



COFFEE & COMMUNICATION

COFFEE NEWS

シーシーエスコーヒー ニュース

2019

3

No.506



写真：ハンドピッキングする産地の女性たち

今月のコーヒー(3月) モカハラー ボールド グレイン(エチオピア)

古き良きモカ! 果肉系フルーツを思わせる上質なフレーバー。



第506号 2019年3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 営業本部統合の御案内
- ③ コーヒートピックス
- ④ 美味しいコーヒーの店2019-2
- ⑤ 4月のお勧め珈琲
CCSの珈琲への思い 第3回
- ⑥ モクモク手作りファーム
- ⑦ 様々なコーヒーの出会い
オリジナル・ワンドリップ
- ⑧ 直営店のいち押しメニュー
ご提案 '母の日ギフト'
CCSオンライン

Calendar

3月 弥生 (やよい)

- 3 (日) ひな祭り・耳の日
- 6 (水) 啓蟄
- 10 (日) 砂糖の日
- 14 (木) ホホワイトデー
- 18 (月) 彼岸の入り
- 21 (木) 春分の日
- 27 (水) さくらの日

◆ホームページアドレス

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

お客様各位

営業本部統合の御案内

拝啓 早春の候 貴社ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。

平素より格別のご高配を賜り、厚くお礼申し上げます。

さて、このたび弊社は、更なる業務の効率化と顧客サービスの向上を目指し、**来る4月1日をもって営業本部を本社・千種工場(本社所在地)に統合**することといたしました。

本統合により、コーヒー焙煎製造と営業・配送の拠点を一体化することで、**より新鮮なコーヒーをお届けすると共に、一層充実したサービスを提供**するべく努めて参ります。

これを機に、社員一同気持ちを新たにし、皆様のお役に立てますよう従来にも増して努力する所存でございます。今後とも引き続きご愛顧を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

まずは略儀ながら書中をもちましてご挨拶申し上げます。

敬具

統合先 本社

住 所 〒464-0858
名古屋市千種区千種二丁目 16 番 17 号
電 話 052-741-3066
F A X 052-741-3309

4月1日以降のご注文・お問い合わせは、上記千種の本社へご連絡いただきますようお願いいたします。

また、3月30日(土)・31日(日)につきましては、本社への引っ越し作業を行いますので、緊急対応ができない場合がございますので、あらかじめご了承ください。

COFFEE TOPICS



輸入コーヒーに異変 ベトナム産が首位ブラジルを猛追

コーヒー輸入市場でベトナム産コーヒーの存在が高まっており、2018年1～11月の総輸入量に占めるシェアは25%と首位のブラジルに肉薄。

ベトナムは世界第2位のコーヒー生産国で、地理的にも日本と近い上、価格も比較的安価なものも強見で、主たる用途はインスタント向けであるが、近年は家庭用のレギュラーにも使われるようになってきている。

輸入統計によれば、2017年のベトナムからの輸入量は8.8万トンと10年前の2倍に増えており、輸入シェアは25%とブラジルの27%に接近している。ベトナム産コーヒーが増えている理由には「消費者の低価格指向が背景にある」と分析。

オフィスビルにコーヒー配達ロボ 都内で運用実験がスタート

Mトラストはオフィスビル「Sトラストタワー」(東京都港区)で、米サビオーク社が開発した自律走行型ロボット「リレイ」の運用実験を始めた。30～37階に入居するテナント企業や1階エリアの商談客に、関連会社の経営するカフェからコーヒーを配達する。

「リレイ」の寸法は直径51cm、高さ92cmで、上部には蓋付きの格納スペースを持っている。自走して目的地に着くと「客がパスワードを使ってロックを解除し、中の商品を取り出す仕組み」。

米国ではホテルを中心に100台以上の活動実績があり、他の配膳ロボットとの違いは、ビル内のエレベーターシステムと連動し、異なる階への配膳が可能。

深刻な人手不足問題の解決策の一助になるか期待されている。



郷愁誘う「共産主義カフェ」 アジアの街角から(ベトナム・ハノイ)

ベトナムの首都、ハノイで1970年代から80年代の計画経済時代を再現したコーヒーチェーン「コンカフェ」が人気だ。現代風のカフェが席卷しつつある今日、そうした店舗とは全く正反対の雰囲気。時代に逆行するかのような雰囲気がベトナム人の心を掴んでいる。「コンカフェ」は2007年に首都ハノイに1号店を出店。「コン」はベトナム語で共産主義の意味で、いわば「共産主義カフェ」である。机やコップ、壁の絵画、扇風機までが貧しかった時代のハノイに似せており、同時に容易にタイム・スリップした気分を味わえ、スタッフの制服や帽子はベトナム軍を象徴する深緑色に統一されている。

コーヒーの価格は3万ドン(約150円)と一般的なカフェの半分だ。ヨーグルトコーヒーやココナッツミルクのスムージーなどメニューも豊富である。

店舗はハノイやホーチミンを中心に国内50店舗を超え、18年にはソウルにも出店。19年には東南アジアの他の国にも出店を検討している。



笑いの絶えない明るいお店

喫茶 軽食 マサ



ナゴヤ球場正面にある喫茶・軽食「マサ」。笑いの絶えない明るいお店の雰囲気には、はじめてのお客さんもすぐに打ち解け、帰る頃には「また来よう」と思わせてしまう魅力がこのお店にはあります。

開店は朝6時と早く、「モーニング」が朝の散歩のコースに入っている常連さんも多数いらっしゃるとか。昔からの「丸型ペーパードリップ」というこだわりの淹れ方で抽出されたコーヒーは味わい奥深く、おかわりしたくなる美味しさです。ママさん手作りのランチや軽食にも暖かさが溢れ、またお店に来たくなる気持ちにさせてくれます。

「美味しいコーヒーの店」

2019



●ブレンドコーヒー ￥360

◆モーニングサービス
6:00~10:30

◆ランチタイム
11:30~13:30
日替わりランチ ￥700
(コーヒー付)



●営業時間
6:00~14:00

●定休日 不定休

●席数 40席

P 無し

【名鉄山王駅から徒歩8分】
名古屋市 中川区 露橋 2丁目 15-1
TEL 052-361-3880



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!



4月のお勧めコーヒー

ブラジル さくら ブルボン



華やかでフレッシュな香りと甘み



「年に一度の‘さくら’のように」

日本の春、年に一度のさくらの季節。

満開になった、さくらの新鮮で甘い香りは心を和ませます。そんなさくらの雰囲気をもったコーヒーがブラジルはサンタルジア農園から届きました。

完熟したイエローブルボン種のコーヒーを収穫後、新鮮なまま名古屋へ直送。

柑橘系のさわやかな甘さと香り、バランスの良さを是非実感して下さい。「さくらブルボン」この季節だけのコーヒーです。



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。

CCSの珈琲への思い 第3回



焙煎について

弊社はドイツ・プロバット社の75kgと12kgの2基の焙煎機で焙煎しています。

共に半熟風式と呼ばれる使い勝手のよい焙煎機です。

75kg焙煎機で弊社のほとんどのコーヒーを焙煎しています。

年季ものの焙煎機ですが、アメリカのスペシャルティコーヒーロースターの間ではプレミアがつくほど人気のある焙煎機で、弊社でも現役バリバリで活躍しています。

12kg焙煎機は主にスペシャルティコーヒーを焙煎しています。

焙煎についてですが、最適な焙煎度は当然オリジンによって違います。

オリジンごとに常に一定の焙煎度になるよう、焙煎する日の天候や気温に合わせ、火力や焙煎時間、焼き止め温度などを設定・管理しています。

75kg焙煎機は生産プラントに組み込まれているので、温度や時間を設定すれば自動で焙煎できます。しかし最後の焼き止めだけはとてもデリケートなため、最適な焙煎度となるよう熟練の焙煎士が手動で行っています。

12kg焙煎機はすべて手動で焙煎しています。

手動のため生豆投入量や火力調整など細かく調整できるのですが、その分扱いが難しくやはり熟練の焙煎士が熟練の技で焙煎しています。

また環境に配慮し2基ともアフターバーナーを設置しており、これは焙煎時に出る煙を燃やす装置で、煙を消し、煙臭を軽減するものです。

(工場長 香ノ木 潤治)

モクモク手づくりファーム

期間限定 とまとカフェ限定メニュー

10:00~16:00

モクモクの完熟さちのか「いちご」の
パンケーキや、いちごパフェも大人気



いちごタルトづくり教室 ※いちご摘みは含みません ~3月31日

朝摘みいちごを使って、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。



いちご大福づくり教室 ※いちご摘みは含みません 3月1日~4月30日

完熟いちごでいちご大福をつくってみましょう。モクモク和菓子工房特製の白あんで、甘酸っぱい
いちごを包みます。しっかり練ってつくったお餅の生地でやさしく形をつくりましょう。

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
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*
- * おもちを練って生地をつくります。
- * いちごは時期によって大きさが違うため、できあがりは一入分の材料で4~5個になります。
- * 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。



いちごつみ体験 ~4月30日

モクモクさちのかいちごのぼかぼ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。

時間	平日:10:30~/13:00~ 土日祝:10:30~/11:30~/14:30~
所要時間	1時間
料金	大人1,800円(税込) 小人1,620円(税込) 幼児864円(税込) 幼児以外お土産付き



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/>

様々なコーヒーの出会い

シンクエンタ ブレンド



このコーヒーは創業50年(2003年)を記念して作ったブレンドです。ブレンドを作るに当り念頭に置いたのは「アラビカ種のみでつくる」ということでした。コーヒーにはアラビカ種とカネフォラ種がありますが、当時のブレンドはまだまだカネフォラ種を配合したものが主流でした。

カネフォラ種はコクやボディ感、飲み応えを出すためにとても有益な上、抽出液の経時変化を少なくするという利点も持っています。

抽出したコーヒーは時間と共に味が変化していくのは当然ですし、カネフォラ種を否定する気持ちもまったくなかったのですが、無謀にもアラビカ種のみで経時変化の少ないコーヒーを作りたいと思いました。

そこで目をつけたのがマンデリンです。マンデリンは比較的経時変化に強いコーヒーです。しかし個性が強いため、タンザニアとエチオピアを加えバランスを取りました。このようにシンクエンタは個性の強いコーヒーを配合していますが、逆に突出したキャラクターのあるコーヒーではなく、飲み飽きない、じんわりと旨味のくるブレンドとなっており、弊社の人気ブレンドの一つとなっています。

ちなみにシンクエンタはポルトガル語の50を表す“cinquenta”から命名しました。

「好評」 = 1,000個から可能 = “オリジナル・デザイン・ワンドリップ”を作成しませんか!

お店や企業の周年イベントや様々なシーンでの記念品、もちろん販売用として、お客様の要望に合わせたオリジナルデザインのワンドリップを1,000個から作成いたします。これまでに、お店の開店記念品や、イベント用として店舗や自動車販売会社などで作成してきました。また施設の特徴をデザインした商品としても販売されています。ご提供頂く写真や、ロゴを使用しデザインは自由にお作りします。フルカラーで印刷されたパッケージはきっとご満足いただける仕上がりとなり、利用方法は多岐にわたります。

(例)



1. 製造ロット：1,000個から
2. デザイン：7種類 / 1ロットまで可能(一度に7種類までOK)
3. 製作期間：デザイン校了後約1ヶ月(時期によって多少変わります)

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

春をテーマにドリンク コンテスト開催!!

優秀作品の“スイート ベリー ラテ” ボルサ桑名店考案

直営課では春をテーマにドリンク コンテストを開催しました!
春色のかわいいドリンクやあっと驚くものなど、各店舗スタッフ
の想いが詰まった作品を沢山の応募があり

厳正な審査のもと、優秀作品は
ボルサ桑名店“スイート ベリー ラテ”に決定致しました!
この春の限定ドリンクとして全店で販売予定。



～スイートベリーラテ～



「ご提案」‘母の日ギフト’

母の日にはカーネーションと、ちょっとした贈り物を贈りたい。そんな時に
“母の日”デザインの「ワンドリップ」と「オリジナル珈琲チョコ」をお勧めします。

母の日デザイン商品

お申し込み期限:2019年3月20日(水)

‘数量限定’ お申込みはお早目に。



2. 珈琲チョコレート
100g

1. オリジナルワンドリップ

※デザインは2種類です。

詳しくは企画課までお尋ね下さい。

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

2019-3 No.506

発行日 2019年3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