

COFFEE & COMMUNICATION

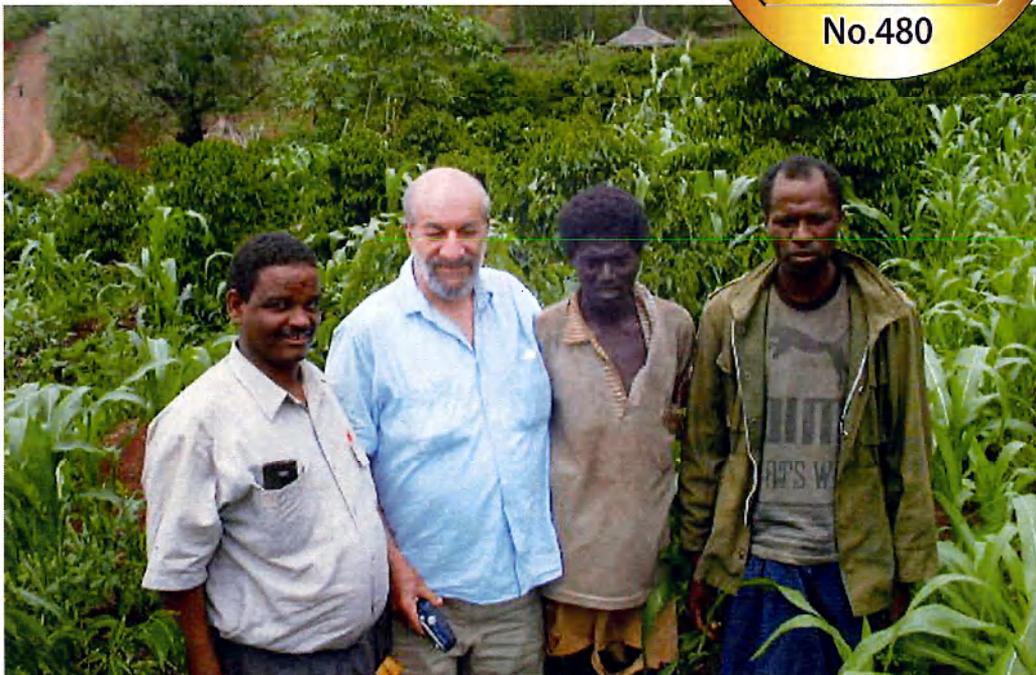
**CCS COFFEE NEWS**

シーシーエスコーヒー ニュース

2017

1

No.480



写真：イリガチェフェ・コンガの生産者達

今月のコーヒー(1月) イリガチェフェ・コンガ(エチオピア)

フルーティですっきりしたモカフレーバーとワインのような余韻が楽しめます。



第480号 2017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 (服部)  
 080-4833-6938 (徳田)

Contents

- ② 新年のご挨拶
- ③ コーヒートピックス
- ④ 3月のお勧めコーヒー  
美味いコーヒーの店2017 決定
- ⑤ おもてなし認証  
バレンタインチョコのご提案
- ⑥ モクモク手作りファーム
- ⑦ 春のメニュー提案・商談会のご提案
- ⑧ 直営店のいち押しメニュー  
2016コーヒー重大ニュース  
リレーコラム 社員の目

Calendar

1月 睦月 (むつき)

- 1 (日) 元旦
- 2 (月) 書初め
- 6 (金) 小寒
- 7 (土) 七草
- 9 (月) 成人の日
- 11 (水) 鏡開き
- 20 (金) 大寒

◆ホームページアドレス

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



迎春

新年明けましてお目度とうございます。  
本年も宜しくお願ひ申し上げます。

## 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。

昨今のカウンターコーヒーの定着、サードウェーブカフェへの関心の高まり、フルサービススタイルの喫茶店の再興、家庭でのハンドドリップブームなど、私たちの暮らしの中で、コーヒーの存在感は益々、大きくなっていると感じられます。

家庭用を中心に、一杯抽出タイプの伸長とスペシャルティコーヒーの浸透を見るに、コーヒーは手軽に飲むもの、もしくはこだわりを追求して飲むものという「二極化」が進んでいるように思われます。お客様からのコーヒーの要求も、よりおいしいもの、ストーリー性のあるものとなっております。

昨年は、外国人観光客の増加や健康への関心の高まりといった背景から、欧米では既に認知度の高い「カフェインレスコーヒー」が日本でも広く浸透はじめました。弊社としても、新たなカフェインレスコーヒーのラインナップとして、フルーツ粉末を使用した「フルーツが薫るコーヒー」を新発売いたしました。これまでにない面白い商品として、様々な方面のお客様にご興味を持っていただいております。

私どもの役割は、お客様へおいしいコーヒーをお届けすることはもちろん、お客様が繁盛するためのインフラ、サービス、ノウハウをお届けすることと認識しております。このような商品、サービス、情報が欲しいなどご要望があれば、喜んでお聞かせいただければと存じます。

本年も変わらぬお引き立ての程、心よりお願ひ申し上げます。

平成二十九年 元旦  
代表取締役社長 服部雄高



新年明けましてお目度とうございます。  
旧年中は格別なご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

昨年はイギリスのEU離脱、アメリカの大統領選など、大方の予想に反した結果に世界中が驚きましたが、コーヒーは世界的な商品であり、私たちだけがその混乱の中に巻き込まれない保証はありません。これからもコーヒーを今まで通り安定的にお届けられる様に努力していく所存であります。又、コーヒーの品質においても、産地での栽培、加工技術が進化して、良い品質のコーヒー豆も多様化してきております。これからは、皆様方のお役に立てるご提案をしていきたいと考えております。

美味しいコーヒーと有益なご提案をお届けできるように本年も頑張っていく所存であります。本年も、御指導、ご鞭撻の程、心よりお願ひ申し上げます。

平成二十九年 元旦  
取締役 営業本部長 徳田政司

# COFFEE TOPICS



## 2位は広島、3位は鳥取

### 最も「コーヒー好き」な県民はどこ？

広く日本人に親しまれているコーヒー。でも、全国47都道府県で比べてみると、その飲む量やコーヒーにかかる金額には結構な差があるようです。果たして、コーヒー好きな都道府県はどこでしょうか？

総務省による家計調査によれば、2013年から15年にかけて最も多くコーヒーにお金をかけていたのは京都府(京都市)。次いで奈良県(奈良市)、石川県(金沢市)と続きます。又、コーヒー豆の購入された量で比べると、1位は京都府(京都市)、2位は広島県(広島市)、3位は鳥取県(鳥取市)となっています。

京都市は量・金額ともにトップ。ちなみに東京都(23区)は金額では20位、量では34位と以外に低め。月平均のコーヒーにかかる金額が、京都の人より1600円程少なくなっており、量でいえば1100g程少なくなっています。

## 少数民族の少女らが口で赤い実を剥く独特の製法

### 中国・雲南コーヒー

ベトナム国境に隣接する中国・雲南省はコーヒー産地として有名だ。雲南省徳宏タイ族自治地区では、コーヒー収穫の時期になると少年少女らが赤く熟したコーヒーチェリーの皮を口で取り除くという独特の製法が行われている。

雲南コーヒーの歴史は古く、1892年にフランスの宣教師が布教の為に訪れた州内の朱苦拉村にコーヒーを植えたのが起源とされている。

サクランボのような赤いコーヒーチェリーを少年少女らが口で剥く独特の製法は、美しい伝説に由来する。それは朱苦拉村のある少女には思いを寄せる兵士がおり、ある時その兵士が戦乱で負傷した為、その傷を癒すために少女はコーヒーを飲ませることを思いつき、少女はコーヒー畑に入りチェリーを収穫したが工具が無い為、口でチェリーの皮を剥き焙煎をして飲ませた所、兵士の傷は驚くべき速さで治癒したという伝説だ。



## 救世主・スーパーフード登場

### 「コーヒーフラワー」が注目!

最近「グルテンフリー」といって小麦粉製品を減らすダイエットに関心を持つ人が増えている。パスタ、パン、ピザ等「やっぱり小麦粉大好き!」といった人には中々難しいダイエット方法の様だ。しかし、そんな人に救世主になるかもしれないとされるのが「コーヒーフラワー」である。

「コーヒーフラワー」とは、コーヒーチェリーからコーヒー豆を取り出した後の殻を原料にした粉(フラワー)の事である。このフラワー、食物繊維は全粒粉のなんと5倍、鉄分はほうれん草の3倍、他にもタンパク質、カリウムを含み、抗酸化作用もたっぷりダイエットを志す人には嬉しい成分ばかりで注目されている。



お店で『今月の珈琲』として「一杯、淹れたて」で提供してみても如何ですか！

### 3月のお勧めコーヒー



キアワムルル農園 A A T O P (ケニア)



アフリカ大陸独特の、強くて甘い、さわやかな酸味が印象的な風味のコーヒー。



業務課 松岡浩史  
イチ押しコーヒー

ケニアは東アフリカに位置し、その中央には5000メートル超のケニア山があり、キアワムルル農園は、その麓にあります。

精製は、ウォッシュドタイプであり、標高1500～1600メートルの高地で栽培され、土壌、気象条件、標高などで、高品質なコーヒーを産出しています。

シャープな酸に、アフリカの壮大な大地から発するパワーとフラワリーが感じられます。



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尋ね下さい。

## 第9回『“美味しいコーヒーの店” 2017』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2017”が決定。

9年目を迎え、本年も8店のお店が選ばれました。

ど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、皆様方のご来店を、心よりお待ちしております。

**TOM's CAFE** 名古屋市北区長喜町三丁目16番地 TEL 052-917-9595

**珈琲の家 バンビー** 名古屋市北区水草町1-47-1(パロ-光音寺5F) TEL 052-917-6717

**キッチン&カフェ ひらき** 名古屋市千種区山門町2-22 TEL 052-751-6835

**喫茶 NEW 松原** 名古屋市中区松原2-18-10木材会館内 TEL 052-331-9153

**OCEAN** 愛知県西尾市上町北大山8 TEL 0563-54-3962

**喫茶 サカエ** 愛知県豊田市大林町10-10-6 TEL 0565-29-6513

**CAFÉ REST つみ木** 愛知県知多郡南知多町豊浜中村39-1 TEL 0569-65-1110

**café fukutatsu** 愛知県津島市金柳町北脇 226 TEL 0567-31-0599



詳しくは、『美味しいコーヒーの店2017』ガイドブックで

## 直営店「おもてなし規格認証2016」を認定される。

弊社が運営する直営店カフェ19店舗(ボルサ、プロスペール、ファゼンダ、アビアンカ)が、「おもてなし規格認証2016」(経済産業省が運用)の認定を受けました。

この「おもてなし規格認証」は、経済産業省がサービス品質を見える化することによって、サービス事業者の活性化を目指して運用を始めたものです。

日本のサービス産業と地域経済を盛り上げるため、サービス産業の活性化と生産性の向上を目指す事業者には、それにふさわしい評価が受けられる制度的な枠組みが必要として「おもてなし認証規格」は誕生しました。

弊社の直営店舗は、日頃よりサービス品質の向上に努めてまいりましたが、今回この「おもてなし規格認証」の理念に共感し、登録を申請、認定を受けることができました。

これを機会に、より一層の高品質のサービスの提供を目指し、お客様のより一層の支持を受けるべく努力し続けてまいります。



### ご提案

## バレンタインには、コーヒーチョコを!!

今年のバレンタインは、  
“コーヒーチョコ”を  
活用しませんか?



〈好評発売中〉  
「レジ横商品・おつまみにも活用」  
ほのかに甘い「チョコ」が  
珈琲に良く合います。  
一粒ずつの個包装なので、  
使い勝手も非常に良い商品です。

手軽な100g(260円)の商品と、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尋ねください。



# 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(月)～4月30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  
※1/2(月)～1/4(水)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  
\*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	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)



## いちごタルトづくり教室 ※いちご摘みは含みません

1月2日(月)～3月31日(金)

朝摘みいちごを使って、いちごタルトをつくりませんか?  
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、かわいいタルトのできあがり!

- 時間 平日:10:30～/13:00～  
土日祝:10:30～/13:00～/15:00～  
※1/2(月)～1/4(水)は祝日時間で開催します。



- 所要時間 約1時間半～2時間
- ※2名様よりご予約受付\*
- ※直径約12cmのタルトが出来上がります。
- ※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/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/送迎を承ります。  
※/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)

‘御案内’

# 春のメニュー提案会 のご案内

ドリンク・デザート・フードメニュー

試食も  
ありますよ！



## ご挨拶

謹啓 初冬の候、毎々格別のお引き立て厚く御礼申し上げます。

この度弊社では、お取引業者様のご協力を得、貴店の業況に寄与すべく、春のメニュー提案会を企画しました。ご多用とは存じますが、是非ご来場賜りますようお願い申し上げます

謹白

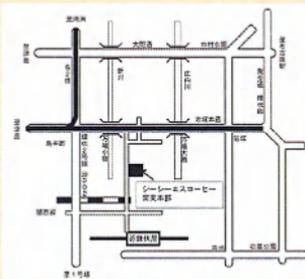
シーシーエスコーヒー株式会社  
代表取締役社長 服部 雄高

開催日時/2017年1月25日(水)  
11:00~16:30

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 ・アサダ  
・エムシーシー食品 ・ジーエスフード  
・キュービー ・エースバーキング



公共交通機関でお越しの方 【地下鉄岩塚1番出口左へ「市バス岩塚」(栄東線)乗車まで約25分】

市バス3番のりば-中村1号系統「戸田荘行」乗車一  
市バス4番のりば-中村12号系統「服部行」乗車一  
「万場小橋」下車一步10分



あなたもバリスタ!!

ラテアート 体験コーナー実演

バリスタ認定資格者(日本バリスタ協会・JBA)  
が、ご提案いたします。

## ご紹介 直営店「いち押しメニュー」

ふわふわ、サクサクのワッフルに  
甘くてさわやかなアップルシナモンソース

### りんごワッフル

アップルシナモンソース添え

セット価格(税込) ¥700

単品価格(税込) ¥480



詳しくは、営業担当までお尋ね下さい。

## 2016年コーヒー業界重大ニュース

- 1) 2016年コーヒー消費量、4年連続の過去最高見込!
- 2) 消費者の生活スタイルの多様化により、一杯型商品、ブラックコーヒー、デカフェ(カフェインレス)などが人気
- 3) 家庭用レギュラーコーヒー市場拡大、「ドリップ男子」キャンペーンも貢献
- 4) 国際がん研究機関(IARC)、コーヒー飲用について「人に対する発がん性について分類できない」とし、むしろ肝がんや子宮体がんに抑制機能ありと報告
- 5) 国立がん研が「コーヒーを1日3杯以上飲むグループで脳腫瘍のリスクが低下」と報告
- 6) 全協に対するメディアの取材依頼過去最高、「コーヒーと健康」や「消費拡大」に関心
- 7) 全協主催の「10月1日国際コーヒーの日 Life with Coffee フォトコンテスト 2016」に5,356作品の応募
- 8) アラビカ種コーヒー原産地エチオピア国でアフリカ初の世界コーヒー会議、全協横山敬一会長ら参加
- 9) 創立50周年の全日本コーヒー商工組合連合会が主催する「コーヒーインストラクター検定2級」の認定者10,000人突破
- 10) 日本インスタントコーヒー協会、ホームページを刷新。211種類のレシピコンテンツなど内容を充実
- 11) 全協が熊本・大分地震で被災した両県に義援金

出典：全日本コーヒー協会

## 社員の目 ~CCSリレーコラム~

久しぶりにCCSニュースの原稿を書いています。

私は20年ほど前、小紙に“コーヒーエッセイもどき”という欄をいただき、15年ほど連載していました。文章を書くことが大の苦手で、作文の授業に慣れ、読書感想文の宿題に逃げ回っていた私は、当然何を書いたらよいのか見当がつかず、とりあえずコーヒー関連のことを調べては書く事を繰り返していました。しかし慣れとは恐ろしいもので、だんだん書くことへの苦手意識が薄れてきました(まさに継続は力なりです)。そして色々なことに興味を持ち、好奇心が沸きはじめ、びっくりするほど本を読むようになりました。それは知識が有機的に繋がっていき楽しみを覚えたからです。AとB、まったく関連ないと思っていたことがCを知ることによってA・B・Cが繋がってしまう。さらにDもEも・・・この魅力に取り憑かれました。

なかなか大変な思いをした連載も、今では良い経験させてもらえたと感謝しています。私は「嫌な経験も絶対値を取ればプラスになる。経験しなければゼロのまま」と思っています。最近は億劫になり、新しいことにチャレンジしていない・・・と小欄を書くことで思い知らされました。こうした経験をベースにより美味しいコーヒーを皆様にお届けするべく、もうひと頑張りしてみようと思意した新年です。



生産部 工場長 香ノ木潤治

# CCS COFFEE NEWS

シーシーエスコーヒー ニュース

2017-1 No.480

発行日 2017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