



COFFEE & COMMUNICATION

COFFEE
NEWS

シーシーエスコーヒー ニュース

2018

12

No.503



写真：収穫が間近な熟した珈琲豆

今月のコーヒー(12月) ブルマン No.1 ブレンド (ジャマイカ)

味、香り、コクの黄金バランス、ブルーマウンテンNo.1のブレンド



第503号 2018年12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 コーヒートピックス
- ③ 1月のお勧めコーヒー
フェアトレードコーヒーガーデン
- ④ 200g包材リニューアル
インストラクター3級
- ⑤ 冬のギフト新商品
レギュラー缶リニューアル
- ⑥ モクモク手作りファーム
- ⑦ コーヒーミル・マシン清掃
バレンタイン ワン・ドリッパ
- ⑧ 直営店のいち押しメニュー
地銀フェア報告
CCSオンライン

Calendar

12月 師走 (しわす)

7 (金) 大雪

10 (月) 世界人権デー

22 (土) 冬至

23 (日) 天皇誕生日

24 (月) クリスマスイヴ

25 (火) クリスマス

31 (月) 大晦日

◆ホームページアドレス

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

COFFEE TOPICS

コーヒートピックス



一人当たりコーヒー消費量・断トツのルクセンブルグは何処に？ 日本の消費量は米国の8割

2013年まで、コーヒーの一人当たり消費量・世界1位はEUの小国ルクセンブルグが年間27kgと2位のフィンランドの12kgの2倍以上の大差であった。

しかし、この数字にはからくりが有って、実は税率の低いルクセンブルグに隣国からわざわざ国境を越えてコーヒーを買い求める人が多くいたことによるものであった。

つまり実際にルクセンブルグの人々が、1日に平均7杯も飲んでいる訳ではなく、隣国ドイツに住む人が、安いガソリンを入れるついでにコーヒーや食料品を大量に買い込んでいくという事のようにであった。

その為、ICO（国際コーヒー機構）は統計が実情を示していないと判断し、2014年以降、域内の往来が頻繁なEU28ヶ国は一括して表示するようになり、世界1位ルクセンブルグの表示は消滅した訳である。

麻薬栽培からコーヒー豆への転換 欧州に初輸出(ミャンマー)



ミャンマーの北東部シャン州のコーヒー農家で作る協同組合「グリーン・ゴールド」は10月、コーヒー豆を欧州に向けて初めて輸出した。

コーヒー豆の初輸出は、アヘンやヘロインの原料となるケシ栽培から代替作物への転換を支援する国連薬物犯罪事務所（UNODC）にとっても大きな前進となった。

組合は、シャン州・3群区60村のコーヒー農家960軒が加盟しており、UNODCは2015年から、コーヒー栽培の技術を提供し持続性の有る農園造りや販路開拓を支援してきた。

更に組合は次期収穫に向けて設備の拡充に着手し、UNODCの貧困撲滅などの施策に従い「ミャンマー持続可能な開発プラン」の実現に向けて第1歩を印した。

コーヒーの搾りかすの再利用 コーヒー炭リサイクル繊維で登場

大手スーパーEのファッションブランド「SELF+SERVICE」はコーヒーの搾りかすを利用して繊維に練りこんだ「コーヒー炭リサイクル」から、新たにカジュアルバッグを発売すると共にニットやパンツ等の秋冬商品17日を10月中旬から発売を始めた

コーヒー炭リサイクル繊維は、コーヒーを抽出した後の絞りかすを炭化させてポリエステル糸に練りこむことで作られ、リサイクル素材でエコだけでなく、遠赤外線効果で「保温効果」や「UV効果」があり、環境にも人にも優しい素材となっている。



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でしょうか！

1月のお勧めコーヒー



リモンシリョ農園
ブルボン ナチュラル ファンキー (ニカラグア)



「甘酸っぱく複雑な味わい」



リモンシリョ農園はニカラグアの中部に位置するマタガルパ県に在します。マタガルパ県にはイサベリア山脈やダーレン山脈があり、ニカラグアの中では標高の高い地域です。コーヒーの生産は標高980～1350mで行われており、リモンシリョ農園の美しく管理された花々や木々、竹林など、その佇まいはまるで南国の庭園のようで、様々な植物が混然かつ一体となって素晴らしい風格を醸し出しています。シンボルともいえる滝からもたらされる豊富な水と湿度がこの農園独特なテロワールを醸し出しています。ナチュラルファンキーとはミエリヒ農園主が編み出した新しい生産処理方法です。

チェリーが入った袋を黒いビニールシートで覆い、その中に水を散布し、その後天日で丸1日発酵工程を経過させます。その後チェリーのまま天日乾燥させるのですが、このプロセスによって通常のナチュラルでは感じられない上質な木の香り・カカオ・クリームチーズ・スパイスといった複雑な味わいが生まれます。今までにない新しい味と香りをお楽しみください。

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。

報告 今年も

“フェアトレード・ガーデン”に出店

11月3日は文化の日であり、その催しの一環で東区一帯の歴史的な建物などを巡る「歩こう文化のみち2018」などのイベントが開催され、名古屋市役所でも様々なイベントが行われました。その催しのひとつである「フェアトレード・コーヒーガーデン」に昨年に続いて今年も出店しました。当日はお天気にも恵まれ、お客様は一日中途切れることなく市役所会場にもご来場され、私どもの店舗にも大勢のお客様が立ち寄ってフェアトレードコーヒーをお飲み頂きました。



挨拶される河村市長

“フェアトレードタウンである名古屋”のイベントに参加するたびに思うことは、年々市民の方々にもフェアトレードコーヒーが認知されているということです。昨年以上にフェアトレードのコーヒーだと分かってご注文くださるお客様が増えてきて、今後は増々「フェアトレード・タウンなごや」の活動が盛り上がっていくことを予感させる一日でした。



リニューアル ～ 装いも新たに ～

200g包材のデザイン

来年1月よりCCS200g包材(茶色)のデザインが、順次新しいデザインに切り替わります。
長さが2センチほど長くなりますが(24cmから26cmに)、
材質・品質保持能力は
更なるバージョン・アップとなります。



〈新設〉 ～ 受講のみで資格取得 ～

J.C.Q.A. インストラクター3級

Japan Coffee Qualification Authority

この度、全日本コーヒー検定委員会(J.C.Q.A.)では、コーヒーに興味のある多くの方を対象とした入門的な検定として、講習会の受講のみで資格取得できる「コーヒーインストラクター3級検定」を制定いたしました。今後、2級以上の資格を目指される方にとっても、手軽にコーヒーの勉強を始めたいという方にとっても、大切な基礎をしっかりと学べる検定です。

この検定はコーヒーインストラクター3級トレーナーの資格を持った者が行います。所定のカリキュラム(学科講習会)を修了した方は「コーヒーインストラクター3級」に認定され、J.C.Q.A.が発行する認定証を交付いたします。

検定会の開催など、詳しくは弊社ホームページをご覧ください。

◆ホームページアドレス

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



冬のギフトのご案内 ～ 今冬の新商品 ～

地元愛で生み出した

名古屋愛コーヒーバッグ セット



名古屋愛で生み出した2つのドリップバッグを一つにしました。

- ・中日ドラゴンズ公認「ドアラのコーヒーバッグ」
「マイルドブレンド」と「モカブレンド」の2種類を各3杯分。
- ・フェアトレードタウン名古屋応援「名古屋愛コーヒーバッグ」
喫茶店に馴染みのある名古屋弁を6種類の可愛いデザインで紹介。
フェアトレード認証のグアテマラが4杯分。

どちらも「お湯を注ぐだけのティーバッグスタイル」で、
さらにお手軽に本格コーヒーをお楽しみいただけます。

名古屋愛コーヒーバッグセット

(税抜き価格) ￥4,000

ドアラのコーヒー愛! 「とりあえず」 (モカブレンド)	9g×3袋
ドアラのコーヒー愛! 「ご自由に」 (マイルドブレンド)	9g×3袋
名古屋愛コーヒーバッグ (フェアトレード グアテマラ)	10g×6袋

箱サイズ 横235×縦136×高64

世界が驚嘆したコーヒー ゲシャ種が発見されたエチオピア ゲシャ村のコーヒー

エチオピア ゲシャ村 ゲシヤ



エチオピア ゲシャ村 ゲシヤ

コーヒー愛好家にとって「ゲシャ種」のコーヒーは、特別な響きを感じます。日本の芸者とは関係ありません。コーヒーの品種名です。ゲシャコーヒーが世界的に有名になったのは、2004年のパナマの国際品評会で、1位に輝いたエスメラルダ農園のゲシャ種は当時の最高価格で落札されました。

今回は「ゲシャ種」が発見された発祥の地、エチオピア・ゲシャ村産のゲシャをお届けします。その希少さと味わいは特別な方への贈り物として自信を持ってお勧めできる逸品です。

GESHA-400 (税抜き価格) ￥4,000

エチオピアゲシャ村 ゲシヤ	100g 2缶
箱サイズ	横215×縦180×高85

レギュラーコーヒーギフト リニューアル

レギュラーコーヒーギフトは、包装缶を変更しました。

これまで180gの直詰でしたが、ギフト缶に100gの袋詰コーヒーを入れる形に変わります。
また、ギフト缶の形状もこれまでよりややスリムになって高さが少し高くなります。
このギフト缶の変更に伴って1缶容量が少なくなるため、セット価格もお買い求めやすい価格に改定いたします。

詳しくは弊社ギフトカタログにて
ご確認ください。

この機会に、当社自慢の
レギュラーコーヒーギフトをご用意ください。



モクモク手づくりファーム

11月3日～12月25日
夕刻～22時毎日無料開放



モクモク手づくりファームの入口無料エリアではクリスマスツリーを装飾します。11メートルの大きなもみの木にLEDライト7万個のきれいな夜の風景は毎日夕刻5時から夜10時まで12月25日まで点灯しています。昼間でも楽しめるかわいい飾りがあるので写真スポットにいただけます。



いちごタルト教室 1月7日～3月31日

モクモクのさちのかいちごを使って、タルトをつくりませんか？タルト生地を焼き、完熟いちごをのせてできあがり！



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	2名様より予約受付 お二人分3,240円(税込) +お一人追加ごとに1,296円(税込)

豚まん教室 11月～2月28日

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。



時間	10:30～/13:00～
所要時間	約1時間 約1時間後に蒸し上がりを引き取り
料金	2名様より予約受付 お二人分3,240円(税込) +お一人追加ごとに1,296円(税込)

予約申込ダイヤル 0595-43-1489 (9:00～17:00)

【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/>

コーヒーミルの清掃方法が丸わかり

CCSホームページ・YouTubeにアクセス!!



動画リンク



CCSホームページ



YouTube

カリタ ハイカットミルの清掃方法の手順を説明した動画を作りました。これを見れば、清掃方法がよく分かります。

(視聴方法) パソコン、スマートフォンからCCSのホームページ
又はYouTubeにアクセスします。

- ・CCSホームページ:上部のページカテゴリー「コーヒー豆知識」をクリックしてご視聴。
- ・YouTube:「ハイカットミルの清掃方法」で検索してご視聴ください。
- ・上記QRコードから直接アクセスできます。

出展報告

地方銀行 フードセレクション実行委員会 / リンキービジネスソリューション

地方銀行 フードセレクション2018

Food Selection 2018

2018年10月23日(火)~24日(水) 東京ビッグサイト



去る10月23日(火)、24日(水)の2日間、東京ビッグサイトで開催された「地方銀行フードセレクション」に2年ぶりに出展致しました。メディアの取材も多く、地方産品への注目の高さが伺える2日間でした。2日間で14,000名近いバイヤーが来場された中、弊社は「名古屋弁コーヒーバッグ」と「ドアラのCoffee愛!」を中心にご案内。

そんな中、お客様のご要望が多かったのが小ロットでオリジナルの簡易抽出型のコーヒーを作ってみたいというものでした。勿論、弊社では、そうしたご要望にも対応出来ますので、ご興味のお有りの方は、お気軽に営業担当に相談して下さい。



直営店 'いち押しメニュー' のご紹介

リンゴの季節・大好評!!
“甘い香りと爽やかな酸味”

アップル
&
シナモンワッフル



ボルサ セット680円(税込) 単品450円(税込)

詳しくは、企画課までお尋ね下さい。

近々発売 乞、御期待!!

～ ドアラ写真の“マグカップとコーヒーバッグのセット” ～

近々、ドアラの愛らしい写真が入ったマグカップとコーヒーバッグセットを限定販売します。
ドアラの写真はコーヒーバッグの写真と同じ「ご自由に」と
「とりあえず」の2種類が各200セットの限定販売となります。

来シーズンは与田新監督の元、地元期待の超大物ルーキーの根尾選手もドラゴンズに入団し熱いシーズンとなる予感がしますね。

テレビでドラゴンズの試合を観戦しながらドアラのマグカップでコーヒーを楽しめば“ドラゴンズ愛”も“コーヒー愛”も更に深まる事、必至です。



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

2018-12 No.503

発行日 2018年12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3番地
TEL (052) 432-6363 (代) 〒454-0997

営業本部 TEL.052-432-6363
工場 TEL.052-741-3066