



COFFEE & COMMUNICATION

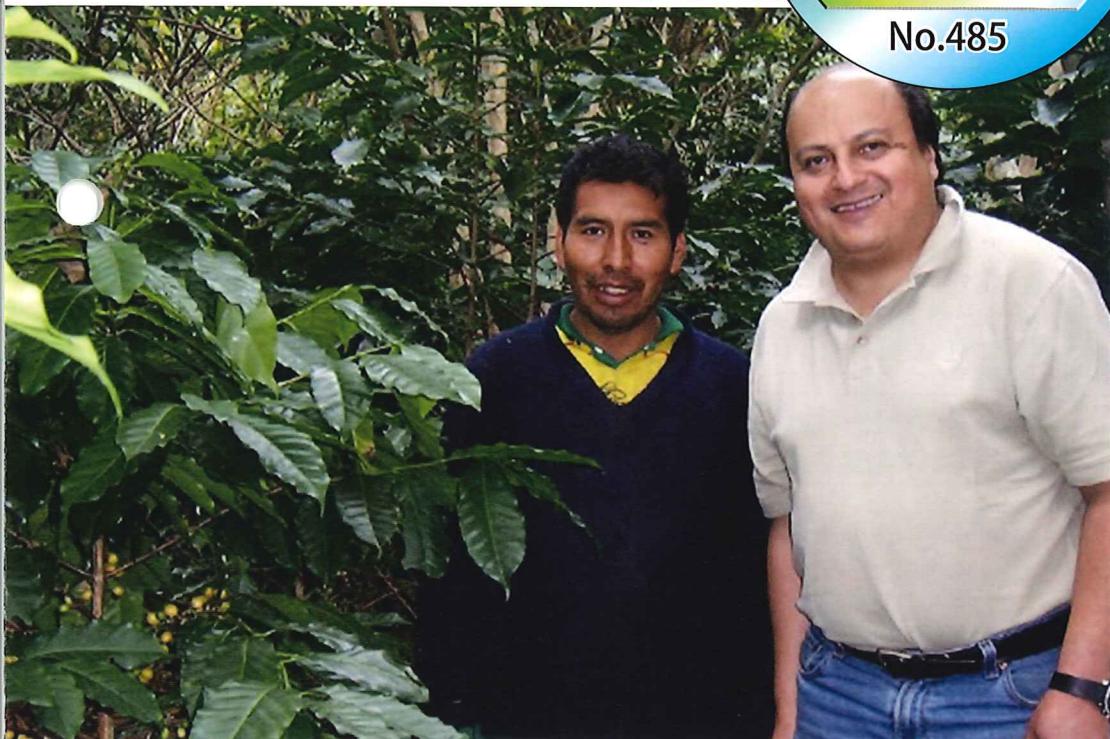
COFFEE NEWS

シーシーエスコーヒー ニュース

2017

6

No.485



写真：生産者のウィルフレッド・カストロ氏（ボリビア）

今月のコーヒー（6月）ボリビア ウィルフレッド・カストロ農園・フリーウォッシュド

明るくスッキリとした酸と塩キャラメルのような甘味



第485号 2017年6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)

Calendar

6月 水無月 (みなづき)

- 1 (木) 気象記念日
- 5 (月) 世界環境デー
- 芒種
- 11 (日) 入梅
- 14 (水) 世界献血デー
- 18 (日) 父の日
- 21 (水) 夏至

Contents

- ② コーヒートピックス
- ③ 8月のお勧めコーヒー
カスカラ ティーのご案内
- ④ 美味しいコーヒーの店2017-5
- ⑤ スノーアイスのメニュー提案
夏の新ギフト商品のご紹介
- ⑥ モクモク手作りファーム
- ⑦ ガラスフェアのご案内
夏のメニュー提案会のご報告
- ⑧ 直営店のいち押しメニュー
フェアトレードフェア参戦記
直営店 デイスプレイコンテスト結果報告

◆ホームページアドレス

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

コーヒー業界の最新ニュース
コーヒートピックス

COFFEE TOPICS

コーヒー大国・ブラジルの苦悩

生豆輸入で製造企業と生産農家・対立

コーヒー大国ブラジルが外国産コーヒー輸入を検討し始めた。

コーヒー生産地帯での干ばつ被害が長期化する中、ブラジル国内にあるインスタント製造メーカーは原料不足の懸念から、政府に対してコーヒー豆を輸入する許可を求めている。それに対して、生産農家側は「在庫は十分ある」と、輸入を認めないよう主張して反対しており、政府は対応に頭を抱えている。

ブラジルでは、一般的にはレギュラーコーヒーに使用されるアラビカ種のコーヒーを生産しているが、主としてインスタントコーヒーの原料に使用されるロブスタ種のコーヒーも一部で生産されている。今回は、このロブスタ種の生産地帯が3年連続で干ばつに見舞われ、大幅な減産と予測される中での出来事であり、政府の対応が注目されている。

沖縄をコーヒービーンズの島に

観光農園や6次産業化を目指す



沖縄県産のコーヒーの栽培拡大とブランド化を目的とした沖縄コーヒー協会の設立記念フォーラムが沖縄市で先月開催され、沖縄県でコーヒー栽培に取り組む意義等が熱く語られた。

同協会の6次産業化プランナーの田崎氏は、コーヒーを栽培から加工、販売まで行う6次産業と位置付「通常、6次産業の商品は売り先確保が課題となるが、コーヒーブームの流れもあり多くの人がコーヒーを飲むようになっており、コーヒー消費の出口は作られており、販売単価も高く6次産業として十分期待できる」と可能性を述べている。

コーヒー愛飲者に朗報

歯に色が付かない透明なコーヒーが発売(イギリス)



何と透明なコーヒーがイギリスで発売された。

コーヒー好きの多くの人の悩みの一つに、コーヒー喫飲による歯の着色があるが、このコーヒー「CLR CFF」(クリア・コーヒー)ならその心配はない。このコーヒーを開発したのは、スロヴェニア人のナジ兄弟。

兄のナジさんは開発の意図を次のように説明している。

「私達はコーヒーのヘビードリンカーなんです。それでコーヒーで歯に色が付くのに困っていました。ところが市場には、この悩みを解決する商品がない。それでは自分達で作ることを決心しました」と。

見た目はコーヒーに見えない、クリアコーヒー。果たして味は、どうか?

ロンドンの新聞によれば、「味は濃く、水出しコーヒーによく似ている」と。

商品化して以来、製法についての問い合わせが殺到しているが、この点については企業秘密。さてブームになるか???

お店活性化の為に「今月の珈琲」として「一杯、淹れたて」で提供してみてはいかがでしょうか!



8月のお勧めコーヒー

グジ シャキッソ(エチオピア)



モカフレーバーと呼ばれる爽やかかつ柔らかいチェリーやストロベリーを思わせる強い風味が特徴です。



農園主のTesfaye氏

エチオピアのシダモ地方にあるグジ地区シャキッソ村は、最近特に注目を集めているコーヒー産地の一つです。山火事でできた広大な土地で、森林保護を目的としてTADE GG農園の農園主のタスファイ(Tesfaye)氏がコーヒーとシェードツリーを栽培しコーヒー生産を始めました。タスファイ氏は、シャキッソ村が2,000mの高い標高であるなどから栽培適地だとして農園を拡大しました。コーヒー栽培によって森林の生態系が保全された上に、シャキッソ村に雇用を生み出し、住民の生活を支えています。

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。

数量限定販売

コーヒー好き要チェック! 大変希少! 「カスカラティー」 ~ 完熟したコーヒーの果肉・皮(カスカラ)から生まれたハーブティー ~

コーヒー生豆は、コーヒーの木になるコーヒーチェリーの種にあたります。これまで、果肉や皮が市場に出回ることはほとんどありませんでした。

コーヒーチェリーの果肉・皮(スペイン語:カスカラ)を乾燥させ、紅茶のようにお湯で抽出させたのが「カスカラティー」です。

コーヒーの味は一切なく、むしろハーブティー。「プラムやローズヒップを思わせる華やかな酸味、フルーティーな甘い香り」が特徴です。

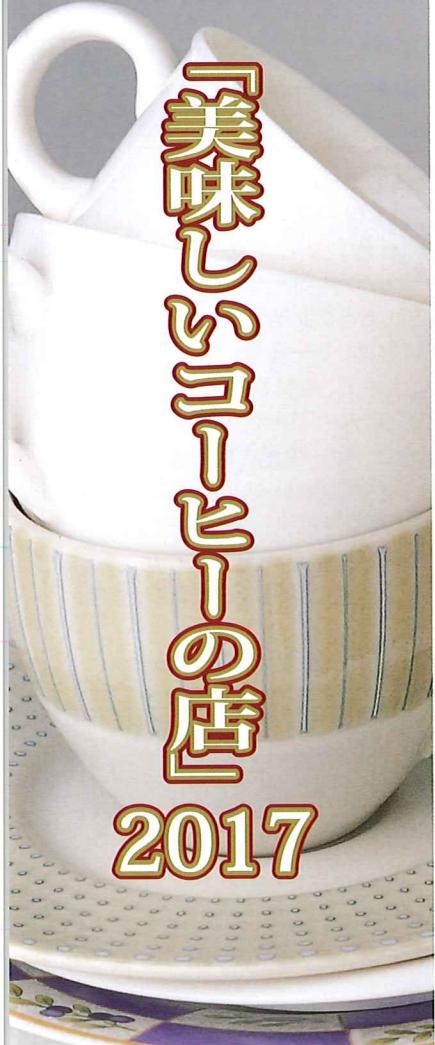
「カスカラティー」はコーヒーと比べ、カフェインが少なく、抗酸化作用が高いとされるポリフェノールが豊富であることがポイント! アンチエイジングを気にする女性には、うれしい飲み物です。

ストレートで飲んでもいいですし、はちみつや砂糖で甘さを加えるのもおすすめです。濃いめに抽出してアイスにし、炭酸水やトニックウォーターで割ってもおいしくいただけます。

乾燥完熟コーヒーチェリー
内容量:80g(約10杯分)
原産国:ボリビア産
希望小売価格 400円



詳しくは企画課までお尋ね下さい。



COFFEE & COMMUNICATION
CQS
COFFEE

穏やかな温もりを感じる暖かなお店

OCEAN
オーシャン

愛知県
西尾市
上町



地域のお客様に親しまれ続けて32年。いつも優しい笑顔が素敵なマスターとママさんがお出迎え。豊富なメニューと各時間帯別のサービスセットはお値打ち感満載の充実です。午後からのコーヒーは新鮮な淹れ立てを提供したいというマスターのこだわりで、お客様の注文を頂いてから、1杯ずつ丁寧に抽出。14:00からのティータイムには、全てのドリンクに「どらやき」又は「カップケーキ」が付いてくる店主のオモテナシ精神に溢れているお店です。



- 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 7:00~11:00
- ランチサービス 11:30~14:30
- 日替わりランチ ¥730
(コーヒー付) ¥930
- ティータイムサービス 14:00~18:00



- 営業時間 7:00~19:00
- 定休日 水曜日
- 席数 60席

P 25台

【R23号線 中原ICから車で7分】

愛知県西尾市上町北大山8

TEL 0563-54-3962

話題沸騰!! 雪のようにふわふわ“スノーアイス”

昨年話題となり、多くの店舗で提供された「スノーアイス」がさらに進化を遂げ、今や定番のかき氷メニューとなっています。

このスノーアイスは台湾で大ヒットし、日本上陸を果たしました。ふわふわ食感が“雪”的名付けられ、様々なトッピングでバリュエーションは無限に広がります。



詳しくは企画課までお尋ね下さい。

‘夏のギフト’ 新商品のご案内

アイスコーヒー シリーズ

夏の定番“アイスコーヒー”を手軽に美味しくお楽しみ頂けるコーヒーギフト製品をセットしました

アイスワンドリップギフト

氷を詰めたグラスにかけてお湯を注げば、スッキリとした味わいで、香り高いアイスコーヒーが抽出できます

NEW



WI-3000 (税抜き価格) ¥3,000

ワンドリップ アイスブレンド 6袋3箱
箱サイズ 横340×縦138×高63

プレミアムアイスコーヒー

ブルーマウンテンの配合率を**1.2倍**にし
(当社前年比) まろやかさと味わいを一層
アップさせました

リニューアル



LMB-320 (税抜き価格) ¥3,200

ファゼンダ ブルーマウンテンブレンド アイス
600ml 2本
箱サイズ 横190×縦265×高90

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

KIDSワインナー教室

※3~6才までの未就学児限定

6/1(木)~8/31(木)の土日祝開催

初めてつくる小さなお子さんにもわかりやすく楽しんでもらえる内容の親子でつくる体験教室です。つくったワインナーは茹でたてを試食して、さらに燻製したワインナーも食べ比べすることができます。

■時間 15:00~ (所要時間: 約90分)

■料金 お二人分 3,240円(税込)

※1名追加ごとに 1,296円(税込)



ジャージーアイスクリーム教室 6/1(木)~8/31(木)



ボールをぐるぐる回していくと、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そ味わえ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。※小学生以上の方は人数分お申込みください。

■時間 10:30~/13:00~15:00~(6~7月の土日祝・夏休み期間中は毎日開催)

(所要時間: 体験約60分)

■料金 ※2名様以上でご予約ください おひとり分 1,296円(税込)

手づくりこんにゃく教室 6/3(土)・11(日)・24(土)・25(日)

モクモクで収穫したこんにゃく芋を使います。昔ながらの製法でお芋を茹でるところからはじめ、芋を練り、火を通して仕上げていきます。

熱の通し方や練り方でできあがりの塩梅がかわる、つくり方はシンプルだけど、奥の深いこんにゃくづくり体験です。

できたてのこんにゃくの味をぜひ味わってください。

■時間 13:00~ (所要時間: 体験約150~180分)

■料金 ベアコース 3,240円(税込) (2名分)

ファーミリーコース 5,832円(税込) (3~4名分)



※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)

◆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)

特別価格でご提供

グラス・フェア

販売期間

5月2日～6月30日

石塚硝子・東洋佐々木ガラス製造商品

上代価格より40%off

二宮クリスタル製造商品

上代価格より30%off

※カタログ内の特価対象商品はグラスのみです。
但し、全メーカー、クリスタルガラスは除外となります。

“いち押しグラス”

1



特別価格
¥360

東洋佐々木ガラス
P-06431(-JAN)
ジョッキ435
アルファ
¥600
24コ入(6×4)
φ75×H162・M115 435ml

2



特別価格
¥348

東洋佐々木ガラス 35001HS
ジュース
アロマ
¥580
48コ入り(6×8)
φ68×H150・M76 310ml

3



特別価格
¥144

石塚硝子
B-6759
スパーダ245
¥240
6×18=108p/c入
φ68×H97 245ml

4



特別価格
¥288

石塚硝子
P-6526
AXアデリアクール3 8 0
¥480
3×16=48p/c入
φ90×H122 380ml

ご報告 夏のメニュー提案会

4月26日(水)に開催した“夏のメニュー提案会”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。ありがとうございました。

人気の夏のメニュー

- ① 香味野菜カレー
- ② コーヒーゼリー
- ③ 夏野菜カレー
- ④ おつまみチキン



*お客様の声

密度の高い提案会であった。既存材料の新しい使い道が見つかった。色々なレシピが参考になった。

沢山のご意見ご感想を頂きありがとうございました。

次回は、7月26日(水)、『秋のメニュー提案会』を予定しています。

直営店‘いち押しメニュー’のご紹介

夏にピッタリ!! “ザクロと果実のソーダ”

ザクロと3種の赤い果実の果汁を
炭酸ソーダで仕上げました。
甘酸っぱい味わいで好評発売中です。

メニュー名:ザクロと果実のソーダ

実施期間:4月~9月 単品価格:(税込)¥330



詳しくは企画課までお尋ね下さい。

コーヒーサミット参戦記

フェアトレードコーヒー・サミット・名古屋:2017



2017年5月13日(土) 10:00~17:00 名古屋テレビ塔下~久屋大通公園
“フェアトレード・コーヒー飲み比べ”に焙煎メーカー、自家焙煎店の19社
が参加。入口で、「限定オリジナル・マグカップ」を購入(これが飲み比べ
参加の証)購入者は19社それぞれのコーヒーを好きなだけ味わう事が
出来るという内容の催しで、多数の来客者で終日賑わいました。



弊社も《有機珈琲フェアトレード・グアテマラ》の
ワンドリップコーヒーを中心に参加。

試飲後のご感想・ご意見を沢山頂戴し、大変有意
義なサミット参加となりました。

フェアトレードとは、フェアトレード認証製品を購入することは、開発途上国の生産者をサポートすることに繋がります。
2015年9月、名古屋市がフェアトレードタウンに認定されました。

直営店舗 第3回ディスプレイ・コンテスト 最優秀賞 ボルサ清洲店!

第1位 ボルサ清洲店

第2位 ボルサ戸田店

第2位 プロスペール安城店

昨年夏に続き
2連覇達成!



COFFEE NEWS

シーシーエスコーヒー ニュース

2017-6 No.485

発行日 2017年6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