



COFFEE & COMMUNICATION

COFFEE NEWS

シーシーエスコffee ニュース

2016

4

No.471



写真：エチオピア ハラー地方のコーヒー農園

今月のコーヒー(4月) ハラー・ボールドグレイン (エチオピア)

まるやかな酸味で、柑橘系の昔懐かしいモカ独特の香りが心に響きます。



第471号 2016年4月1日発行
 シーシーエスコffee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)

Calendar

4月 卯月 (うづき)

- 1 (金) エイプリルフール
- 4 (月) どら焼きの日
- 7 (木) 世界保健デー
- 10 (日) 駅弁の日
- 12 (火) 世界宇宙旅行の日
- 13 (水) 喫茶店の日
- 23 (土) サン・ジョルディの日
世界図書・著作権デー
- 29 (金) 昭和の日

Contents

- ② コーヒートピックス
- ③ 6月のお勧めコーヒー
新商品のご案内 "フルーツが薫る珈琲"
- ④ 美味しいコーヒーの店2016-3
- ⑤ 夏のメニュー提案会のご案内
- ⑥ モクモク手づくりファーム
- ⑦ 夏のドリンクフェア
- ⑧ 直営店のいち押しメニュー
スマイルキャンペーンの報告
リレーコラム 社員の目

◆ホームページアドレス

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

COFFEE TOPICS

日本は世界4位のコーヒー消費大国

伸び続けるコーヒー市場の現在

‘サードウェーブコーヒー’の人気は健在だ。コンビニや自宅でも本格的なコーヒーが楽しめるようになってきた。成長を続ける国内のコーヒー市場の現状を数字で見ると

- ① 国内の喫茶店従業員数は32万人以上(2012年)
- ② 1人の1週間当たりのコーヒー飲用杯数は11杯以上(2014年)
- ③ コーヒー豆国内年間消費量は45万トン(2014年)

日本は世界4位のコーヒー消費大国である。近年、国内の消費は伸び続けている。その一因が「高級化志向」である。‘サードウェーブ’と言われるハンドドリップで1杯ずつ丁寧に淹れるスタイルのカフェに行列ができています。2015年5月には国立がん研究センターが、コーヒーを飲むと死亡リスクが低くなるという研究結果を発表している。

味わい深く、且つ健康にも良いコーヒーの未来は明るい。

作家とコーヒー

切っても、切れぬ深い中



新聞や本を読む時、コーヒーは良き相棒である。あの香りと味わい、そしてカフェインが脳を活性化させ、読み方の力を促進させる。世のコーヒー好きと本好きをそれぞれ円で囲めば、重なる面積は大きくなりそうだ。コーヒーは本が読まれる場所だけでなく、生まれる場所にもある。昨夏に刊行された「作家の珈琲」(平凡社)は作家とコーヒーとの拘わりを、美しい写真と文章で綴った写真集。例えば、井上ひさしとコーヒー。自宅ではカフェラテを好んで飲み、来客があるとアイスクリームに熱いコーヒーをかけた「アップガード」を振る舞った。他にも多くの喫茶店エッセイを持つ常木新平や、歌や原稿を書く時はカフェインの薬理作用を意識してコーヒーを飲んだという医師で歌人の斉藤茂吉ら、作家とコーヒーには緊密なる関係がある。

茶色と黄色のマグカップ

どちらのカップが美味しく感じる？

毎日、目にする様々な色。その色の力について書かれた「色の秘密」(文芸春秋)。

その中からコーヒーカップの色と味覚についての或る実験の報告。まず、4個のコーヒー缶は、それぞれ濃い茶色、赤、青、黄に色分けして4ヵ所のブースに置き、仕切りをする。次に4杯分のコーヒーを淹れ、カップ(白またはアイボリー)に注ぎコーヒー缶の傍に置く。被験者は夫々のブースに入りコーヒー缶を見ながら飲む。その結果、濃い茶色には「風味や芳香が非常に濃い」と87%の人が答えた。赤は「風味や芳香がやや濃い」と答えた人が84%。青は「風味や芳香がやや薄い」と答えた人が79%。黄については「風味や芳香がやや薄い」と答えた人が87%。このように同じコーヒーでありながら、色によって評価が異なることが判る。この結果からコーヒーを飲む時は、濃い茶色のカップに入れて飲むのがベストと言えよう。



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!



6月のお勧めコーヒー

コスタリカ ブルマスハニー



甘みを含んだ豊かな酸味と独特のフルーティな香りが楽しめます



ブルマス・デル・スルキ農園はコスタリカ・セントラルバレーに1880年に開かれた3代120年の歴史ある農園です。しかし、コスタリカでは都市化や経済発展に伴い、コーヒー農園は減少しつつあります。コーヒー農園を守るためにはスペシャリストになることが必要だと感じた農園主アルバラード氏は、早くからハニーコーヒーに積極的に取り組み始めました。自身の農学者の経歴を活かし、糖度分析を取り入れ、どのような方法が最もベストな品質になるかを研究しています。水洗処理機でパーチメントから約8割のミュウシレージ(粘液質)を除去し、パティオ(乾燥所)、AfricanBedで乾燥処理される。天候の悪化に備え、ドラム式の機械乾燥機もあります。

FC課 林 和明
イチ押しコーヒー

フルーティさが際立つ中に、
しっかりとした風味とコクを
持ったコーヒー



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。

“フルーツが薫る珈琲”

新商品のご案内

「フルーツ粉末入りカフェインレスコーヒー」 ファゼンダ ワンドリップシリーズの新商品

フルーツが薫る珈琲はレギュラーコーヒーとフルーツ粉末を絶妙なバランスでブレンドした“フルーツ風味のコーヒー”です。香料などを使用していないため、フルーツの自然な甘味や酸味がコーヒーの後味の余韻として広がります。

① アップル&カフェインレスコーヒー

希望小売価格(税抜) ¥120

特徴 自然でやさしいアップルの甘味がコーヒーを飲んだ後の余韻として広がります



② パイン&カフェインレスコーヒー

希望小売価格(税抜) ¥120

特徴 パインの爽やかな甘味と酸味がコーヒーを飲んだ後の余韻として広がります



詳しくは営業担当までおたずねください。

知多の海を眺めながらの格別なコーヒータイム

Cafe and Restaurant
Bay nan nan
ベイ・ナン・ナン

愛知県
知多郡
南知多町



「美味しいコーヒーの店」

2016

COFFEE&COMMUNICATION

CCS
COFFEE

知多半島南端にある大井漁港の近くにお店を構え、以来40年、地元のお客様に愛され続けているお店「ベイ・ナン・ナン」です。おっとりとした口調で笑顔が素敵なマスターと、元気ハツラツ、シャキシャキ口調のママさんがお店を切り盛りしています。タイル張りの瀟洒な外観は、海辺の景観に自然と溶け込んでいます。ネルドリップをこよなく愛するマスターは、「コーヒーはこの味なんだよ」と静かに強く語ります。知多の海を眺めつつ飲む、こだわりのネルドリップの味は格別です。



- マイルドコーヒー ¥390
- カフェモカ ¥480
- カフェラテ ¥480
- ◆モーニングサービス 7:00~10:30
- ◆ランチ 11:30~13:30
- Bay SIDE LUNCH ¥960~980
- ジャンボエビフライセット ¥1,700



- 営業時間 7:00~17:00
- 定休日 金曜日
- 席数 50席

P 17台

【豊岡IC下り、県道281号線を經由し、国道247号線に入り約10分】
愛知県知多郡南知多町大字大井字高辺 12-16
TEL 0569-63-1441

モクモクの春休み

モクモク手づくりファーム

3/19 (土) ~ 4/10 (日)

春のカブトムシ探検隊

夏は角がカッコいいカブトムシさんも春はまだまだ幼虫、土の中でじっとしているよ。そっと土を掘って観察してみよう!!
10:00~15:00持ち帰りの場合は飼育ケースは有料です。もしご家庭にあればお持ちください
カブトムシの森観察 無料 1匹150円(税込)



春の工作 オリジナルのおハシづくり

木を削って自分の手に合った長さ、太さのmy箸を作ろう!!
作るのは少し大変だけど、自分で作ったお箸でごはんを食べるとおいしいよ!!
10:00~15:00 最終受付350円



春休み3/19(土)~ 動物のあかちゃんにふれあえます

息のあった愛嬌たっぷりのあかちゃんブタ
三つ子のミニブタくんたちがごあいさつに登場!

それいけミニブタ芸 10:30~/12:30~/14:30~/15:30~ 無料



春休み3/19(土)~

のんびりジャージーハウスがオープンします! 無料

日本で数少ない茶色のかわいい牛、ジャージー牛の牧場で牛さんとふれあえます! 赤ちゃんのお部屋、生まれて間もないご牛さんに出会えます。ミルクあげ体験開催! ちちしほりのお部屋、ちちしほりに挑戦しよう! 育成牛のお部屋、おなかにあかちゃんがいる牛さんのお部屋です。お母さん牛を観察しよう!



とことん食べて とことん遊んで とことん学ぶ日本一の豚の祭典

第21回とんとん祭 5月3日(土)4日(日)5日(祝)

恒例のミニブタダービーやモクモク自慢の屋台もたくさん登場するモクモク最大のお祭りです。

●驚きと熱狂の10レース!! 春のモクモクダービー開催!! 参加無料

毎年恒例のモクモクダービーが今年も開催!!
5日間で全50レース、会場からジョッキーを募集!
ブタさんをやさしく追い立てるジョッキーに参加しよう!



里山さくらまつり 4/29金・30土・5/1日

4月末になると園内にとても濃いピンク色の里山桜が大きな花を咲かせます。
100本の満開さくらの下でほのぼのコンサートやお茶会を楽しもう!

桜の木の下コンサート 11:30~ 13:30~ 15:00~ (20分間)

桜の木の下で野点「野点」とは野外でお茶を楽しむ茶会の事です。桜の木の下で気軽に茶会を楽しもう!!
11:00~15:30最終受付500円 お茶と茶菓子付き



草木染めまっ白なハンカチを縛って好きな模様を付けてオリジナルのハンカチに染めよう!!
どんな模様になるのかな? 10:00~15:30最終受付 500円

◆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)

～夏のメニュー提案会連動企画～

夏のドリンクフェア

1.5倍の
魅力

アイスコーヒー編

CCSがお勧めする夏の
アイスコーヒーは・・・



1.5倍濃いアイスコーヒー

【プレミアム リッチ・アイスコーヒー】

コーヒー粉を1.5倍使った
リッチな味わいのアイスコーヒー

1.5倍量のアイスコーヒー

【プレミアム ボリューム・アイスコーヒー】

通常のアイスコーヒーの1.5倍
タップリのアイスコーヒー

ドリンク編

今夏お勧めのサマードリンク・コレクション

【マンゴー・エスプレッソ・トニック】
コーヒーとマンゴーシロップ、炭酸水と
爽やかな組み合わせ



【カムカムオレンジ】
ビタミンCを含み、アミノ酸も
多く含んでおり、柑橘類のよう
な甘酸味があります



【ゆずジンジャーエール】
ゆずの香りとジンジャーエール
で爽やかに

デザート編

今夏のデザートは、ふわふわ雪のような新食感アイスのメニュー例になります
Snow ice かき氷でもアイスクリームでもない、新食感のアイスです。

【マンゴー氷】
ふわふわ氷にカットした
マンゴーをトッピング



【ミックスベリー氷】
ふわふわ氷にミックスベリーを
トッピング



【マンゴースムージー】
マンゴ独特の芳醇な味と香りを
忠実に再現し、美しいマンゴイエ
ローが華やかなドリンクを作ります



【ミックスベリー・スムージー】
マリオンベリーとラズベリー、ストロ
ベリーをバランス良く配合し、少量の
ブルーベリーがベリーらしさを強調
しています

各種レシピ用意しております。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



限定メニュー

グリルポークサンド

実施期間 4月中旬～5月下旬

価格(税込) セット¥720

単品¥450



詳しくは、営業担当までお尋ねください。

第2回スマイルキャンペーン 結果発表!!

直営店において2016年2月15日～2月28日までの間、日々の接客サービスをお客様に評価いただき、第2回スマイルキャンペーンを実施いたしました。全店舗で合計7400枚近く(前回の1.5倍)のご投票をいただき、誠にありがとうございました。

お客様よりお寄せいただいたお声は、店舗のサービス力の向上、改善へとつなげてまいります。



たくさんのご投票
ありがとうございました

好感度GOOD!店舗

- 第1位 **ボルサ戸田店**
- 第2位 **プロスペール安城店**
- 第3位 **ボルサ南陽店**
- 第4位 **ボルサ大須店**
- 第5位 **プロスペール桃花台店**

社員の目 ～CCSリレーコラム～

こんにちは、営業部特販課の河合 久です。

早いもので、シーシーエスコーヒーに入社して36年となり、現在は、通販関係の業務に従事しています。

かつて10年ほど営業業務に従事していた時は、直接、毎日お客様と会話しておりましたが、今はパソコンを通して、お客様が何を求めておられるのかを理解しようと一生懸命奮闘している毎日です。

近年、コンビニのカウンターコーヒーなど、コーヒーを飲む機会は喫茶店以外にも多様化してきております。こうした中、喫茶店に来られる方の多くは誰かと会話がしたくて来られるのが大半ではないかと思えます。人と人とがふれあう時間と場所を提供してくれる喫茶店は大変な難しいものです。隣り近所の付き合いが減りつつある今日、喫茶店には、コーヒーを飲みながらオーナーや友人と過ごす時間と場所を、提供する貴重な機能を持っていると思えます。これからも、皆様方の繁栄の一助となるべく、頑張って参ります。



特販課 河合 久

CCS COFFEE NEWS

シーシーエスコーヒー ニュース

2016-4 No.471

発行日 2016年4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