COFFEE & COMMUNICATION

CCS COFFEE NEWS

シーシーエスコーヒー ニュース

2018 2

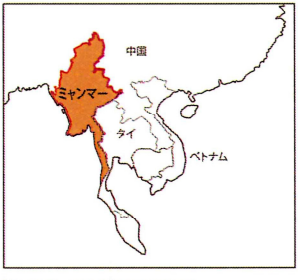
No.493



写真：完熟した赤い実だけを摘むように指導されいる。

今月のコーヒー（2月）星山Qグレード（ミャンマー）

香ばしいココアの風味と、スッキリとしたクリアな味わい



第493号　2018年2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

2月 如月（きさらぎ）

3	（土）	節分
4	（日）	立春
11	（日）	建国記念日
14	（水）	聖バレンタイン
18	（日）	嫌煙運動の日
19	（月）	雨水
28	（水）	ビスケットの日

Contents

② コーヒートピックス
③ 3月のお勧め珈琲
コーヒーパウダーの活用方法
④ 美味しいコーヒーの店2018-1
⑤ 春のお勧めコーヒー　春ブレンド
春のお勧めメニュー
⑥ モクモク手作りファーム
⑦ 桜メニューのご提案
スーパーマーケット　トレードショー
出展のご案内
⑧ 直営店のいち押しメニュー
直営店通信
CCSオンライン

◆ホームページアドレス

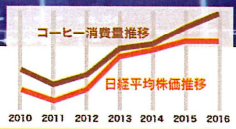
http：//www.ccscoffee.co.jp

コーヒー業界の最新ニュース コーヒートピックス

COFFEE TOPICS

日経平均株価に連動する「コーヒー消費量」

景気が良くなるとコーヒー消費が増加



昨年11月9日に26年振りとなる2万3,000円台を付けた日経平均株価。年末の大引けは2万2,783円の高値圏で終わりました。この日経平均と相関関係を持つものが、コーヒー消費量でした。

コーヒー消費量は昨年まで4年連続で過去最高を記録。日経平均とコーヒー消費量は2011年に直近の底を付けた後、2016年まで右肩上がりの状況となっております。こんな現象から「日本経済が上向きになると、コーヒーの消費が伸びるのでは・・・」といった仮説が生まれてます。ニッセイＡＭの吉野センター長は、コーヒーが代表的な嗜好品であるとした上で「景気が良くなり、お金に余裕があれば、コーヒーを飲む人が増える」と分析しています。とすれば2018年の景気はどうなるでしょうか、気になる所です。

名古屋市民の年間喫茶代

全国平均の２倍



喫茶店の「モーニングサービス」が生まれたとされる愛知県。名古屋市民の年間喫茶代は1万2,945円（1世帯当たり、2014～16年平均、総務省調査）で、岐阜市（1万5,018円）に次いで全国2位です。全国平均6,045円の2倍以上に達する。

愛知県は喫茶店数も全国上位で、ナゴヤ圏で喫茶文化が深く根付いている。その特色はコーヒーを注文するとトースト・ゆで卵が付いてくるサービス。「モーニング発祥を自称する」同県尾張地区では、終日提供する店もある。喫茶店は、まさに庶民の食堂であり応接間となっている。

「コーヒー」「コーヒー飲料」「コーヒー入り清涼飲料」の違いとは？

使用するコーヒー分量の違い



年々人気が高まり、小売り店頭には様々な「コーヒー」が販売されている。しかし一口にコーヒーと言っても、缶コーヒーやボトルコーヒーなど各種様々なコーヒーが並んでおり、よく見ると「コーヒー」「コーヒー飲料」「コーヒー入り清涼飲料」という３種類の表示が有ることに気付く。コーヒー関連の飲料は「コーヒー飲料等の表示に関する公正競争規約」に基づき、内容量100グラム中に含まれるコーヒーの生豆（焙煎前の豆）の分量によって分けられる。「コーヒー」は、100グラム中に生豆換算で5グラム以上のコーヒー豆から抽出したコーヒーをいい、以下「コーヒー飲料」は、2.5グラム以上5グラム未満、「コーヒー入り清涼飲料」は1グラム以上2.5グラム未満となっている。又、砂糖や牛乳等で甘みを加えた商品もあり、牛乳の使用については、乳固形分を3%以上含む場合をいい、法律により「乳飲料」に分類される。こうした飲料を手にする時、裏面を確認して購入することが、コーヒー味の期待を裏切らない結果になる一助となると思われる。

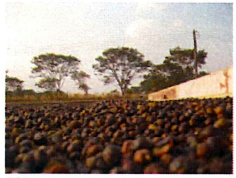
（服部）

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！

3月のお勧めコーヒー

AAA　レインフォレスト　カテシ農園（ザンビア）

グレープフルーツを思わせる爽やかな酸味





アフリカ南部に位置するザンビアでのコーヒー生産事業は、1980年代に世界銀行が投資するプロジェクトによって始まりました。半官半民で進められていましたが、1994年に民営化されました。ザンビアのコーヒーはスペシャルティコーヒーとして北米や欧州で認知度を高めていきました。しかしCBD（炭疽病）が流行して生産量が低迷しザンビアのコーヒーは姿を消しました。2014年にシンガポールのO社が出資して新たに農園を開拓。ザンビアのコーヒー生産復活に向けて自社農園を整備する一方、社会貢献活動にも積極的に取り組み、近隣の農園への援助活動も行っています。

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。

コーヒーパウダーの活用方法

昨年10月に発売した「コーヒーパウダー」は、多くの反響をいただいております。なかでも、ベーカリーショップからのお声では、生クリームに混ぜてパンの具材として挟んだり、アンパンのあんに練りこむとレギュラーコーヒー本来の香りとコクが引き立つというものもあります。アイスクリームなどにかけてのご利用や、生クリームに混ぜ込むとコーヒーの風味が際立ち、大変美味しくなります。





商品名：コーヒーパウダー　ブルマンブレンド50g

標準卸価格：735円/袋（税別）　希望小売価格：980円/袋（税別）

詳しくは企画課までお尋ね下さい。



「美味しいコーヒーの店」2018

レトロな地下街の純喫茶

伏見珈琲館

愛知県名古屋市中区



地下鉄東山線1番ホームから直結する伏見地下街。改札を出てすぐの所にある純喫茶。地下街もレトロな雰囲気一杯。2人掛けのテーブル席が5卓と小さなお店ですが、気さくなマスターとママさんが元気よく迎えてくれます。コーヒーもペーパードリップ抽出で出来立ての美味しいコーヒーを提供しています。
食事はパン料理だけですが、ボリュームあるサンドイッチ、トーストサンドがおすすめです。
伏見地下街は昭和の雰囲気いっぱいで伏見珈琲館にも是非寄って美味しいコーヒーを堪能してください。



●日替わりおすすめコーヒー
(グァテマラ、モカ、キリマンジャロ、コロンビア)
ローテーションで提供　¥400→¥360
●ブレンドコーヒー　¥330
●カフェオーレ　¥380
◆モーニング　7:30~ 11:00
¥330~
◆ランチタイム　11:00~14:00
¥550~



●営業時間
7：30~17：30
●定休日 日曜・祝日
●席　数　10席
P　なし

【地下鉄伏見駅から徒歩1分】
名古屋市中区錦2−13−24　伏見地下街
TEL 052-211-3060

COFFEE&COMMUNICATION
CCS COFFEE

2018 春のおすすめ

限定！ 春のコーヒー

“春ブレンド 「薫（くん）」”



新緑が芽吹き、若葉の香りが立ちこめる春、
フレッシュな酸味と心華やぐ香りのコーヒーです。

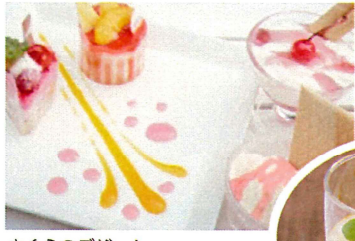
商品規格

“春ブレンド 「薫（くん）」”

内容量：200g（豆）
販売期間：
2018年3月1日～5月末日
納品可能期間：
2018年2月20日～5月15日まで

※試飲用として40g（豆）を準備しました。　詳しくは営業担当までお尋ね下さい。

春のおすすめメニュー


さくらのデザート


香り柚子の杏仁豆腐


2色たまごのオムライス


オープンサンド


レモン風味のマスタードハンバーグプレート

商品や商品レシピ等の問い合わせは、企画課までお尋ねください。

モクモク手づくりファーム

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～3月31日

完熟のいちごを使って、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～
所要時間	約１時間半～２時間
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）

＊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。

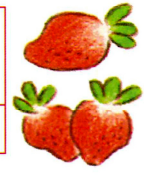
要予約 予約申込ダイヤル　０５９５－４３－１４８９（9:00～17:00）



いちごつみ体験 1月2日～4月30日

モクモクさちのかいちごのぽかぽかのハウスで楽しいいちごのお話を聞こう、いちごクイズに答えていちごの不思議を発見しながら、いちご摘みを体験したあとは試食とお土産を摘み取ろう。（1時間）

料　金	大人　1800円 小人1620円 幼児864円 幼児以外お土産付き
開催時間	10:30　13:00 土日祝は　11:30　14:30も開催



豚まん教室

小麦を使って，生地づくりからはじめます。
生地をねかせている間に、豚ひき肉で中に入れる具もつくります。蒸したての豚まんは、皮はふんわり、中の具はジューシー！
お肉のおいしさを味わえる教室です。



開催時間	10:30～　13:00～ （所要時間：体験は約1時間30分、約1時間後に蒸し上がりを引き取り）
料　金	タルトとおなじです。

【総合案内】 伊賀の里モクモク手づくりファーム　入園料５００円（３歳以上）
三重県伊賀市西湯舟 3609　Tel 0595-43-0909
開園　１０：００～１６：３０　一部２１：００迄　http://www.moku-moku.com/

お勧め桜メニューのご提案



（桜ラ・テ）



（桜ソーダ）

春の定番素材の桜関連商品といえば、和菓子が一般的ですが、最近では洋菓子の素材としても使われています。昔ながらの桜餡や葉の塩漬といった素材より、ソースピューレなどを使用した焼菓子やケーキなどがよく売れています。最近では洋風料理の素材としての利用も増えているそうです。

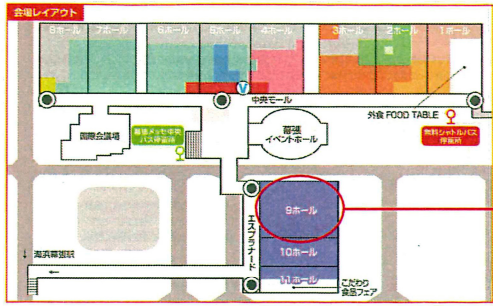
詳しくは企画課までお尋ね下さい。

出展! スーパーマーケット・トレードショー（千葉・幕張メッセ）

SMTS 2018 SUPERMARKET TRADE SHOW スーパーマーケット・トレードショー

2018年2月14日（水）～16日（金）
幕張メッセ　9ホール　小間番号9-510

小売・中食・外食業界の垣根を越えた商談展示会に出展し
弊社オリジナル商品を中心に、こだわりの商品などを出品。
幕張メッセ全館で開催される日本最大級の展示会のため、
弊社ブースへお越しの際は弊社ブースの場所をご確認の上
ご来場ください。お待ち致しております。



詳しくは企画課までお尋ね下さい。

直営店 'いち押しメニュー' のご紹介

～春の贅沢～
春の果物、苺タップリの
ワッフルです。



生苺のワッフル
チョコレートソースがけ
セット価格(税込)　¥720
単品価格(税込)　¥500

詳しくは、営業担当までお尋ね下さい。

直営店通信

ボルサ津島店・県知事から食品衛生優良店として表彰状を授与

ボルサ津島店が、食品衛生の改善向上が優良であったとして
大村愛知県知事から表彰状を授与されました。

直営店舗　第1回クリンリネス・コンテスト

最優秀賞店	プロスペール安城南店
2位	ボルサ戸田店
3位	ボルサ桑名店

店舗運営で最も大切なテーマ、クリンリネスを競う"第1回クリンリネスコンテスト"を実施。各種審査の結果、プロスペール安城南店が最優秀賞店舗と認定。

シーシーエス コーヒー オンライン　登録・利用料無料

24時間ご発注いただけます

CCSホームページ　http://www.ccscoffee.co.jp　よりご登録ください。

喫茶・カフェ食材
シーシーエスコーヒーオンライン
オンライン発注はこちら

スマホの方はこちら

詳しくは企画課までお尋ね下さい。

COFFEE NEWS
シーシーエスコーヒー ニュース
2018-2　No.493
発行日　2018年2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