

CCS COFFEE NEWS

COFFEE & COMMUNICATION

シーシーエスコーヒー ニュース

2018

9

No.500



写真：アルセンミート農園で働く仲間たち

今月のコーヒー(9月) カミーノ・レアル(パナマ)

上品でさらりとしたシルキーな口当たりでレモングラスのようなハーブ感のある風味



Calendar

9月 長月 (ながづき)

- 1 (土) 防災の日
- 2 (日) 宝くじの日
- 9 (日) 救急の日
- 17 (月) 敬老の日
- 20 (木) 彼岸の入り
- 23 (日) 秋分の日
- 24 (月) 十五夜

Contents

- ② コーヒートピックス
- ③ 10月のお勧めコーヒー
エメラルドフェア
- ④ レギュラーコーヒーフェア
- ⑤ クラフト瓶アイス発売
カスカラシロップご案内
- ⑥ モクモク手作りファーム
- ⑦ 500号記念工場長コラム
- ⑧ 直営店のいち押しメニュー
はちみつフェスタ
CCSオンライン

第500号 2018年9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 (原部)
080-4833-6938 (徳田)

◆ホームページアドレス

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

COFFEE TOPICS



ウガンダ・世界最大のコーヒー生産国へ 2030年までに2000万俵の生産計画

アフリカ中部に位置するウガンダ(ムセベニ大統領)は、コーヒー増産を図るべく現行400万俵の生産を2020年までに540万俵、30年までに2000万俵の生産を目標とする大統領令を發布した。(因みに、今年度の世界1位はブラジルで5500万俵、2位はベトナムの2600万俵、3位はコロンビアの1500万俵となっている)

ウガンダにとってコーヒーは、国家収入の25%を占める戦略的作物。大統領は目標実現の為に予算・支援を最大限実施すると表明。

この30年で世界第2位の生産国になったベトナムのようになれるか、注目。

アイス・コーヒー風呂が登場 箱根・小涌園

猛暑が続いたこの夏、神奈川県箱根町のアミューズメント施設の中、水着で入れる温泉を集めたエリアに「アイスコーヒー風呂」が登場し話題を集めている。

浴槽の湯は入浴剤でブラックコーヒー色に様変わり。

1日2回、ミルクの香りがする入浴剤を入れてカフェ・オレ・タイプになった湯の中に氷の塊を浮かべるパフォーマンスもあり好評。

ヒンヤリ感を演出する為に湯温度は、通常より低い30度前後、ドリップコーヒーを投入する「本格コーヒー風呂」もあり、施設は「ホットでもアイスでも、お好みの方を・・・」とPRしている。



室温・氷点下10度のカフェが話題に ハノイ(ベトナム)



ハノイ(ベトナム)に、室内が氷だけで出来ている室温氷点下10度のカフェ「アイス・コーヒー」がオープンした。

カフェ「アイス・コーヒー」は、2016年に、ホーチミン市に1号店がオープンし、常夏のホーチミンで氷点下10度の世界を体験することが出来るとして若者を中心に人気を集めている。

ハノイ店は、1号店と同じで壁や家具等、全ての装飾品は氷で出来ており、店内のオブジェも勿論氷で出来ている。室温は氷点下10度を維持しているが、更に氷点下40度まで下げることが可能とか。

利用客は、氷点下10度の部屋に入る前に、16度の部屋に通され、寒さに慣れたら防寒着と手袋を着用して、いよいよ氷点下10度の世界に入っていく。

このカフェの人気メニューは、冷たいアイスコーヒーではなく、暖かいホットコーヒーとの事。価格は1カップ500円となっている。



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がでしょうか！



10月のお勧めコーヒー

エメラルドマウンテン (コロンビア)



甘い香りと柔らかな心地よい酸味が広がり、
まろやかなコクが飲み応えを感じさせます。
これぞ上質のコロンビアマイルドコーヒーです。

エメラルドマウンテンの故郷コロンビアは太平洋とカリブ海に面した美しい国です。
この国を南北に縦断するアンデス山脈の麓に続く緑豊かな丘陵地帯はコーヒー栽培に
適した全ての条件を満たしています。

コロンビアにはコロンビアコーヒー生産者連合会 (FNC) と呼ばれる
50万世帯以上のコーヒー生産者からなる組織があります。

FNCはコーヒー豆の品質向上と生産者の生活向上を主な目的として
活動しています。

エメラルドマウンテンはFNCによって実施されているスペシャルティ
プログラムのひとつで、FNCの厳しい品質検査により、コーヒー全生産
量のトップ3%の豆だけがエメラルドマウンテンとして認定されます。



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。

今月のコーヒーのお勧め企画

恒例 「エメラルド・マウンテン フェア」

昨年に引き続き「スクラッチカード」でエメラルド・マウンテングッズが
その場で当たる企画を実施。

スクラッチカードを削って「大吉」「中吉」を当てた方には、
エメラルド・マウンテン・オリジナルグッズを進呈。

(オリジナルグッズは変更になる場合があります)



1. 「今月のコーヒー」をご注文

↓
スクラッチカードを1枚お渡し

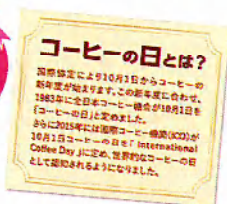
↓
削る

2. 「当たり」が出たら、その場で 景品をお渡し

詳しくは営業担当までお尋ね下さい。

International Coffee Day

10月1日は コーヒーの日

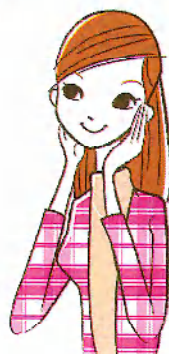


女性にコーヒーブレイクを贈る日。

いつもありがとう
happiness! お幸せにね!
Felicitation 元気ですか?
ずっと一緒にいようね
これからよろしくね
SORRY LOVE THANKS
I ♥ YOU Congrats
お疲れさま
amour Ça
好きだよ va? MERCI
愛
congratulation
これからよろしくね
無理
応援してるよ
ずっと一緒にいようね
ひと休みしてください
GOOD
Good job! 手伝うよ LUCK
これから
よろしくね
ゆっくり休んでね
がんばってるね
Felicitation
ずっと前からスキでした
HAPPY
ありがとう!
THANK
YOU

お疲れさま
GOOD
LUCK Cheers!
ごめんね
Felicitation
おめでとう!
感謝
HAPPY
NESS
お幸せに!
愛して
る
しないで
大好きだよ
相談にのるよ
かわいいね
SMILE
幸せ
です

Permanen



女性にコーヒーブレイクを贈ろうキャンペーン

平成30年 9月1日~10月15日

キャンペーンサイト

女性にコーヒーブレイク

検索

www.101coffeeday.jp



新発売!! 「カスカラ シロップ」

コーヒーの果皮(カスカラ)シリーズ・第2弾!!

昨年6月に販売開始したカスカラ ティーに続く
“カスカラ シリーズ”の第2弾は、ラオス産のコーヒー
の果皮をたっぷり使った「カスカラ シロップ」です。
フルーティーで、プラムやローズヒップを思わせる
華やかな酸味はそのままに、甘さを加えたシロップ
は手軽にカスカラを味わえると評判です。
おすすめの飲み方は、カスカラ シロップをソーダで
割った“カスカラ ソーダ”です。
カスカラ シロップの酸味を爽やかに仕上げた
“カスカラ ソーダ”は残暑の今にピッタリの一品です。

カスカラシロップ 330ml
標準卸価格 ￥910(税別)



詳しくは営業企画課までお尋ね下さい。

限定販売!! 「クラフト瓶アイスコーヒー」

元々手作りの工芸品の意味を持つ「クラフト」。
この「クラフト」を名前に持つアイスコーヒーを作成。

個性的なボトルの手作りで、弊社自慢のコーヒー
3品をアイスコーヒーに。

たっぷりのコーヒーをじっくりと抽出した
アイスコーヒーは、しっかりとした味わい
に仕上り。

36本から製造(1本=330ml) 可能の為、
お店独自のオリジナル商品として製造可能。

本年は限定数量の販売企画となります。
来年の夏に向けての本格販売をご期待
下さい!



詳しくは営業企画課までお尋ね下さい。

モクモク手づくりファーム

ブルーベリーミルクパンづくり

季節限定教室 ～9月30日(日)

モクモクで育てているブルーベリーを使ってつくったジャムをジャージー牛乳入りのミルクパン生地でぐるりと巻き込んで焼き上げるパンづくり教室です。

時 間	平 日:10:30～/13:00～ 土日祝:10:30～/13:00～
料 金	ペアコース(2名) 3,240円(税込) 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 お一人分1,296円(税込) 30名以上 お一人分1,166円(税込)

※小学生以上の方は人数分お申込みください。
※当日中にお召し上がりください。
※持ち物:エプロンをご持参ください。
(教室でのエプロンの貸し出し、販売はしておりません。)

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに
なし	○	○	なし	なし	なし	なし



シャインマスカットタルト教室

季節限定教室 9月の土日祝

伊賀産のマスカットを使った季節限定のスイーツ教室!

タルト生地を焼きあげ、モクモクのジャージーヨーグルトで爽やかな甘みのクリームをつくります。地元伊賀産のシャインマスカットをトッピングして仕上げる、夏にぴったりの冷やして食べるタルトです。収穫時期だけの期間限定の教室です。

定 員	2名～
時 間	平 日:10:30～/13:00～ (所要時間:約120分)
料 金	ペアコース(2名) 3,600円(税込) +お一人追加ごとに1,542円(税込) 10名以上 お一人分1,542円(税込) 30名以上 お一人分1,388円(税込)

※お子様だけの参加はできません。
小学生以上の方は人数分お申込みください。
※当日中にお召し上がりください。
※お持ち帰り用に保冷バック(保冷剤付き)がひとつつきます。
※小麦・卵・乳・アーモンドプードルを使用します。
※ひとり直径12cmのタルトがひとつ出来上がります。



【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/>

‘シーシーエスコーヒーニュース’

“500号発刊”に向けて

「我が珈琲人生とCCSコーヒーニュース」 工場長 香ノ木 潤治



かつて、私の実家は喫茶店を営んでおり、開店は1968年でした。CCSニュース(当時は中米ニュース)は1977年の創刊号から取ってあったそうです。しかし1997年に閉店する際、すべて処分してしまい、今思えばもったいないことをしたものです。

ということで、物心がついた頃から私の廻りにはCCSニュースがあったはずなのですが…「コーヒーを飲むと馬鹿になるから飲むな」という、商売物には手を出させまいとした親の下心を疑いもせず、その言葉を真に受けて正直に?育ったおかげで私はコーヒーにはまったく無関心でした。そんな訳で、残念ながらCCSニュースの存在は知らずに育ちました。

時は経ち、縁あって弊社に入社。営業時代はCCSニュースをお客様との会話の材料として、また飛び込み営業の武器として、大いに活用しました。そしていつの間にか小紙の執筆にも関わるようになりました。

2年ほど前、社員が日々感じたこと、思ったことを書いてみようという「リレーコラム」という企画があり、その時にも書きましたが、私は1997年10月の250号から「コーヒーエッセイもどき」という欄を執筆していました。文を書くことが大の苦手な、作文の授業に慄き、読書感想文は本のあとがきを写していた私は、当然何をどのように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。を繰り返し、気がつけば15年も連載していました。

では400号記念には何を書いたのだろう…と振り返ってみると、1回目の250号を振り返ったこと。文を書くのが苦手だったこと。入社したときの小紙の新社員紹介に載った自分のこと。が書いてありました。

500号記念も400号記念とほぼ同じことを書いているなんて、まったく進歩していない自分が笑えてしまいます。いや、これこそ文を書くのが苦手という証左ということでしょう。

こうして振り返ってみると、CCSニュースの傍らで育ち(でも存在は知らず)、ニュースに助けられ、ニュースを書くことまでしていたなんて、CCSニュースと自分にはなにか深い縁があるように思えてなりません。

自分の一番好きなコピーに、「アメリカがまだ青春だった頃のアメリカがある」というミスタードーナツのコピーがあるのですが、連載していた15年がまさに私にとって、そうだったのかもしれない。

600号記念の時に文を寄せることは叶いませんが、これからもずっと皆様のお役に立てるようなCCSニュースであって欲しいと思います。

直営店‘いち押しメニュー’のご紹介

恒例!!

秋季限定ワッフルがスタート。

ハーフサイズもご用意してます。
今だけの秋の味をお楽しみください!

～マロンワッフル～

(一部店舗を除く)

ポルサ 単品500円(税込) セット730円(税込)



詳しくは、企画課までお尋ね下さい。

はちみつフェスタ・参加

7月27・28・29日に開催の「はちみつフェスタ2018」では、今年も蜂和産業のブースでコーヒーの花のはちみつを販売しました。

今年も国内外の数多くのはちみつが販売されている中「コーヒーのはちみつ」を取り扱う出店者が増加。

又、今回は「はちみつとコーヒーのペアリング体験」というワークショップの講師を務めました。

蜂蜜を使ってエチオピア・モカのフルーティーな味わいを更に高める。古くて、苦くて、雑味があるコーヒーを蜂蜜を使うことで、すっきり飲みやすくするという体験を実施。カフェや、ワインバーのオーナー、元全日本のアスリートの方々など様々な方が参加。

少しでも環境に良いことをしよう!というきっかけになればと思います。そして同時に100年後も美味しいコーヒーと蜂蜜を楽しめる地球である事を望みます。



業務課 松岡浩史

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

2018-9 No.500

発行日 2018年9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