~8/30(日)開催

ジャージーアイスクリーム教室

※8/31(月)は開催しませんのでご注意ください。

ボールをくるくる回していくと、あら不思議！
アイスクリームの出来上がり！
モクモクで育てているジャージー牛から搾った
牛乳を使って、どんな風にアイスクリームが
できるか変化の楽しめる教室です。
乳脂肪の高いジャージー牛乳だからこそ味わえる
豊かな風味のアイスクリームができあがります。

※お持ち帰りはできませんのでご了承ください。

※ご予約はお電話で承ります。

ご予約窓口：0595-43-1489 (お電話受付時間：9時~17時)



時間 10:30~13:00〔毎日〕
6/1(火)~ 15:00〔土日祝のみ〕
7/17(金) (所要時間：体験約1時間)

時間 10:30~13:00~
7/18(土)~ 15:00~/16:30~
8/30(日) (所要時間：体験約1時間)

料金 ※2名様以上ご予約ください
お二人分 2,592円+
お一人追加ごとに1,296円

8月開催

ブルーベリー摘み体験

ブルーベリーは夏の8月が一番おいしい季節です。
甘酸っぱくて爽やかなみずみずしさの果汁は、穫れたてならではの味わいです。この時期だけの旬の味わいを体験しに、ぜひ遊びに来てくださいね。

- ※ 天候によりブルーベリー畑の地面がぬかるむことがありますので、汚れてもよいスニーカーや長靴等でお越しください。
- ※ ブルーベリーの生育状況、または天候によって中止となる場合がございます。あらかじめご了承ください。



※ご予約はお電話で承ります。 ご予約窓口：0595-43-1489 (お電話受付時間：9時~17時)

時間 10:30~/13:00~
(所要時間：体験約1時間)

集合 ファーム入口インフォメーション前
定員 各回30名

料金 大人 1,200円(税込)
小学生 1,100円(税込)
幼児(3歳以上) 500円(税込)
※大人・小学生にはブルーベリー200gのお土産つき。

中部国際空港セントレア店OPENのご案内

~中部国際空港セントレア4階ちようちん横丁にお店が誕生しました~

2015年7月10日新規オープン!しました。

モクモクの工房でつくるハム・ソーセージはもちろん、オリジナル米でつくる『豚かば丼』、『太巻き』やモクモクジャージー牧場の牛乳を使った『ジャージー牧場ソフト』など、安心・安全な商品をご用意しています。



電話 0569-89-7786

店名 伊賀の里モクモク手づくりファームセントレア店

住所 愛知県常滑市セントレア1丁目1番地
中部国際空港 旅客ターミナル 4階

伊賀の里 モクモク手づくりファーム (編集担当:浜辺)

ご予約電話：0595-43-1489

ご利用の前日までにお電話ください。(9:00~17:00)

◆無料送迎/バスサービスあります!◆

ファーム近隣の方につきましては、8名以上のご予約で無料/バス送迎を承ります。

※バスの台数に限りがありますので、お早目にご連絡ください。

秋のおすすめ

季節のコーヒー「リニューアルしました」

じゆく

秋だけの限定コーヒー“秋ブレンド「熟」”

「毎年大変好評をいただいている四季のコーヒーが、更に美味しくなってラベルも一新しました。新「秋ブレンド」熟を是非ご用命ください」



豊穡な実りの季節‘秋’をイメージして、完熟の甘い香りと良好なコクとボディのあるコーヒーです。

商品規格

じゆく

“秋ブレンド「熟」”

内容量:200g(豆)

販売期間:

2015年9月1日～11月末日

販売可能期間:

2015年8月20日～11月15日まで

※ 試飲用として40g(豆)を準備しました。 詳細は営業担当までおたずねください。

おすすめメニュー

今年の秋は“栗”と“カボチャ”がトレンドです。



●マロンコーヒー

(黄金色の栗が秋を感じさせる定番メニュー)



●マロンホットケーキ

(マロンチックなスイーツメニュー)



●パンキンホットケーキ

(ハロウィンには「カボチャ」
キャラメル香る/パンキンスイーツ)

秋のおすすめメニュー用商品

商品名	単位	標準卸価格(税抜)
ホイップ de マロンモンブラン絞り用 600	本	¥480
アマンドホイップ 1L	本	¥370
フレーバーソース マロン500ml	本	¥695
粉糖 Z-200g	袋	¥146
キャラメルクリーム/パンキン500g	袋	¥660
ホットケーキ(ホットエイト) 2枚	袋	¥105
ホットキッス 2枚	袋	¥95
栗甘露煮(韓国産) 200g	ピン	¥430
キャラメルミルク 300g	本	¥445

※画像はイメージです。

※レシビ等、詳しくは営業担当までおたずねください。

※テーブルPOPメニュー、ポスターなど、ご希望内容に応じて作成いたします。

卸価格は税抜き価格です。

卸価格は2015年8月1日現在の価格です。

直営店「いち押しメニュー」のご紹介



まんぷく
満腹!
ごちそうサンド
期間限定

バジルを効かせたやわらかなチキンとフレッシュな野菜をトーストパンでサンドこの夏おおすすめの一品です。



メニュー名

バジリコチキンサンド

実施期間：8月末まで

価格(税込)：単品400円

コーヒー付660円

詳しくは、営業担当までお尋ねください。

社員の目 ～CCSリレーコラム～

私は、営業部、生産部での勤務を経て現在では経理課として勤務しております。光陰矢の如しとはよくいったもので、いつのまにか入社後20数年が経過してしまいました。

先日、入社した頃の頃、営業車でコースとして走っていた近辺を、再び走る機会にめぐまれたのですが、道路などの景色の余りの変わりように驚いてしまいました。

しかし、冷静に考えてみると、自分の容姿もあの頃と比べると変わってしまった(当時より気持ち太めに、頭髪も気持ち薄めになりました)ので当然かと思い直しました。当時の仕事に対する情熱を思い出し、それに経験をプラスさせて、これからもお客様と会社の一層の繁栄を願い職務に励んでいきたいと思えます。



経理課 村上博司

CCS COFFEE NEWS

シーシーエスコffee ニュース

2015-8 No.463

発行日 2015年8月1日 企画編集 稲葉 茂



シーシーエスコffee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