

COFFEE & COMMUNICATION

CCS COFFEE NEWS

シーシーエスコーヒー ニュース

2019
2

No.505



写真：エル・コンスエロ農園の農園主（右端）と従業員の皆さん

今月のコーヒー(2月) エル・コンスエロ農園(グアテマラ)

柔らかな甘さと、なめらかな口当たりが特徴のコーヒー



第505号 2019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)

Contents

- ② コーヒービックス
- ③ 3月のお勧め珈琲
CCSの珈琲への思い 第2回
- ④ 美味しいコーヒーの店2019-1
- ⑤ 春のお勧めコーヒー 春ブレンド
インストラクター3級 報告&告知
- ⑥ モクモク手作りファーム
桜メニュー 桜葉どらやき
- ⑦ HACCP(ハサップ)
桜メニュー 桜葉どらやき
- ⑧ 直営店のいち押しメニュー
蜂和産業xアビアンカ コラボメニュー
CCSオンライン

Calendar

2月 如月 (きさらぎ)

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

◆ホームページアドレス

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

COFFEE TOPICS

2017/18年度・世界コーヒー輸出量 過去最大を記録

世界のコーヒー輸出総量は、2010/11年度以降毎年増加してきたが、2017/18年度において121.86百万俵と過去最大を記録し前年度対比2%増となった。

2017/18年度は主要輸出国10ヶ国中4ヶ国で増加しブラジルとベトナムはその筆頭である。

又、世界の消費量は暫定推計によれば161.93百万俵で、アジア・オセアニア地域の消費量が3.1%増の35.9百万俵と牽引した。

世界全体の消費量の増加は1.8%増と推定されるが、一方で生産量は消費量を1.59百万俵超過した。



コーヒーと人生についてのお勧め本!

「人生で大切なことは、コーヒーが教えてくれる」テレサ・チャン著

この本にはコーヒーをこよなく愛する著者が、コーヒーから学んだ満ち足りた人生を実現する為の7つの基本原則が書かれている。

- (原則1) 温めため直すすと苦くなる・・・過去にとらわれない
- (原則2) 新鮮な豆をいつも挽き立てで・・・失敗を認め、いつも新鮮な気持ちで
- (原則3) 豆は適度な挽き加減で・・・出来ることは、きちんとやる
- (原則4) 上質な豆と新鮮な水を使う・・・自分の個性を大切に
- (原則5) 豆とお湯のバランスを正しく・・・困難を受け入れ現実的に考える
- (原則6) 沸騰したお湯は風味を壊す・・・身体のバランスを考える
- (原則7) 暖かいうちに飲む・・・今、この瞬間を楽しんで生きる

人生の様々な出来事を、コーヒーに例えて書いている為、コーヒー好きな人にとっては、悩んだ時など、ポジティブに考えられるようになる1冊です。



寿命を10年延ばす方法!

90歳まで生き抜く為の飲み物は・・・

人生100年時代が目前となっていく現代、高齢になっても寝たきりや介護を出来るだけ遅らせて、自立して健康に生活できる「健康寿命」を伸ばすことが重要とされている。

色々な方策が立証されているが、その中の一つがギリシャ式コーヒーを飲むことと指摘されている。その理由として90歳以上生きる人が突出して多く、世界有数の長寿の島であるギリシャ・イカリヤ島では、65歳以上の島民の87%が沸騰させて作るギリシャ風コーヒーを常飲している。

風味的には如何かと思われるこのタイプのコーヒーには、ポリフェノールを始めとする抗酸化物質が多く含まれる一方、カフェインの含有量が少なく、このことが長寿への秘密と指摘されている。



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！



3 月のお勧めコーヒー

エチオピア ハラー ボールドグレイン

古き良きモカ! 上質なフレーバー。果肉系フルーツを思わせます。



エチオピア、アマル山脈の南に位置するハラー地方は標高2,200~2,500メートルにあり、赤黒色の肥沃な土壌に恵まれています。

コーヒーはすべて自然農法で栽培され、手摘みで収穫し、天日乾燥されます。

モカハラーは、その豆の大きさによって3つのグレードに分けられていますが、2度選別することで大粒の豆だけに選別したものがボールドグレインと呼ばれています。

ちょっと懐かしいような、良質なモカフレーバー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。

CCSの珈琲への思い 第2回



生豆選定



弊社が使用している生豆は大きく分けてメインストリームとスペシャルティに分かれます。スペシャルティは今月のコーヒーや特定銘柄のコーヒーとなり、メインストリームはそれ以外のコーヒーに使われます。

このように書くとメインストリームはあまりよくないコーヒーなのではないかと誤解される方も見えると思いますが、決してそうではありません。

メインストリームはずっと日本に輸入されてきたコーヒーで、最も多く消費されているコーヒーです。

各生産国は輸出にあたり格付け(グレーディング)をおこなっています。

弊社は中でもトップグレードに格付けされた生豆を取り扱っています。

選定の方法はまず商社に生豆のグレードを指定してサンプルを取り寄せ、テストロスターで規定の焙煎度に焙煎し、落ち着かせるため翌日にカップテストします。

カップテストは社長、品質管理の寺島、私の3人でおこない、異味異臭など欠点がないのは当然でさらに風味などプラス評価もします。

ひとつでも欠点があれば別のサンプルを取り寄せ、欠点のある生豆は絶対に使いません。

この様に、常に高品質の生豆を選定しています。

(工場長 香ノ木 潤治)

「美味しいコーヒーの店」

2019

アットホームなお店
 うちごはんの珈琲の店

orsetto

愛知県
 名古屋市
 昭和区



「お客様を一番に考える。お子様は大歓迎だよ」。
 マスターとママさんは笑顔で語ります。店主の暖かで真摯な姿勢は、お店の至る所に表れています。
 まず、お店の入口にいる「愛らしい大きなクマのぬいぐるみ」が来店を歓迎してくれます。その足元にはスロープが施され、不自由なお客様への気遣いを感じられます。店内を見ると、カフェには珍しい座敷席があり、小さなお子様連れも気楽に使えます。コーヒーは有機ペルーを採用。丁寧なハンドドリップで淹れたコーヒーを飲めば、ほっと一息。まるで自宅でくつろいでいるような気持ちにさせてくれる、家庭的なお店です。



- ブレンドコーヒー ￥400
- ◆モーニングサービス 7:00～11:00
- ◆ランチタイム 11:00～14:00



- 営業時間 7:00～17:00
- 定休日 水曜 (第1・2火曜日)
- 席数 22席
- 【P】 3台

【地下鉄桜通線歌上駅から徒歩7分】
 名古屋市昭和区曙町 3丁目17番地の3
 TEL 052-731-3182

COFFEE&COMMUNICATION
 CCS
 COFFEE

2019
春の
おすすめ

限定! 春のコーヒー

“春ブレンド”^{くん}「薫」



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”^{くん}「薫」

内容量: 200g(豆)

販売期間:

2019年3月1日～5月末日

納品可能期間:

2019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。

JCQA 全日本コーヒー商工組合連合会 認定
コーヒーインストラクター検定

コーヒーインストラクター3級検定講習会・開催

昨年からはまった、JCQA(全日本コーヒー検定委員会)の

「コーヒーインストラクター」3級検定講習会を1月19日(土)に、開催いたしました。

9時に始まった講習会には7名の受講者が参加し、規定の講習を受講して認定証を授与いたしました。

その後、続いて「CCSコーヒー教室」を行いました。弊社焙煎工場の施設見学では、日頃見ることの出来ない大型焙煎機などを見学。「充実した内容」と好評価を頂きました。

この「コーヒーインストラクター」3級検定会は定期的に弊社で開催しており、次回の検定会は
4月20日(土)9:00に実施いたします。
参加は先着順で定員は6名様となっております。

詳しくはお問い合わせいただくか、
弊社ホームページをご覧ください。



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	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)

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。

要予約 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/>

食品衛生法 HACCP(ハサップ)制度化について

食品衛生法等の一部を改正する法律「HACCPに沿った衛生管理の制度化」について2018年6月13日公布されました一般飲食店におけるHACCP制度化を簡単にご紹介します。HACCP制度化後に求められる衛生管理には3つあります。

- 1.日々の衛生管理にルールがある。
- 2.調理時に重要なポイントのルールがある。
- 3.ルール通りに行ったことを記録している。

この衛生管理の実施するお店のメリットは

- 1.個人の勤や経験に関わらず、お客様に安全な食品を提供できる。
- 2.事故やクレームの発生予兆を把握し、大事故の発生を未然に防げる。
- 3.衛生的な管理を行っていることを、事故発生時だけでなく、常にお客様に示せる。

では、これから行うことは

STEP1=衛生管理計画を作成

STEP2=作成した計画を実施

STEP3=確認・記録・保管

となりますが、より詳しく知りたい方には、解説したチラシ等を用意しております。ご用命は担当営業まで申し付け下さい。

また、「HACCPの考え方に基づく衛生管理のための手引書」が公益社団法人日本食品衛生協会のホームページでご覧になれます。是非ご参照下さい。

詳しくは企画課までお尋ね下さい。

H	azard	(危害要因)
A	alysis	(分析)
and		
C	ritical	(重要)
ontrol		(管理)
P	oint	(点)



お勧め桜メニューのご提案

日本人にとって「桜」は特別な存在です。

「桜」メニューは春に欠かせない定番メニューとなっています。

又、この季節にピッタリの「桜どら焼き」もレジ横で販売したい商品です。



(桜どら焼き)



(桜ラテ)

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、苺たっぷりの
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) ￥730

単品価格(税込) ￥500



詳しくは、営業担当までお尋ね下さい。

期間限定!!

“はちみつ”とコーヒーの コラボ企画



珍しいはちみつの店頭販売や
はちみつを使った限定メニューを販売!
この機会に是非お立ち寄りください。

- ・期間: 1月23日(水)～2月3日(日)まで
- ・場所: カフェ・アビアンカ(アピタ大垣店2F)
- ・コラボ企業: 蜂和産業



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

2019-2 No.505

発行日 2019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