

CCS

COFFEE & COMMUNICATION

COFFEE NEWS

シーシーエスコピー ニュース

2016

3

No.470



写真：農園で働く女性たち

今月のコーヒー(3月) リマAA (タンザニア)

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。



第470号 2016年3月1日発行
 シーシーエスコピー株式会社
 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 5月のお勧めコーヒー
ハンドリップへの取組
- ④ 美味しいコーヒーの店2016-2
- ⑤ プロスペール新守山店の新しい取り組み
桜の季節のご提案
- ⑥ モクモク手づくりファーム
- ⑦ パスタフェア提案商談会報告
パスタグランプリの結果報告
- ⑧ 直営店のいち押しメニュー
リレーコラム 社員の目

Calendar

3月 弥生(やよい)

- 3 (木) ひな祭り・耳の日
- 7 (月) 啓蟄
- 10 (木) 砂糖の日
- 14 (月) サンドウィッチの日
- 18 (金) 彼岸の入り
- 20 (火) 春分の日
- 27 (火) さくらの日

◆ホームページアドレス

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

COFFEE TOPICS

適量のコーヒー摂取を推奨 米・政府の新食生活指針



米農務省及び保険社会福祉省 (HHS) は1月、5年ごとに更新される食生活ガイドラインの最新版を発表した。

この中で、初めてコーヒーについて言及があり、健康の為には適度の摂取が望ましい。但しカフェインとアルコールの同時摂取は避けるよう説明している。

HHSのパウエル長官は「食生活ガイドラインは、食品及び栄養に関する科学的根拠に基づき提供するもので、食生活を見直し体重のコントロールが出来れば、糖尿病や高血圧、心臓疾患などの慢性疾患の予防に役立つ」と述べている。

鳥取市・コーヒー家庭支出・日本一に！ 29位→1位

【一般家庭の1年間のコーヒー購入額】

	2014年	2015年
1位	京都市 8110円	鳥取市 8125円
2位	金沢市 7642円	奈良市 7838円
3位	広島市 7320円	金沢市 7820円
	5	
29位	鳥取市 5976円	

山陰の鳥取市が2015年の家庭でのコーヒー支出金額ランキングで初めて全国1位になった。

この支出金額は、総務省統計局の家計調査によるもので、

全国の県庁所在地と政令指定都市における2人以上の世帯での1年間の家計支出金額。

鳥取市のコーヒー支出金額は、2014年は5976円で全国29位であったが、15年は8125円と堂々全国1位となった。

鳥取珈琲文化振興会の村上会長は「コーヒー旋風が巻き起こって、コーヒーを飲んでみようといった市民が増えた御蔭ではないか。この1位をこれで終わらせず、全国にコーヒー旋風を発信していきたい」と語っている。

又、平井鳥取県知事も「鳥取は名実共にコーヒーの聖地だ。家庭や職場で親しい方とコーヒーを飲みながら豊かな時間を過ごす鳥取式の珈琲文化を育み、全国の皆様の来県をお待ちしています」とコメントを出した。

バリスタ・タクシー登場(九州・佐賀) 日本初の、淹れたてコーヒーをタクシーで

九州・佐賀県の佐賀空港一有田町間で、タクシー車内で淹れたてのコーヒーを有田焼のカップで楽しめる「バリスタ・タクシー」が運行されている。予約制で観光ツアーにも利用できる。

有田焼創業400年の今年、地元商工会とタクシー協会が協力して誕生した。

もてなしにはコーヒーマシンを備えたタクシーは日本初という。

車体には有田焼の伝統文様で繁栄を意味する「たこ唐草」を施した。

「香り高いコーヒーと共に、有田が生んだ陶磁器の文化の香りも楽しんで欲しい」と協会関係者は語っている。



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!



5月のお勧めコーヒー

タイ チェンミ・コーヒー(ブレンド)



よく実ったコーヒー豆

業務課 松岡
イチ押しコーヒー

円やかな酸味、滑らかな口当たり、甘いスパイスのような豊かな香りが特徴で、タイ北部山岳コーヒー生産者の生活支援と麻薬撲滅活動につながっております。

タイの名門チェンマイ大学と三重大学のコラボで生まれた国際連携型の大学ブランド商品です。タイ産アラビカをベースに学生にも飲みやすいコーヒーとすべく試飲を繰り返し生まれました。混植と適正管理で農業を使用しない自然栽培法で育ったコーヒー豆を高地の農民は手作業で熟実のみを収穫しています。

「チェンミ」には、飲み終えるまでに味が変化する「チェンジ味」という意味も込められています。飲み始めの華やかな酸味から、しばらく経ってから感じられる甘味までぜひ楽しんで下さい。



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。

ハンドドリッパーへの取り組み……‘ハリオ V60’

前回、弊社のハンドドリッパーへの取り組みについて、エコスマートポイラー(自動給水給湯器)とともにご紹介しました。

今回は、抽出器具(ドリッパー)についてお話しします。

『日本発、世界が認めたドリッパー HARIO V60』

現在、社内では、カリタ、メリタ製品に加え、新たにHARIO V60で美味しい珈琲を淹れる事にチャレンジしています。

今ではカフェや雑誌等でもよく見かけるようになった『HARIO』のロゴですが、実は歴史ある日本の耐熱ガラスメーカーというのをご存知でしょうか。中でも『HARIO V60』は、もはや日本国内に留まらず、世界のスタンダードとなりつつあります。

際立った特徴として、3つが挙げられます。

- ・円錐形
- ・スパイラブリブ
- ・大きな1つ穴

特に注目すべき点は、下に空いた大きな穴。

初めて見た際には、その大きさに驚くことでしょう。

穴が大きいという事は、お湯が溜まらず流れるので、ゆっくり注げば濃厚な味に、手早く注げばすっきりした味にと、バリスタによって味わいに変化をつけることができます。

それぞれの器具による違いを感じながら、オンリーワンの抽出器を見つけるのもハンドドリッパーの楽しみの1つではないでしょうか。



詳しくは営業担当までおたずねください。

手作りで地産地消を目指す店

COFFEE・SHOP

~KARIN~



のどかな田園風景が広がる中に、三角屋根と鮮やかなイエローの外観が印象的なお店です。

開店以来のこだわりのネルドリップで抽出されたコーヒーは、まろやかなコクが心地よい余韻として残ります。お店の自慢は手作りハンバーグ、しかも驚きのビッグサイズ400g!!

明るく気さくで、何ごとにも前向きなオーナーは、地元の商工会が企画・運営する「西尾街のふれあい教室 西尾一店逸品運動」にも参加。「今後も色々なことにチャレンジしていきたい!」と意欲的なオーナーです。

「美味しいコーヒーの店」

2016

COFFEE&COMMUNICATION

CS COFFEE



- ブレンドコーヒー ¥390
- アメリカンコーヒー ¥390

- ◆モーニングサービス 7:00~10:30
- モーニングセット ¥460~

- ◆ランチ 11:30~14:00
- 日替りランチ ¥860
- ハンバーグプレート ¥1,080



- 営業時間 7:00~19:00 (土・日のみ 17:00 閉店)
- 定休日 月曜日
- 席数 40席

【国道23号線の安城西尾ICから車で20分】

愛知県西尾市平坂町上綱 146
TEL 0563-59-2098

☐ 10台

直営店 店舗改装のご案内

弊社直営店のプロスペール新守山店と安城南店は、2月18日に店舗の一部を改装しました。プロスペール新守山には「キッズスペース」を新設。お子様連れのお客様がご利用しやすい店舗になりました。またプロスペール安城南店は、おタバコの苦手なお客様のご要望にお応えして禁煙席を増設しました。皆様のご来店を心よりお待ちしております。



キッズコーナーの新設
プロスペール新守山店

(プロスペール新守山店のキッズスペース)

桜の季節

ウグイスの声とともに日差しも徐々に暖かとなってきました。そんな春を感じていただきたいと「春を感じる商品」和洋各1品をご紹介します。

洋風 淡いピンクが美しい「桜のミニドルチェ」は如何でしょうか？
屋外で桜見物もいいですが、見た目もかわいらしい1品です。

和風 「桜葉入りあんどう焼き」には、餡に塩漬けの桜葉が入っているので、ほんのりと桜の香りがし、味わいも生地はほんのりと桜色に色づいており、味覚は勿論、視覚でも楽しめます。



さくらのミニドルチェ



桜葉入あんどう焼き(外装)

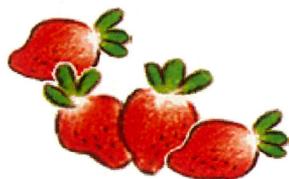


桜葉入あんどう焼き(中身)

商品名	単位	標準卸価格(税抜)
カットブッフエロール270g(桜)	本	805
桜葉入あんどう焼き(36個)	箱	3,132
カットデザート(桜もち風)	本	855

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月2日(土)～5月1日(日) 要予約

いちごづくりのことをもっと知って欲しいという思いから、モクモクのいちご摘み体験は始まりました。食べ放題ではありませんが、おいしいいちごの見分け方や食べ方、いちご栽培の苦労や工夫を知って、味も心も満足してもらえるような教室です。

- 時 間 【平 日】 10:30/13:00
【土日祝】 10:30/11:30/13:00/14:30
※1/4(月)は祝日時間で開催します。
- 場 所 モクモクインフォメーション集合
- 定 員 2名～40名まで
- 所要時間 約60分(いちごハウスまでの移動時間含む)

*参加者全員にいちごの試食付き
*大人・小人には1パック(約300g)のお土産付き

料 金	大人(中学生以上) 1,620円(税込)
	小人(小学生) 1,512円(税込)
	幼児(3才以上) 864円(税込)



いちご大福づくり教室

※いちご摘みは含みません

3月1日(火)～5月1日(日)

朝摘みいちごでいちご大福をつくってみましょう。モクモク和菓子工房特製の白あんで、甘酸っぱいいちごを包みます。しっかり練ってつくったおもちの生地でやさしく形をつくりましょう。

- 時 間 【平 日】 10:30～/13:00～
【土日祝】 10:30～/13:00～/15:00～
- 所要時間 約1時間
- *2名様よりご予約受付*
- *おもちを練って生地をつります。
- *いちごは時期によって大きさが違うため、できあがりは一入分の材料で4～5個になります。
- *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。

料 金	お二人分 3,240円(税込)
	+お一人追加ごとに 1,296円(税込)
	10名以上 おひとり 1,296円(税込)
	30名以上 おひとり 1,166円(税込)



予約申込ダイヤル 0595-43-1489 (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。

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)



ご報告 **パスタメニューフェア 提案商談会**

1月27日(水)に開催した「パスタメニューフェア提案商談会」には、沢山のお客様にお越しいただき、盛況の内に終了いたしました。

ご来場のお客様のアンケート結果 ***人気メニューベスト3(パスタ&デザートメニュー11品)**

- ① ミックスベリー・レモネード
- ② 山菜の和風パスタ
- ③ マンゴ・レモネード

*お客様の声

- ①アテンドが付いていて安心感があつた。
- ②春メニュー、パスタメニューとして参考になった。
- ③ピンポイントかつ意欲的な催しで、日頃のメニューの参考になりました。

次回は、4月20日(水)「夏のメニュー提案会」として夏に向けたメニューをテーマに開催を予定しています。是非、ご来場いただきますよう、お待ちしております。



【結果報告】パスタグランプリ

パスタメニューフェアと同時開催しました「パスタグランプリ」は、当日に参加されたお客様と参加メーカー各社の投票による結果です。

・ グランプリ賞	キムチとベーコンのクリームパスタ	
ブロスベル豊山店	ヨシツヤ豊山テラス 1F	TEL0568-28-0444
・ グランプリ賞	ホウレン草とモッツアレラチーズのトマトソース	
カフェ・ドルチェ	愛知県豊明市前後町善江 1735 バルネス 1号館 2F	TEL0562-98-5010
・ 準グランプリ賞、CCS賞	究極の手長エビのトマトソースパスタ	
もっさんのCafe	愛知県あま市篠田稲荷 151 MSKスクエア 1F	TEL052-446-1030
・ モンテ物産賞	和風ツナおろしスパゲティ	
トミー	愛知県犬山市宇七ツ屋 84-3	TEL0568-67-4261
・ モンテ物産賞	和風おろしスパゲティ	
カフェ ド ザウルス	愛知県知多市南粕谷字東坂 1-128	TEL0569-43-2220
・ 女性人気パスタ賞	明太子クリーム	
食堂コラボ	愛知県碧南市坂口町 1-59	TEL0566-48-2654
・ THE定番パスタ賞	鉄板ナポリタン	
Nico cafe 安城店	ピアゴラフーズコア三河安城店 2F	TEL0566-74-8722
Nico cafe 美濃加茂	アピタ美濃加茂店 1F	TEL0574-25-7071
Nico cafe 小牧店	ラビオ小牧 1F	TEL0568-71-9802

グランプリ賞



キムチとベーコンのクリームパスタ

グランプリ賞



ホウレン草とモッツアレラチーズのトマトソース

準グランプリ賞
CCS賞



究極の手長エビのトマトソースパスタ

直営店「いち押しメニュー」のご紹介



甘い羊羹からほのかに香るコーヒーと
口どけの良いチョコレートが味わえる
抹茶ブラウニーのセットです。

珈琲羊羹 &
抹茶ブラウニー

限定メニュー

‘春香る’和スイーツ

期間：～4月中旬

価格(税込) セット ¥480
単品 ¥260



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～

一年で一番早く過ぎてしまう2月も終わり、暖かい春へと近づきつつある3月に入りました。早いもので私も当社に入社し20数年が経ちました。

その中でも永くお世話になっているのが現在の直営店の業務です。

飲食店は「人・店・商品」と言われますが、中でも人の力が、繁盛する大きな要因と考えています。直営店は数多くの女性スタッフの方が活動しており、その多くのスタッフは身体の事を考え、お野菜を積極的に取る(肉も必要ですが)ヘルシーな思考のもと食事を楽しんでおります。中年の私の感性など微々たるもので、やはり女性の意見をいかに取り入れ反映するかが店舗運営の重要な要素となります。

人当たりの柔らかさ、色彩の感性、栄養バランスなどなど店舗運営に反映される数々の事柄は女性の力に大いに掛かっていると感じています。お客様はもとより、店舗で日々一生懸命、働いているスタッフの為に少しでも役に立つよう今後の業務に励んでいきたいと思っております。



直営課 鈴木勝己

CCS COFFEE NEWS

シーシーエスコーヒー ニュース

2016-3 No.470

発行日 2016年3月1日 企画編集 稲葉 茂



シーシーエスコーヒー株式会社
名古屋市千川区万場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