

# CCS

COFFEE & COMMUNICATION

# COFFEE NEWS

シーシーエスコーヒーニュース

2016

7

No.474



写真：綺麗な丘陵に広がる農園風景

今月のコーヒー(7月) バブアニューギニア トロピカルマウンテン

甘味を伴った果肉系のねっとりとしたコク余韻の長いコーヒー



## Calendar

7月 文月 (ふみづき)

2 (土) 半夏生

7 (木) 小暑

七夕

ギフトの日

18 (月) 海の日

23 (土) 大暑

30 (土) 土用の丑

## Contents

- ② コーヒーピックアップ
- ③ 9月のお勧めコーヒー  
JBrC(ジャパン・ブルーワズ・カップ)東京予選会
- ④ 美味しいコーヒーの店2016-6
- ⑤ 秋のメニュー提案会のご案内  
名古屋めしフェアのご案内
- ⑥ モクモク手づくりファーム
- ⑦ ボルサ清州店の改装オープン  
新カードギフトのご案内
- ⑧ 直営店のいち押しメニュー  
リレーコラム 社員の目

第474号 2016年7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)

◆ホームページアドレス

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

# COFFEE TOPICS

## コーヒー産地・価格上昇へ アジア地域・干ばつの懸念

画像はイメージです



アジアの干ばつがコーヒー豆の国際価格に影響し始めた。コーヒー豆主産地であるベトナムでの干ばつ懸念から、ロンドンのコーヒー先物市場では年初に比べて2割の上昇になっている。同時に大口の投機基金の流入も目立ち、先行きが注目されている。

産地には昨年収穫された在庫もあるが、今後の供給不安に備えて出荷を手控える動きも出てきている。

専門商社の見解によれば、深刻な天候不順が今後も続けば、更なる価格高騰もありうる・・・と指摘している。

## 世界の街角・コーヒーカップ価格(2016年5月)

カフェ・ラテ・350ml(税込み価格)



### (物価の全般の印象)

- ①ニューヨーク(1ドル=109.84円)・・・物価は東京に比べて相当高い印象。マンハッタンで座ってランチすると20ドル以上は覚悟しなければならず、東京が昼食天国であったと実感。
- ②ロンドン(1ポンド=159.23円)・・・物価は可成り高く、交通費やスーパーなどでの買い物は東京の1.5倍の感覚。
- ③フランク・フルト(1ユーロ=123.32円)・・・東京と大差ない印象であるが外食は高く感じる。ホットドッグ等の簡易な食べ物には除き、お店に入れば10ユーロ以上かかることが多い。
- ④香港(1HKドル=14.14円)・・・物価は東京の1.5~2倍位の印象。但し公共料金やタクシーの価格は日本と同等位。世界的な外食チェーンの価格は同レベル。
- ⑤シンガポール(1Sドル=79.46円)・・・一般的に物価は高いが、公共料金は安い。ホーカーという庶民の食事をすれば安上りに済む。

### (世界主要都市でのラテ価格)

ニューヨーク	ロンドン	フランクフルト	香港	シンガポール	東京
360円	370円	390円	480円	450円	370円

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でしょうか！



## 9月のお勧めコーヒー



パフコーヒー・ニャルシザ ファクトリー(ルワンダ)



アフリカ大陸の中央に位置する「ルワンダ共和国」産のスペシャルティコーヒー。パフコーヒーは、Epiphane Mukashyaka女史によって運営され、精力的な彼女は他のコーヒーステーションの女性達にインスピレーションを与えており、この農協は、2008年のCOEコンペティションに11位、18位、23位と3つも入賞をするという実績のあるルヒルワパスカル生産者組合で生産されています。

精製方法は、水洗式で通称「アフリカン・ベッド」と言われる棚干しで天日により、ていねいに乾燥されます。

カップの評価は、ミディアムボディをもち、花の蜂蜜のような甘みとフローラルな香りを感じられます。

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ずねください。

## JBrC(ジャパン・ブリューワーズ・カップ)東京予選会 参戦記



JBrCに関しては、今回で3度目の出場となりますが、毎年のように変更されるルールと前回のファイナリストというプレッシャーにより、予選競技会としては、かつてない程の緊張感の中での抽出となりました。

予選競技会では、公式豆を使用し、純粋に味覚のみ評価されますが、今回は豆の産地、焙煎度も明かされないブラインドでの挑戦となり、より難易度が高まったように感じました。

限られた、ごく僅かな時間の中で、豆に最も適した粒度と抽出法を選択する事は容易ではありませんでしたが、自分なりに満足できる抽出ができたように思います。

この記事を書いている本日現在では結果はわかりませんが、この貴重な経験を他の社員へ伝え、業務に活かす事が私の役割と感じ、今後も様々な競技会に挑戦していきたいと思えます。

2016年5月 営業部1課 佐藤英徳

[JBrC:ジャパン・ブリューワーズ・カップ]とは  
機械的動力を伴わない手動の器具を競技者自身で選択し、抽出技術を競う競技会。

生真面目一筋、「ザ・なごやめし」が食べられる喫茶店

こーひー  
**KO・HI・YA**  
SINCE 2006  
COFFEE SANDWICH

愛知県  
名古屋市  
熱田区



開店 15 年を期して内装を一新。入口を境に左右でエリア分煙にしてリニューアルオープンしました。朝は早く、6時から開店する店内には、近隣のシニア層でにぎわいます。コーヒーは開店以来「ハンドドリップ」にこだわった一杯。「ザ・なごやめし」をアピールして提供する小倉トースト、あんかけスパなどは、お盆やお正月に帰省される地方からのお客様に懐かしいと評判。最近では、“地域に愛される店”を標榜とするオーナーらしく「日替りランチ」を始め、お客様に好評で喜ばれています。



- ブレンドコーヒー ¥380
- カフェ・ラ・テ ¥450
- ◆モーニングサービス 6:00~11:00
- ◆ランチ 11:30~14:00
- 日替りランチ ¥680~
- あんかけスパゲティ ¥600



- 営業時間 6:00~18:00
- 定休日 金曜日
- 席数 30席

🅐 なし

【名古屋市営地下鉄6番町より徒歩15分】  
愛知県名古屋市熱田区4番2丁目14-20  
TEL 052-655-8030

「美味しい  
コーヒーの店」

2016

COFFEE&COMMUNICATION  
CS  
COFFEE

ドリンク・デザート・フードメニュー

# 秋のメニュー提案会のご案内

この度、仕入業者様のご協力のもと、皆様のご商売に寄与すべく、秋のメニュー提案会を企画しました。是非ご来場賜りますよう、お待ち申し上げております。



開催日時/2016年7月27日(水)  
AM11:00~PM4:30

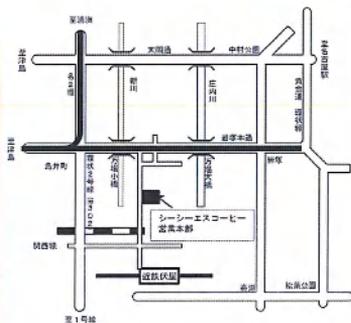
会場/シーシーエスコーヒー  
営業本部2F 会議室

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:

・日東ベスト	・MCC食品
・ジーエスフード	・アイキ・サービス(ユジャロン)
・東洋ペパレッジ	・モンテ物産
・キンレイ	・味の素冷凍



詳しくは営業担当までおたずねください。



## 名古屋めしフェア

喫茶店の懐かしのメニューが熱い!  
今年も実施! 名古屋めしフェア

### 注目される名古屋の喫茶メニュー

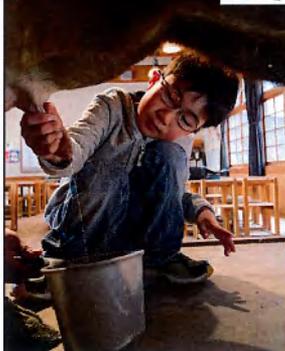
濃〜い味付けが定番の名古屋めしブームの勢いは、まだまだ続く。  
鉄板ナポリタン、味噌カツサンドなど、古き良き懐かしの喫茶メニューに、再び注目!  
大好評の名古屋めしをアピールして、お店を盛り上げましょう!

#### ●実施内容●

実施期間 2016年10月1日~11月末日

- あんかけスパ、小倉トースト、味噌カツ、海老フライ、鉄板イタリアン、カレーうどん、台湾ラーメン等、定番の名古屋めしのお勧めレシピをご提供。
- お客様の既存メニューと組み合わせた店内POP、メニュー、のぼりをご用意。

# モクモク手づくりファーム



## ジャージーアイスクリーム教室

お電話にて予約受付

6月1日(水)～8月31日(水)

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ぞ味わた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。

**時間** 10:00～/11:30～/13:00～[毎日]  
15:00～[6・7月の土日祝および7/16～8/31]  
(所要時間・体験約1時間)

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

## スモークフランクフルト教室

7月2日(土)～7月9日(土)限定

ウインナーより太い豚の腸を使って、フランクフルトソーセージをつくる体験教室です。お好みでチーズやガーリックを入れて、自分だけのオリジナルフランクフルトをつくりましょう。

※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～

**時間** (所要時間:60分約90分後にスモークしたフランクフルトの引き取り)  
※体験時間により、出来上がりの時間が多少前後することがあります。

**料金** ※2名様以上でご予約ください  
お二人分 3,600円(税込) +  
お一人追加ごとに1,542円(税込)  
10名以上 おひとり1,542円(税込)  
30名以上 おひとり1,388円(税込)



◆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)



## ボルサ清洲店リニューアルオープン



5月25日(水)、ボルサ清洲店はリニューアルオープンしました。今回のリニューアルを機に店頭ロゴをパステルグリーンと外装を「白」基調により明るく、清潔感のあるイメージに改装。また、直営課で進めておりますコーヒー・コンシェルジュ制度も導入し、ブラックシャツを着たコンシェルジュが、お客様へのコーヒー案内人として活躍。店舗・スタッフ共にパワーアップした、清洲店へのご来店、心よりお待ちしております。

入居しているヨシヅヤ清洲店の全面グランドオープンは7月14日(木)、盛大なグランドオープンイベントを企画中です。ご期待ください。

‘コラボギフト’…… 伊藤忠製糖 + シーシーエスコーヒー

**FAZENDA.**

カードを贈る、気持ちを贈る

 **クルル**

ドリップ  
本格抽出



天然水による抽出  
製法でカフェインを  
9%カット。  
カフェイン摂取を  
気にされる妊産婦  
や高齢者の方に  
ぴったりです。

*Card Gift*

- \*結婚祝いの引き出物
- \*入学祝・卒業祝・出産祝…
- 色々なお祝いを頂いたお返しに!
- \*季節のギフト(中元・歳暮・年賀)

カードギフトを使った  
新しいギフトのスタイル



カード・ギフト ¥3,500 (税抜き価格)

体にやさしく、ファゼンダの選り抜かれた高品質なコーヒーと、クルルのおいしいオリゴ糖!  
4つのセット(A~D)の中から、カードギフトを頂いた方がチョイスして、返信ハガキで送って頂くシステムです!



クルルの  
沖縄・奄美の  
きびオリゴ



●国産原料へのこだわり  
沖縄・奄美のさとうきび  
100%使用

●おいしさへのこだわり  
さとうきびみろいずの  
おいしい風味を注いだブラ  
ンディング

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



絹姫サーモン

クリームチーズ

### ただ今、好評発売中

愛知県産絹姫サーモンと  
クリームチーズのサンド  
価格(税込) セット¥750  
単品 ¥480

しっかりとした  
食感と上品な  
脂乗り!



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~

今年も熱〜い夏がやってきました! 入社して早くも(もう?) 9年が経ち、時の移り変わりが早く感じる年頃になりました。

入社後は直営課に配属され、様々な局面の波に揉まれ右往左往しておりました。現在は直営店舗で培った経験を活かし、F C 課においてフランチャイズ店舗様の担当として、若輩ながらFC店様の売上向上に努めております。

また、今年はジャパンハンドドリップチャンピオンシップに出場することができ、予選通過はできませんでしたが、より一層珈琲と向き合えることができました。

これからも、珈琲をより深く追求し、お客様の欲求を満足させるために、絶えざる研究と革新を行ないたいと思います! 今後とも、よろしくお祈りします!



F S 事業部 F C 課 小島孝夫

6月9日開催の「ビジネス・サミット2016東海・北陸“うまい!和”発掘商談会」、6月14日~16日開催の「カフェ・喫茶ショー」多数の方にご来場していただき、有難うございました。

# CCS COFFEE NEWS

シーシーエスコーヒー ニュース

2016-7 No.474

発行日 2016年7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