

CCS

COFFEE & COMMUNICATION

COFFEE NEWS

シーシーエスコffee ニュース

2018

7

No.498



写真：真っ赤に熟したコーヒーチェリー

今月のコーヒー(7月) ベイザンヌ・キブ3(DRコンゴ・中央アフリカ)

すっきりとした柔らかな酸味



第498号 2018年7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 (原部)
 080-4833-6938 (徳田)

Calendar

7月 文月 (ふみづき)

1 (日) 半夏生

7 (土) 小暑

七夕

ギフトの日

16 (月) 海の日

22 (日) 大暑

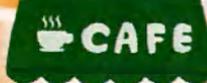
25 (水) 土用の丑

Contents

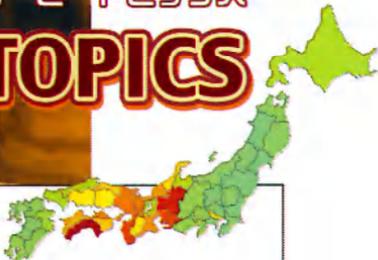
- ② コーヒートピックス
- ③ 8月のお勧めコーヒー
コールド・ブリュー・コーヒー
- ④ 美味しいコーヒーの店2018-6
- ⑤ 名古屋めしフェアご案内
榎山女学園大学生工場見学
- ⑥ モクモク手作りファーム
- ⑦ トヨタカラーラ異業種交流会
Tバランス
- ⑧ 直営店のいち押しメニュー
名古屋三越栄店へ期間限定出店
CCSオンライン

◆ホームページアドレス

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



COFFEE TOPICS



人口当たりの喫茶店数

高知が首位、岐阜、愛知が続く(経済センサス・2014)

海外で話題のコーヒーショップの上陸や純喫茶の人気復活など、新旧勢力が入り乱れる喫茶業界の世界。総務省の経済センサス(2014年)によると、人口千人当たりの喫茶店数が都道府県で最も多いのは高知県で1.56店。全国平均(0.55店)の3倍。お酒好きの印象がある高知県民はコーヒー好きでもある。

全国の喫茶店数は約7万店。経営組織別に見ると、法人が1万7千店で24%に対し、個人経営が5万3千店で76%と比率が高い。唯、09年からの5年間で法人は若干増えたものの、個人経営は7千店(11.8%)減っている。

人口千人当たりの喫茶店数で2位の岐阜県、3位の愛知県は充実したモーニングサービスで知られる。その他、上位には西日本の府県が並んでいる。

メニュー政策

高付加価値にシフト(飲食業調査から)

2018年度のメニュー政策に関して、外食各社は品目数は据え置いたまま、高付加価値メニューを増やすという方針が目立つ。食材費や人件費が増える中で、回答を寄せた45%の企業が値上げを検討している。コスト増を価格アップで吸収しつつ、品質や量の面で顧客の満足度高め、客足を鈍らせないようにする企業が多いようである。

18年度メニューについて58.5%の企業が高付加価値メニューを増やすと回答。「消費者の間では、必要と思われるものにお金を使うメリハリが、益々強くなっている」と指摘され、外食各社のメニュー政策も、一段と難しさが増加している。



緑のコーヒー飲料

若手起業家が開発(オーストリア・ウィーン)

オーストリア・ウィーン郊外で生まれた、新ジャンル飲料「ベルンシュタイン」が欧州で人気になっている。2015年、当時19歳であった若者2人が開発した飲料で、焙煎前のコーヒー生豆と地元産ハーブや果物を使用。生豆は中南米の有機コーヒーでフェアトレードの物を使用している。開発者はルーカス君とマーティン君の2人。ルーカス君が2013年、サウジアラビアのホテルで働いていた時、コーヒー生豆からそのまま飲料にした飲み物に遭遇。もともとルーカス君は「市場に出回っているのは、ただの色付き砂糖水。本物の材料を使った価値ある飲み物を作りたい」と考えていた。

そこで緑色のコーヒー生豆からエッセンスを取り出し、オーストリアの伝統的なハーブや果物を使うことを思い付いた。種類は2種あり、一つは「コーネル」であり、コーヒー生豆に、おばあちゃんの味と言われる「ニワトコの花」を加えたジュース。もう一つは「マルメロ」。コーヒー生豆とマルメロ(花梨)とリンゴを使った爽やかな風味で、いずれも人気を博している。



お店活性化の為に「今月の珈琲」として「一杯、淹れたて」で提供してみたいかでしょうか！



8月のお勧めコーヒー

ブジラCWSブルボン・ナチュラル(ブルンジ)



「ネクタリンやスモモのような果肉系果物の甘味」



アフリカの中央に位置するブルンジ共和国は、国土の多くが標高2,000mの高原のため比較的涼しく過ごしやすい気候です。また同国にあるタンガニーカ湖は、平均水深が570m、最大水深は1,471mあり、アフリカで1位、世界でも2位の深さを誇っています。主要産業は農業。中でもコーヒー豆の生産は突出しており、就業人口の9割、全人口の55%がコーヒー豆の栽培で生計を立てています。近年ではCOE(カップオブエクセレンス)も開催されており、高品質なコーヒー豆を世に送り出す国として注目されています。

ブジラコーヒー・ウォッシング・ステーション(CWS)は首都ブジュンラの北部の地域、カヤンザにあり、CWS周辺の3000農園に及ぶ生産者のチェリーのほとんどを水洗式で処理しています。今回お届けするブルボン・ナチュラルは、特別に伝統的なアフリカン・ベットで注意深く天日乾燥したコーヒーで、ブルンジコーヒーのなかでも独特のテロワールを表し、芳醇なフレーバーを湛えています。

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。

【コールドブリュー・コーヒー】

昨年より多くのコーヒーショップで販売。

今年も注目のメニュー。

コールドブリュー・コーヒー (水出しアイスコーヒー)

■ コールドブリュー・レモネード

コールドブリュー・コーヒーにレモネード(レモネ使用)の爽やかな酸味と甘味を加味

豊かな味わいとまろやかな口当たりの
コールドブリュー・コーヒー(水出し珈琲)に
爽やかな酸味と甘みを加えた
夏季限定ドリンク



～コールドブリュー・コーヒー～

夏の限定商品として販売してみたいかでしょうか？

メニューとしては、通常のコールドブリュー・コーヒーに加え、「香味レモン茶 レモネ」を使用し爽やかな酸味と甘みを加味し、これは、昨年話題の果実入りコーヒーとしても販売可能です。

弊社の「水出し珈琲」を使用すれば簡単にメニュー化できます。

半世紀変わらぬ品質とサービスを提供

ファミリー喫茶やま

愛知県
知多郡
東浦町



食事メニューはなんと36品! 豊富なメニューでお客様をお迎えしています。マスターが丁寧に調理した商品を、ママさんが軽妙な会話を添えて提供をしています。半世紀に渡って積み上げた“信頼”で地域のお客様と結ばれた、「どこか懐かしく」ほっと安心出来るお店です。疲れた方は是非ご来店を、心が癒されて元気がもらえるお店です。

「美味しいコーヒーの店」

2018



- ブレンドコーヒー ¥300
- カフェオレ ¥380
- モーニングサービス
7:00~11:00
- 日替りサービスメニュー
11:30~14:00



- 営業時間
7:00~19:00
- 定休日 火曜日
- 席数 30席

P 5台

【大府東海 IC から車で 10 分】
愛知県知多郡東浦町大字森岡字下今池 1-95
TEL 0562-83-1517



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、まだまだ続いています。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、注目です！大好評の名古屋めしをアピールして、お店の活性化を計りましょう！

●実施内容●

実施期間 2018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、幟を用意。



詳しくは企画課までお尋ね下さい。

「工場見学会、実施」

椋山女学園大学生の方々

「新しいカフェの創造」をテーマに！弊社焙煎工場を見学！

弊社は椋山女学園大学生20名を授業の一環として受入れ、コーヒー焙煎工場の見学会を実施。見学会に参加した現代マネージメント学部の学生の方々は、授業のゼミナール活動において、新しいカフェの創造をテーマに、グループに分かれて市場調査や商品開発などに取り組んでおり、今回はコーヒー関連の3つのテーマに取り組みました。



「焙煎工場の見学」では、60kgの麻袋の重量を実感してもらったり、コーヒーが焼き上がる現場に立ち会い、「ハンドドリップによるコーヒー抽出」では、コーヒーの抽出体験。同じコーヒーでも、抽出の仕方によって味が違いが出来る事が驚きだったようです。「コーヒーとハチミツのマリアージュ」では、ハチミツを口に含んで味わった前と後では、コーヒーの印象が全く異なることや、様々な国の「コーヒーの花から採れたハチミツ」の食べ比べなどを行い、皆さん楽しくコーヒーの体験をしました。弊社としても、若い女性の方々の生の声を聞く、大変良い機会でありました。

モクモク手づくりファーム

手づくり体験教室

ジャージーミルクパン教室

～7月31日(火)

ジャージー牧場の牛乳だけを使ってパン生地をつくりパンを焼き上げます。素朴な味とやさしい甘さが味わえるパンが出来上がります。

定員	2名～
時間	10:30～ / 13:00～ (所要時間：約90分) + 約60分後のひきとり
料金	ペアコース (2名) 3,240円(税込) 1名追加ごとに 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)



ジャージーアイスクリーム 教室 ～8月3日(金)



ジャージー牧場から届いた牛乳をボウルに入れてくるくるまわすと…あら不思議!? アイスクリームのできあがり! ジャージー牛のことも学べる、楽しいアイス教室です。

定員	2名～
時間	【平日】 10:30～ / 13:00～ 【土日祝&夏休み期間(7/21～)】 10:30～ / 13:00～ / 15:00～ (所要時間：約60分)
料金	おひとり 1,296円(税込)



【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/>

「報告」

トヨタカローラ異業種交流会

2018年6月7日(木) 於:名古屋 Hiltonホテル

昨年に続きトヨタカローラ名古屋主催の異業種交流会にブース出展。

今回案内したのは、① 小ロットでのオリジナルノベルティ・コーヒー

② 名古屋弁コーヒーバッグ

③ Tバランス (下段参照)

来場者の多くは“モノづくり”に携わっている方々なので「Tバランス」の機構に関心を持たれる方が多かったです。

ノベルティ関連企業からは、オリジナル・ワンドリップコーヒーが約1,000杯から、且つ最大7デザイン作れることを説明すると高い関心を感じました。

異業種の企業が、こうした交流をきっかけに結びつき、新しい物やサービスが派生し、輪の中に弊社も入っていければと願いました。



Tバランス

テーブルの“ガタつき”を手を触れずに安定させることが可能に!!

テーブルの“ガタつき”で飲み物や食事がごぼれてしまったら、

折角の楽しい一時が台無しになります。

楽しい食事・ドリンク、そして会話を楽しんで頂く為に

新発売の「T-バランス」を是非一度ご検討を。



ご興味のある方は、企画課 稲葉までお問合わせください。サンプルを持参してご説明致します。

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

7月 新メニュー

新ワッフルのスタートです。
色々なフルーツとマンゴーソースと
一緒にお召し上がりください。



～フルーツワッフル～

ボルサ 単品500円(税込) セット730円(税込)

プロスペール、ファゼンダ 単品500円(税込) セット780円(税込)

詳しくは、企画課までお尋ね下さい。

期間限定出店の御案内

於:名古屋三越栄店 期間 6月30日(土)～7月31日(火)

名古屋三越栄店6階リビングフロア「テイストオブドリンク」へ期間限定出店。
好評の三越限定ブレンド“あでやか”を始め
当社イチオシのスペシャルティコーヒーを多数販売。
コーヒー豆だけでなく、ワンランク上のこだわりの抽出器具も多数販売。
週末は当社コーヒーインストラクターによる試飲販売も実施。
抽出方法だけでなくより豊かなコーヒーライフをご提案します。

試飲販売 6月30日(土)・7月 1日(日)
7月14日(土)・7月15日(日)
7月21日(土)・7月22日(日)

お近くへお越しの際は是非お立ち寄りください。

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。

CCS COFFEE NEWS

シーシーエスコーヒー ニュース

2018-7 No.498

発行日 2018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