

CCS

COFFEE & COMMUNICATION

COFFEE NEWS

シーシーエスコーヒー ニュース

2016

1

No.468



写真：真っ赤に熟したコーヒーチェリー

今月のコーヒー(1月) ゲイシャ (パナマ)

フローラルな香りと柑橘系のフレーバー、すっきりした甘味を感じさせる酸味が特徴。



Calendar

1月 睦月 (むつき)

- 1 (金) 元旦

- 2 (土) 書初め

- 6 (水) 小寒・ケーキの日

- 7 (木) 七草

- 11 (月) 鏡開き
成人の日

- 20 (水) 大寒

- 22 (金) カレーライスの日

Contents

- ② 新年のご挨拶 社長・営業本部長
- ③ コーヒートピックス
- ④ 3月のお勤めコーヒー
美味しいコーヒーの店2016 決定
- ⑤ 「コーヒーの花のはちみつ」優秀賞受賞
Vdayに、コーヒーチョコのご提案
- ⑥ モクモク手づくりファーム
- ⑦ パスタフェアのご案内
メニュー提案商談会
- ⑧ 直営店のいち押しメニュー
リレーコラム 社員の目
コーヒー重大ニュース

第468号 2016年1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 (脱部)
080-4833-6938 (徳田)

◆ホームページアドレス

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

あけまして
おめでとうございます。

本年もよろしく
お願い致します。

新年のご挨拶

新春のお慶び申し上げます。
旧年中は大変お世話になり、厚く御礼申し上げます。



さて昨年、発表された「コーヒーの需要動向に関する基本調査(2014)」によると、1人が1週間にコーヒーを飲む平均飲用杯数は、前回調査より0.4杯増えて11.13杯になりました。総消費杯数も3.3%増え、年間11億6,335杯となり、過去最高を記録しました。

ここ数年、コンビニに代表されるカウンターコーヒーの導入や、アメリカより渡ってきたサードウェーブカフェの出現、家庭でのハンドドリップブームと新たなコーヒー消費が掘り起こされました。また、居心地が良いなどの理由から、昔ながらの喫茶店に再び人気が集まるなど、日本におけるコーヒー文化が大きく変動していると感じます。

お客様からのコーヒーへの要求は、価格よりも味を重視される傾向にあります。弊社としては「有機コーヒー」、「カフェインレスコーヒー」、「月替りのスペシャルティコーヒー」、「四季のプレミアムコーヒー」など、美味しさはもちろん、ストーリー性のあるコーヒーの提供に取り組んでいます。また、本年春頃に、最近人気の高いワンドリップコーヒーのリニューアルを予定しており、物販商品についても時代にあったデザイン性を表現していきます。

本年も変わらぬお引き立ての程、よろしくお願い申し上げます。

平成二十八年 元旦
シーシーエスコーヒー株式会社
代表取締役社長 服部雄高



新年明けましておめでとうございます。
旧年中は格別なご高配を賜り、誠に有難く厚く御礼申し上げます。
昨年はサードウェーブの本命のブルーボトルコーヒーが上陸し、カフェブームにさらに拍車がかかりました。それを契機に喫茶店を原点としたジャパニーズスタイルも見直しされております。名古屋めしブームもあり、この地区の喫茶文化にもスポットライトが当たっています。こうした動きを好機と捉え皆さまと共に前進したいと考えております。

また、昨年10月よりFS事業部の方も私が担当する事となり、店舗運営の奥の深さを身をもって体感しております。本年は、未来への発展の年とすべく、全力で諸事にあたる決意であります。

より一層のご指導ご鞭撻を賜ります事、心よりお願い申し上げます。

平成二十八年 元旦
シーシーエスコーヒー株式会社
取締役 営業本部長 徳田政司

COFFEE TOPICS

コーヒートピックス

宇宙でのコーヒーの飲み方

宇宙飛行士・油井さん・披露



東京・葛飾の「郷土と天文の博物館」で国際宇宙ステーション (ISS) に滞在中の宇宙飛行士・油井亀美也 (ゆいきみや) さんとの交信イベントが開催され、150人程の参加者は宇宙への夢と希望を膨らませた。イベントは名古屋市科学館が主催。プラネタリウムがある全国7施設のスクリーンで同時中継された。約400キロ上空のISSとの交信は午後9時に始まり、各会場の参加者らが次々と素朴な質問をぶつけた。

そんな中、油井さんは宇宙でのコーヒーの飲み方として、空中に漂わせた球体のコーヒーの香りを楽しみながら、パクッと口に入れる様子を披露して、参加者の笑いを誘っていた。

コーヒー産地と世界遺産を楽しむ!

「コーヒー・ルート」開発 (中米・ホンジュラス)



中米のほぼ中央に位置するホンジュラスは、約1500年にも渡り栄えた「マヤ文明」で知られる。そのマヤの大都市であったコパンにある「マヤ遺跡」は1980年にユネスコの世界遺産に登録された。

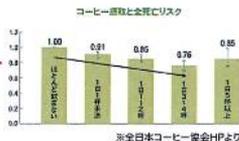
又、同国は年間30万トンのコーヒーを生産しており、日本へも年間7千トンのコーヒーを輸出しており、我が国のコーヒー輸入国ベスト10に常時入っており、ブレンドの材料として欠かせないコーヒーである。

そのホンジュラスが、観光事業の一環として、同国の名産品であるコーヒーを生かし、有名な6ヶ所のコーヒー産地、コパン、エルバライソ等を巡るツアーをホンジュラス国立コーヒー協会とホンジュラス旅行協会が協力して立ち上げた。

ツアー参加者は、コーヒーの種から始まってカップに至るまでのプロセスを学習できる。コーヒー農園やコーヒー研究の為の研究所を訪問したり、コーヒーのテイastingを含む様々なオプションにも参加可能だ。

コーヒーは健康・美容・長寿にいい万能薬

近藤誠医師



かつてコーヒーは「ガンになる」「シミを増やす」等と言われた時代もあったが、現在はそれらの説が次々と覆されている。「先生、医者代減らずと寿命が延びるって本当ですか？」を上梓した近藤誠医師が「コーヒーと健康法の知識」について語っている。

「国立がん研究所センターを中心とする研究班は、40~69才の男女9万人を10年間追跡調査をして「1日5杯以上コーヒーを飲む人の肝臓がんの発症率は、飲まない人の4分の1以下」と発表しており、スエーデンでも、「コーヒー飲用とアルツハイマーや認知症のリスクの軽減の関係」が発表されており、「コーヒーは健康・美容・長寿にいい万能薬」と近藤誠医師は語る。

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!



3月のお勧めコーヒー

タンザニア リマAA



柑橘やドライフルーツのようなフレーバーとシャープな酸味が特徴です。特にフレーバーの質が際立って良い印象です。強さよりも質感を大事にされる方にお勧めします。



近年品質の向上が著しいタンザニア南部の生産組合の1つリマ(Lima)のコーヒーです。生産地区の標高は、1700mになり、年間1500mm程度の降水量になります。「キボー(KIBO)」は選ばれたコーヒーにのみ付けられる高品質の証。

特販課 河合
イチ押しコーヒー

果実を思わせるような香りに柑橘系の酸味があり、どっしりとしたボディが感じられる。広大なアフリカ大陸の草原に生える果実をイメージさせるコーヒーである。



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ずねください。

第8回『“美味しいコーヒーの店” 2016』受賞店決定!!

毎年、お客様から好評を頂いている“美味しいコーヒーの店2016”が決定。8年目を迎え、今年も7店のお店が選ばれました。どちらのお店もコーヒーの美味しさにこだわり、一杯へのおもてなしで、皆様のご来店を心よりお待ちしております。

珈琲家 まめ	岐阜県揖斐郡揖斐川町市場194	TEL 0585-52-9193
COFFEE-SHOP KARIN	愛知県西尾市平坂町上綱146	TEL 0563-59-2098
Cafe and Restaurant Bay non nan	愛知県愛知郡南知多町大字太井字高辺12-16	TEL 0569-63-1441
もっちゃん Cafe	愛知県あま市篠田稲荷151 MSKスクエア1F	TEL 052-446-1030
ぴんぷる	名古屋市昭和区安田通り3-4-1	TEL 052-761-1654
COFFEE KO-HI-YA SINCE 1988 COFFEE & BAKERY	名古屋市熱田区4番2丁目 14-20	TEL 052-655-8030
CAFE BOSQUE ボスケ	愛知県岡崎市朝日町3-14	TEL 0564-24-7891



詳しくは、「美味しいコーヒーの店2016」ガイドブックで

コーヒーの花のはちみつ
「料理王国100選2016」の優秀賞に選ばれる!

様々な食の逸品を厳選し紹介する専門誌「料理王国」が主催する食のコンクール「料理王国100選2016」。この100選の優秀賞に「メル・ソル コーヒーの花のはちみつ」が選ばれました。審査は、有名レストランのシェフやパティシエ、料理研究家の方々で行われます。グアテマラのレインフォレスト・アライアンス認証を取得したコーヒー農園で採れたコーヒーの花のはちみつは、健康志向の高まりもあり人気商品です。今回「料理王国100選 2016」に選ばれたことをきっかけに、更に多くの方々に味わって頂ければと願っております。



(メル・ソル コーヒーの花のはちみつ)

詳しくは営業担当までおたずねください。

ご提案

バレンタインに、コーヒーチョコを!!

今年のバレンタインは、
おつまみとしてコーヒーチョコを
付けませんか?



レタリング販売に最適!



100g ¥260
(約60粒入)

おつまみ用には!



500g ¥1,180
(約200粒入)

ほのかに甘い「チョコ」が
珈琲に良く合います。
一粒づつの個包装なので、
使い勝手も非常に良い商品です。

100g(260円)の手軽な商品と500g(1,180円)の大袋入りがあります。

※表示価格に消費税は含まれておりません。
別途消費税がかかります。

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

いちご 摘み体験教室

1/2～5/1 要予約

ぼかぼかあったかいいちごハウスで真っ赤な完熟いちごの摘み取り体験です。
食べ放題ではありませんが、いちごづくりの
ことを知って学んでおいしく食べよう！
大人・小人は1パックお土産付



- 時 間…平日 10:30～/13:00～
土日祝10:30～/11:30～/13:00/14:30
- 所要時間…約60分(いちごハウスまでの移動時間含む)
- 定 員…2名～40名位まで
※いちごの生育状況により開催できない
場合もございます。
- 金 額…大人 1,620円(税込)
小人 1,512円(税込)
幼児 864円(税込)

いちごタルト教室

1/2～3/31 要予約

三重県産の小麦粉を使ったタルト台を
焼いている間に、カスタードクリームをつくります。
最後に真っ赤な完熟いちごをカットして、かわいい
タルトをつくりましょう。

- 時 間…10:30～ /13:00～
15:00～(土日祝のみ)
- 所要時間…約1時間半～2時間
・直径12センチメートルのタルトが出来上がります。



とまとカフェ

冬限定

いちごパフェ 700円(税込)

通年

とまとパフェ 626円(税込)

ウインナーづくり教室

通年 要予約

ミンチ肉を練ってウインナーをつくります。
ボイルしてボイルドウインナーをつくりましょう。

- 時 間…10:30～ /13:00～
15:00～(土日祝のみ)
- 所要時間…約1.5時間

本格ぐるぐるスモークウインナーづくり教室

通年 要予約

ミンチ肉を練ってウインナーを
つくります。ぐるぐるまいて桜の
チップでスモークする本格
スモークドウインナーを
つくりましょう。



- 時 間…10:30～ /13:00～
15:00～(土日祝のみ)
- 所要時間…約1.5時間
- 体 験 料…いずれも2名様より予約受付
お二人 3,600円(税込) お一人追加ごとに 1,542円(税込)

あったか豚まん教室

冬限定 11月～2月 要予約

国産小麦粉を使って生地づくりからはじめます。
生地をねかしている間に豚肉を使って中の具を
つくります。蒸したての豚まんは生地はふんわり、
中のお肉はジューシー!お肉の美味しさをウイ
ナーとは違った形で味わえる教室です。

- 時 間…10:30～ / 13:00
- 所要時間…体験時間約1時間半
※約1時間後に蒸し上がった豚まんの引き取り
- 体 験 料…いずれも2名様より予約受付
お二人 3,240円(税込) お一人追加ごとに1,296円(税込)
10名以上お一人分 1,296円(税込)
30名以上お一人分 1,166円(税込)

それゆけミニブタ芸

通年

- 時 間…12:30～12:45
14:30～14:45
土日祝は 10:30～10:45も開催

◆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。

伊賀の里 モクモク手づくりファーム(編集担当:浜田)

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)

パスタフェア

喫茶レストランの定番メニューであるパスタ料理。ナポリタン、ミートやあんかけスパの定番は勿論、春の素材をトッピングすれば、季節感あふれるメニューが出来上がり!



実施期間 2016年3月1日(火)~5月末日

季節限定メニューは難しい? 否!

気軽に考え、季節限定だから出来るメニューのフェアは如何ですか?!

季節(フェア)メニューや必要な食材はCCSがご用意します。

既存のメニューにトッピングを加えればカンタンに季節メニューが出来上がり!

季節限定なら、期間も数量もお店で決めて、お客様にアピール!

実施内容

①定番のメニューに一工夫して、季節限定(フェア)メニューで、客単価アップ

②春に向けた新しいパスタメニューのおすすめレシピをご提供

※お客様の既存メニューと合わせた、店内POP、メニューを作成、更にノボリもご用意

※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にて販売

パスタフェアメニュー提案商談会のご案内

今春に開催する“パスタフェア”に先がけて、メニュー提案商談会を開催。提案会ではお客様のお役に立つメニュー提案や協力企業による商品展示、試食も行います。

同時に四季のコーヒー「春ブレンド」の提案、試飲も行います。

試食もあります!

開催日時/2016年1月27日(水)
AM11:00~PM4:30

会場/シーシーエスコーヒー
営業本部2F 会議室

住所: 名古屋市中川区万場4丁目813番地
TEL(052)432-6363 FAX(052)432-6360

主催: シーシーエスコーヒー

共催: アサダ 東洋ビバレッジ
ジーエスフード 日東ベスト
モンテ物産 エム・シーシー食品



詳しくは営業担当までおたずねください。

直営店 'いち押しメニュー' のご紹介



ステーキの味わいを表現したビーフ100%のハンバーガーを使用。

味わい深く、旨みと肉感が楽しめる逸品です。

メニュー名 ビーフの旨味ハンバーガー

販売期間:1月15日~3月末

価格(税込) セット ¥670
単品 ¥450



満腹!
ごちそうサント
期間限定

詳しくは、営業担当までお尋ねください。

2015年コーヒー業界重大ニュース

1. 2015年コーヒー消費量、3年連続で過去最高の見込み
2. 日本政府、国際コーヒー機関(ICO)へ再加盟。ICOグローバル・コーヒー・フォーラムにおいて横山敬一全協会長が日本のコーヒー市場について講演、好評を博す
3. 国立がん研、5月に「コーヒーを1日3~4杯飲む人の死亡リスクは飲まない人より24%低下」と発表し、話題を呼ぶ
4. 全協が1983年から提唱する「10月1日コーヒーの日」が、ICOの「国際コーヒーデー」としてミラノ博覧会でスタート
5. コーヒー生産地気象変動の影響大。高品質豆が減少傾向
6. テレビ、新聞などメディアにコーヒー特集続々、全協の生産地から飲用までDVDも功を奏し、コーヒーに対する関心深まる
7. 全協の新聞広告が日本新聞協会優秀賞を受賞
8. 「10月1日コーヒーの日」イベント国内でも盛況。渋谷ではコーヒーサンバ隊が登場
9. コーヒーインストラクター検定2級合格者の最年少記録更新(小学校6年生)
10. 「ドリップ男子」「女性にコーヒーブレイクを贈ろう」などの業界キャンペーンが浸透
11. 日本インスタントコーヒー協会、第3回フォトコンテスト好評。応募総数昨年の約1.5倍。グランプリは「この景色と一杯」
12. 全日本コーヒー商工組合連合会、新たに会員証作成。安全・安心な団体であることのメッセージを発信

社員の目 ~CCSリレーコラム~

新年あけましておめでとうございます。 本年もよろしくお願い致します。

あっという間に1年が過ぎ、また新しい年が始まりました。

よく言われることですが、年々、時が経つのが早く感じます。

早いもので、入社して28年目に入ります。

現在、というかそのほとんど営業部1課に所属しております。

この業界もその間に、大きく状況が変化しました。でも、ハンドドリップにしても、フレンチトーストでも昔からあるもので別に新しいものではありません。多少、見た目は違うかもしれませんが、やっていることは昔と同じです。あれ?ということは昔と同じようなことをやっている自分は、年とはりましたが、中身は何も進歩していないかもしれません。

こんな私ですが、今後ともよろしくお願い致します。



営業1課 鈴木貴博

CCS COFFEE NEWS

シーシーエスコーヒー ニュース

2016-1 No.468

発行日 2016年1月1日 企画編集 稲葉 茂



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