



写真：天日乾燥される生豆

今月のコーヒー(8月) ケニア レッド・マウンテン

プラムのような甘酸っぱさ



第511号 2019年8月1日発行
 シーシーエスコーヒー株式会社
 TEL (052) 741-3066 (代)
 夜間・休日緊急連絡先
 TEL (052) 775-5788 (服部)
 080-4833-6938 (徳田)

Calendar

8月 葉月 (はづき)

3 (土)	はちみつの日
6 (火)	広島平和記念日
8 (木)	立秋
9 (金)	ながさき平和の日
11 (日)	山の日
15 (木)	終戦記念日
23 (金)	処暑

Contents

- ② コーヒーピックアップ
- ③ 9月のお勧め珈琲
CCSの珈琲への思い 第8回
- ④ コーヒーの需要動向
- ⑤ 樹齢100年珈琲
限定秋ブレンドご案内
- ⑥ モクモク手作りファーム
- ⑦ シュガーシロップポーションの美味しさ
CCSのSNSへの取り組み
- ⑧ 直営店のいち押しメニュー
コーヒーインストラクター3級検定講習会

◆ホームページアドレス

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

COFFEE TOPICS

2019/20・コーヒー需給 ほぼ拮抗(USDA)

USDA(アメリカ農務省)は2019/20の世界のコーヒー需給バランスを発表した。それによれば生産量1.69億俵(前年比▲537万俵)、消費量1.68億俵(+403万俵)、期末在庫3,350万俵(▲280万俵)。ブラジルの生産が裏年に当たり、前年比550万俵の減産だがそれでも今期の需給バランスは拮抗している。

昨年度の1,000万俵の過剰在庫の繰り越しもあり供給量に問題はない。

*ブラジルの減産量イコル世界の減産量で他の生産国は前年並み。過去12年間にアラビカは22%増産したが、ロブスタは37%増とピッチが速い。

*消費伸長率も順調で過去7年間で増加量は2,530万俵で12.5%の伸びを示している。年間360万俵になり、グアテマラ規模の生産国が出現しないと追いつかない計算だ。

コーヒー消費量・世界一の秘密 労働者の権利にあり(フィンランド)

一人当たりのコーヒー消費量・世界一を誇る北欧・フィンランドは年間消費1,200杯と日本の4倍の消費量を記録する。その理由の一つは、フィンランドでは労働法で、コーヒー休憩を取ることが義務付けられている。その内容といえば

- ① 6時間以上の労働に対して最低コーヒー休憩は2回
- ② 4~6時間労働なら最低コーヒー休憩は1回
- ③ 4時間以内ならコーヒー休憩は必要ない

この法律では、単に休憩ではなく「コーヒー休憩」とコーヒーが明記されている。

その為、国民生活の中ではコーヒーが深く根付いており労働時間以外でもコーヒーは生活必需品となっている。又環境面からも「寒い気候」「美味しい水道水」、更に「第2次大戦後、国を立て直す為に、一致団結して働かねばならなかった」ことが指摘され、その為にもコーヒーが求められたとされている。



少女モニカと愉快的仲間たちが活躍 「モニカ&フレンズ」を配布(ブラジルの人気漫画)

ブラジルの漫画家、マウリシオ・デ・ソウザさんの大人気漫画「モニカ&フレンズ」で、この度ブラジル日系人の歴史をたどる書下ろし版がネットで無料配布されている。



*1908年、700人を超える日本人家族を乗せた笠戸丸がブラジルに到着。コーヒー農園の開拓民として身を削って働き、邦字新聞や日本人学校を作り教育に力を注いだことなどが紹介されている。その後も日本人の移住の波は絶えず、現在では凡そ200万人の日系人がブラジルで暮らしている。日系人の勤勉さを尊敬するマウリシオさんは、日本で異文化に戸惑う外国籍の子供たちを支援する為「子供にとって教育はチャンス」と日本の学校をモニカが体験する漫画を外国人児童が多い街に贈っている。

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！



9 月のお勧めコーヒー



コロンビア ラ・プラデーラ農園 ナチュラル

アンズのような明るい甘酸っぱさとコニャックを思わせる芳醇な香り。



コロンビア共和国は世界第3位のコーヒー生産量を誇る国です。ラ・プラデーラ農園のあるサントアンドレ県はコロンビアの北東部に位置し、コロンビアの中で最も古くからコーヒーを栽培してきた地域のひとつです。コーヒー農園の周りには生物多様性を促進させる森と重要な水資源となる流域があり、動植物の種類が豊富な地域です。

標高約1,800mにあるラ・プラデーラ農園は、低い湿度と陽当りの良さがあり、夜は冷風が吹き抜ける素晴らしい環境です。

収穫を終えた木には有機肥料を与え、常に健康的な栽培地を維持するよう耕作しています。また最新の精製機器を導入し、精製工程の改良や革新にも意欲的に取り組んでいます。

このコーヒーは糖度23%の完熟カステージョをしっかりと天日乾燥させたナチュラル。口当たりも非常にクリーンでとても長い余韻が素晴らしいコーヒーです。

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8回

デザイン

弊社はコーヒーショップ・コーヒー挽き売り店を、4つのブランド名で展開しています。豆の販売を主とするファゼンダは小売に対応した包材がありましたが、他店舗は業務・小売兼用の包材を使っていました。数年前、ファゼンダの包材デザインのリニューアルをおこない、その後ワンドリップなどギフト関連のデザインも一新し、統一性を持たせるようにしました。

また2015年にはボルスサ創業30周年、2018年にはプロスペール創業15周年を記念し、それぞれ専用デザインの包材を作成しました。おなじく2018年、業務・小売兼用包材も小売販売を意識したデザインに変えました。

じつは樹齢100年のコーヒーを発売するに当たり、新しいデザイナーにパッケージデザインをお願いしたところ、厚手の紙で商品くるみ、手提げのようになるという非常に斬新で素敵な包材が出来上がりました。その縁でプロスペールと業務小売兼用包材のデザイナーもそのデザイナーにお願いし、これまた素敵なデザインの包材となりました。

(工場長 香ノ木 潤治)

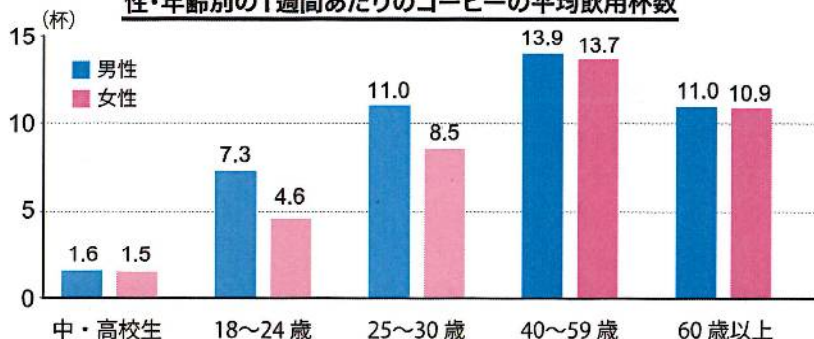
コーヒーの需要動向に関する基本調査 2018年度

1週間あたりの平均飲用杯数は10.62杯

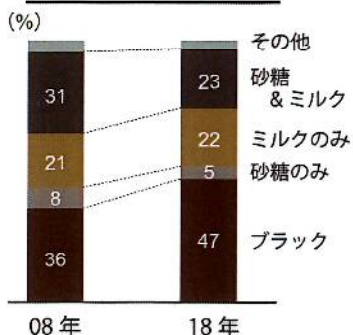
ブラック派が半数を占める！人気のコーヒーは？

全日本コーヒー協会は「コーヒーの需要動向に関する基本調査」を発表（隔年）。1週間あたりのコーヒー平均飲用杯数は10.62杯と前回（16年比）と比べ0.47杯減少した。調査時の気温が全国的に高かったことが減少の要因として挙げられる。しかしながら、年齢別に見ると40～59歳では週2杯、60歳以上では週1.5杯のコーヒーを飲んでいる。まだまだ、コーヒー需要は高い。

性・年齢別の1週間あたりのコーヒーの平均飲用杯数



普段のコーヒーの飲み方



コーヒーの飲み方についても、ここ10年で“ブラック派”が約半数を占めるまでに増えた。

ブラック： 36% ⇒ 47%

砂糖使用率： 39% ⇒ 27%

ミルク利用率： 52% ⇒ 45%

カロリーを意識した健康志向の高まりとともに、「コーヒーがおいしくなった」という理由も考えらえるだろう。

好きな銘柄ベスト5

- 1位. エチオピア・モカ 43pt
- 2位. ブルマウンテン 38pt
- 3位. キリマンジャロ 35pt
- 4位. ブラジル 15pt
- 5位. コロンビア 13pt

上位3銘柄の人気は4位以降を大きく引き離している。やはり高級品ブルマウンテンの人気はまだまだ根強い。

来たるべくコーヒーシーズンに向けて、お店のメニューの参考にして欲しい。

様々なコーヒーとの出会い

ブラジル セルトン農園 樹齢100年珈琲

2年ほど前、商社の方から「樹齢100年の木から採れたコーヒーがあるのですが、一度飲んでみませんか」と声がかかりました。ふつうコーヒーの木は10～15年で植え替えられてしまいます。

「ほんとうに100年も経った木があるんだろうか。枯れたような味であり美味しくないのでは…」と思いつつも非常に興味を惹かれ、とにかく一度飲んでみたいとすぐにお願いました。

飲みました。なんという味！優しく、柔らかく、ふくよかで、ふわりと包み込むような味わい。こんなブラジルコーヒーは初めてです。もう言葉が出ませんでした。

農園主のナザレス・ディアス・ペレイラ氏（御歳90歳）が子供のころにはもう植えられていたそうで、幹の太さも通常の3倍くらいの太さがあるとのことでした。

当然ながら収穫量も極僅かで、年間60袋しか採れないそうです。

せっかくのこの貴重で素晴らしいコーヒー。あるデザイナーさんとの出会いで、いつものコーヒーとは違った素敵なパッケージに包まれて販売することができました。

ぜひ一度飲んでいただきたいコーヒーです。



2019
秋



秋・限定コーヒー

じゅく

“秋ブレンド「熟」”

豊穡な実りの季節“秋”をイメージして、完熟の甘い香りと良好なコクとボディのあるコーヒーに作り上げました。

商品規格

じゅく

“秋ブレンド 「熟」”

内容量:200g(豆)

販売期間:

2019年9月1日～11月末日

納品可能期間:

2019年8月20日～11月15日

※ 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ください。

モクモク手づくりファーム

ブルーベリータルト教室

季節限定教室 8月の土日祝
※8月3日・4日を除く

☆真夏に完熟するブルーベリー
モクモクのブルーベリーを使って、ブルーベリータルトをつくりませんか？
国産の小麦粉を使ってタルト生地をつくり、ジャージー牛乳でカスタードクリームをつくります。最後に摘みだてのブルーベリーをトッピングして、フレッシュなブルーベリーの味を存分に味わってもらえる、夏にぴったりのタルトが出来上がります。



定員	2名～	
時間	15:00～ (所要時間：約 120 分)	
料金	ベアコース (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)
	☆ファミリーサイズもあります。 4,536 円 (税込)	
※直径18cmのタルト1個(3歳以上4名様まで入室可能)		

※お子様だけの参加はできません。3歳以上の方は人数分お申込みください。

※付き添いのご入室はできません。

※小麦、卵、乳、アーモンドパウダーを使用します。

※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。)

ブルーベリー大福づくり

季節限定教室8月1日～9月1日の期間中
土日祝とお盆期間(13日～16日)

モクモクブルーベリーのソースを練りこんでつくる「ブルーベリー 餡」と完熟ブルーベリーがおいしさの決め手。
摘みだてのモクモクのブルーベリーを、モクモク和菓子工房の白あんとしつかり練ってつくるお餅の生地で、やさしくつつみ込みます。



定員	2名～	
時間	10:30～ / 13:00～ (所要時間：約 60 分)	
料金	ベアコース (2名)	3,240 円 (税込)
	1名追加ごとに	1,296 円 (税込)



ジャージーアイスクリームづくり

8月1日(木)～9月31日(月)

牛のこと、牛乳のことを楽しく学ぼう！

モクモクのジャージー牧場のミルクを使います。
ボールに入れてくるくる回すと…アイスクリームの出来上がり！ジャージー牛と、牛乳のことも楽しく学べ、小さいお子様にも親子で楽しんでいただける教室です。ブルーベリーヨーグルトとミルクの2種類のアイスをつくります。

定員	2名～	
時間	10:30、13:00、15:00 (土日祝と夏休み平日) (所要時間：約 60 分) ※9月は土日のみ開催	
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/>

CCSのシュガーシロップポーションの美味しさを検証してみた。

シーシーエスコーヒーにインターンで来ている大学生が種類の異なるガムシロップの味の違い、アイスコーヒーとの相性を検証しました。

今回使った材料は、以下の2種類です。

・CCSコーヒーのシュガーシロップポーション(砂糖)・・・A

・他社製品のガムシロップ(果糖ブドウ液糖*)……………B

*果糖ブドウ液糖:トウモロコシなどを化学処理したもの

実験はいたってシンプルで、以下の手順で行いました。

1.ガムシロップ単体での味比べ

2.ガムシロップをアイスコーヒーに入れたときでの味比べ



【実験結果】

1.単体で味比べ

・AのシロップはBよりも、艶と落ち着いた深みがある。

・一方、BのものはAよりも甘さが強め。

2.アイスコーヒーにいれてみると

・BのものよりもAを入れたコーヒーには一体感がある。

・Aはコーヒーとシロップの両方の良さが引き出されている。

・Aは心地よい風味と優しい甘さを感じる。



今回の実験でCCSのシュガーシロップポーションの良さを確認できました。

今後共、弊社のシロップを御愛顧の程、宜しくお願い致します。

CCSのSNSへの取り組み

弊社では、これまでホームページの他SNS(ソーシャル・ネットワーキング・サービス)への取り組みとしてFacebookに弊社のページを作成し情報提供を行って来ました。

最近SNSの新たな取り組みとしてInstagramをはじめました。まずは直営店のスタッフがお店のメニュー

画像を掲載してきました。最近インターンとして仲間に加わっている大学生が弊社情報を掲載しています。彼は、「コーヒーは日常生活のあらゆるシーンで欠かすことの出来ない飲み物です。そんなコーヒーの魅力を広めたい、コーヒーと関わる人を増やしていきたい。」そんな思いからSNSを通じてコーヒーにまつわる豆知識やコーヒー会社の新鮮な情報をお届けしていきたいと、従来の視点とは違った情報発信をしています。今後の弊社SNSにご期待下さい。



Instagram

Facebook: <https://www.facebook.com/ccscoffee.co.jp/>

インスタ: <https://www.instagram.com/ccscoffee/?hl=ja>

直営店「いち押しメニュー」のご紹介

期間限定
今だけのおいしさ

彩り坦々パスタ

ピリ辛コク旨パスタを
夏野菜と共に召し上がり



プロスペール2店舗で販売中
単品: 790円(税込)

詳しくは、営業担当までお尋ね下さい。

コーヒーインストラクター3級検定講習会を開催。

7月20日(土)に、「コーヒーインストラクター3級検定講習会」を実施しました。
お天気のはっきりしない中、13名の受講者の皆さんが参加され、熱心に受講されました。



【次回開催予定】 10月1日(火)と12日(土)に開催予定です。
詳しくは弊社ホームページを御覧ください。

CCS COFFEE NEWS

シーシーエスコffee ニュース

2019-8 No.511

発行日 2019年8月1日 企画編集 稲葉 茂



シーシーエスコffee株式会社
〒464-0858
名古屋市千種区千種二丁目16番17号
本 社 TEL.052-741-3066 (代)