

COFFEE & COMMUNICATION
CCS COFFEE NEWS
シーシーエスコーヒー ニュース

2019

9

No.512



写真：ラ・プラデラ農園の正面ゲート

今月のコーヒー(9月) コロンビア ラ・プラデラ農園 ナチュラル
杏子のような明るく甘い酸味とコニャックを想起させる芳醇な香りが特徴。



第512号 2019年9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

9月 長月 (ながつき)

1 (日)	防災の日
2 (月)	宝くじの日
9 (月)	救急の日
13 (金)	十五夜
16 (月)	敬老の日
20 (金)	彼岸の入り
23 (月)	秋分の日

Contents

- ② コーヒートピックス
- ③ 10月のお勧め珈琲
エメラルド・マウンテンフェア
- ④ コーヒーの日
コーヒーインストラクター3級検定講習会
- ⑤ CCSの珈琲への思い 第9回
市場動向調査-2
- ⑥ モクモク手作りファーム
- ⑦ 軽減税率制度 価格表示の具体例
弊社の軽減税率表記について
- ⑧ 直営店のいち押しメニュー
地方銀行フードセレクション出展

◆ホームページアドレス

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

COFFEE TOPICS

CAFÉS DO BRASIL

仮想通貨・導入へ

コーヒー生産者団体(ブラジル)

ブラジル第2位、コーヒー豆の主流であるアラビカ種の生産では世界最大のコーヒー豆生産者共同組合「Minasul」(ミナスル)。その代表がサンパウロで開催中のワールドコーヒー生産者フォーラムで、ブロックチェーンベースの「コーヒーコイン」を近々発行することを発表。

「コーヒーコイン」の価値は収穫されたコーヒー豆に支えられ、経費や耕作機械などの購入に充てられる見込み。

ブロックチェーン技術を使う事により中間経費を省く事が出来、その削減分を生産者に還元することが可能となる。この考え方はコーヒー豆生産のデジタル化の取り組みの一環であり、将来的には生産者がスマートフォンひとつでコーヒー豆の販売を可能にする事であると語る。

3ヶ月のコーヒー断ち

世界チャンピオンに返り咲く(村田亮太選手)

世界ボクシング協会(WBA)ミドル級王者に返り咲いた村田亮太選手(33)は試合から一夜明けた翌朝、大阪市内で取材に応じ「朝、目が覚めて、夢じゃなかったんだと思った」と顔をほころばせた。

昨年10月に大差で判定負けしたブランド選手(28)に2回TKO勝ち。雪辱を果たして9ヶ月振りにベルトを手にした今、「家族との時間とコーヒー。それが僕が渴望しているものです」と語り、試合前の3ヶ月間「コーヒー断ち」をしていたことを明かした。

その理由は、練習中の集中力を研ぎ澄ます為。「コーヒー等でカフェインを採って、練習以外の時間にテンションが上がらないようにした」と。細心の注意を払い、充実のトレーニングを積めたことが今回の勝因と語った。



7万2千字のお供は、ブラックコーヒー

10歳の小説家誕生(倉本莉亜さん)

山形県在住の小学4年生の少女が小説家デビューした。倉本莉亜さん(ペンネーム)、10歳。僅か2ヶ月で書き上げた「皋月(さつき)と美月(みつき)の夏」がインターネットの投稿サイトに掲載されるや俄然注目され、この程電子書籍として出版された。

倉本さんの愛読書は「小公子」や「シャーロックホームズ」で、なんと小学1年生の時から作品を書いていたと。「自分の物語を」を昨年夏、子育て支援の活動を運営している母親から聞いた、福岡県の島を舞台に構想した。

こうした執筆の際のお供は「ブラックコーヒー」。神経を集中させるには一番の飲み物と。これからも、色々な物語を書いていきたいと抱負を語る倉本さん。



お店活性化の為に「今月の珈琲」として「一杯、淹れたて」で提供してみたいはいかがでしょうか！



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。

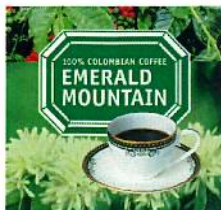
日本にエメマンが
入ってきて今年で
30周年

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」

好評のスクラッチカードでエメラルドマウンテン特製のグッズが
その場で当たる企画を今年も開催します。

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・特製グッズを進呈。

(特製グッズは変更になる場合があります)



1.「今月のコーヒー」をご注文の方

↓
スクラッチカード1枚を進呈

↓
その場で削る

2.「当り」が出たら、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

合計520名様に当たる!

クイズに答えてプレゼントを当てよう! 期間 2019年 9月1日(日)~10月15日(火)

 トヨタ 5.6L 5万円分 商品券	 STAUB ココット ラウンド 18cm	 BALMUDA The Toaster	 Vitamix ブレンダー アタディ
 ミツミ 5.6L	 Bosch 5.6L	 HARIO 5.6L	 KONIG 5.6L
 ミツミ 5.6L	 Bosch 5.6L	 HARIO 5.6L	 KONIG 5.6L

詳しくは → <http://www.101coffeeday.jp/>

J.C.Q.A.
Japan Coffee Qualification Authority

コーヒーの日に全国一斉開催 コーヒーインストラクター3級検定認定講習会

全日本コーヒー商工組合連合会は、10月1日のコーヒーの日に全国一斉で「コーヒーインストラクター3級検定」認定講習会を開催します。弊社でも10月1日(火)午前10時から認定講習会を開催します。また10月は弊社主催の認定講習会開催月にあたりますので、10月12日(土)午前9時からの講習会も開催。10月は2回の開催となり、受講し易くなっています。

この機会に是非受講してみてください。

※お申込みは弊社ホームページから



CCSの珈琲への思い 第9回

スペシャルティ[®]コーヒー

スペシャルティコーヒーとは、液体としてのコーヒーが美味しいのはもちろんのことですが、コーヒーの種子からカップに至るまでのすべての段階で一貫した管理がされていなければなりません。

単に〇〇国のコーヒーというだけでなく、どの地域のなんという農園・或いは生産者団体が作っているのか。また特別な地理的・気象的条件や栽培・生産処理技術による優れた品質を持っているか。さらに環境や社会問題にも考慮し、安定的・持続的な生産につながっているか。といった点が重視されます。

弊社が「今月のコーヒー」として扱っているコーヒーはこれらをすべてクリアしています。選定する際は「そのコーヒーに個性がしっかりとあるか」ということに特に重点を置いています。たとえば口当たりのきれいなコーヒー、余韻の長いコーヒー、独特なフレーバーを持ったコーヒーといった具合です。

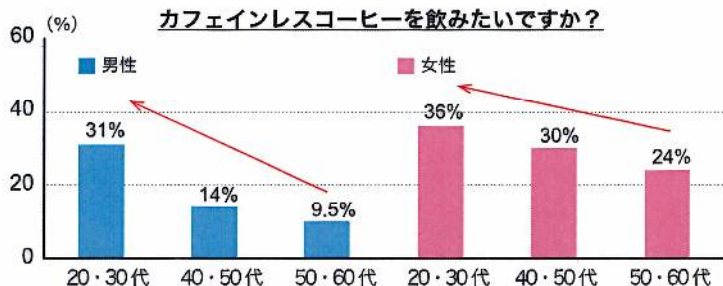
皆様に少しでもスペシャルティコーヒーを身近に感じていただけたらという思いで始めた「今月のコーヒー」です。

毎月個性のあるコーヒーをお届けいたしますので、是非お楽しみください。

(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 その2 カフェインレスコーヒーの飲用経験・認知度が向上 若い世代に飲みたいの声

カフェインレスコーヒーを飲んだことがある(飲用経験)、飲んだことはないが知っている(認知)と答えた人は68%(飲用経験:23%+認知:45%)を占め、2年前の前回調査から5.3ポイント増加した。また「飲みたいか?」という質問には、女性の方に、また若い世代で意向が高いことが分かった。選択の理由として、「良好な睡眠」、「胃への負担」、「妊娠・授乳(女性)」などが多くあげられた。



弊社では、水でカフェインを抽出(97%以上)したメキシコ産のカフェインレスコーヒーをRC(豆・粉)、リキッド、ワンドリップと様々なタイプでご用意しています。

モクモク手づくりファーム

超 あらびきウインナー 教室

工房の職人の工夫が詰まった
モクモクの新作ウインナー
「超あらびきウインナー」をつくる
手づくり体験教室です！



新作のウインナーと一緒に作りましょう！



今までのあらびきウインナーを超えるおいしさのウインナーをつくろう！と取り組む中で生まれた「超あらびきウインナー」。昨年「ウインナー祭り」の中で開催した「ウインナー総選挙」でも見事一位に輝きました。

お客さんからも「今度はこのウインナーをつくってみたい」という声があり、この春手づくり体験教室を開催することになりました。練り合わせるお肉の秘密などを紐解きながらウインナーをつくり、最後に焼製して仕上げる教室です。

工房の職人の工夫に触れながら、楽しんでいただくと嬉しいです。

超あらびきウインナー教室の開催時間や料金など

定員	2名～	
時間	10:30～/13:00～ (所要時間：約 90 分) ※約 120 分のスモーク後ウインナーの引き取り	
料金	ペアコース (2 名)	3,780 円 (税込)
	1 名追加ごとに	1,620 円 (税込)
	10 名以上おひとり	1,620 円 (税込)

※予約状況により開催していない日もあります。

※腸詰めや練り作業などお子様だけでは難しい作業もございますので、中学生までのお子様は「親子」でご参加ください。

※付き添いでのご入室はできません。

※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、販売はしてありません。)

【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/>

本年10月1日から実施が予定されている消費税の軽減税率制度について。

酒類および外食を除く飲食料品は軽減税率の適用対象となされ、その中でテイクアウトと出前には8%の軽減税率が適用され、店内飲食には10%の標準税率が適用されます。財務省や中小企業庁などは適切な価格表示を推進するため、「税込価格」や「税抜価格」などのパターンに分けて具体例を示しています。

軽減税率制度 店内飲食orテイクアウトの価格表示の具体例

税込み価格を表示		
両方の税込み価格を表示 コーヒー330円(324円) ※〇はテイクアウトの価格です	片方の税込み価格を表示 コーヒー330円 ※テイクアウトの場合、税率が異なりますので別格になります	店内とテイクアウトを同一の価格とする場合 コーヒー330円 ※テイクアウトには包材資材などの料金が含まれます
税抜き価格を表示		
両方の消費税額を表示 コーヒー300円(30円/24円) 本体価格(税額:店内/テイクアウト)	片方の消費税額を表示 コーヒー300円+30円 ※テイクアウトの場合、税率が異なるため消費税額が異なります	税抜価格のみを表示 コーヒー300円(税抜) ※店内飲食とテイクアウトでは、税率が異なるため消費税額が異なります

平成33年3月31日までの間は、誤認防止措置を講じることで税抜価格の表示も認められている

10月からの納品書・請求書の記載について

10月からの軽減税率導入に伴い、弊社の納品書及び請求書は適用税率と、その消費税額が分かるような記載になります。

※10月からの請求書記載例

伝票日付	伝票No.	品名	数量	単位	単価	金額
19/10/1	5514	ブレンドコーヒー				4,290
19/10/15	5515	珈琲屋さんのフィルター102 40枚入				128
19/10/20	5516	C C S スティックシュガー3g 200				770
合計行		【税別買上計】 消費税等				5,188
		【合計】				418
		税率	課税対象額	消費税等	税率別内訳(合計欄)	
		10.0%	¥128	¥13		
		8.0%*	¥5,060	¥405		

例：軽減税率対象（8%） / コーヒー、ジュース、食品、etc

軽減税率対象外（10%） / ペーパー、おしぼり、ナフキン、紙カップ、マドラー、etc

直営店 'いち押しメニュー' のご紹介

カフェ・モカ + バニラアイス!

パフェ・モカ

できました!

単品Mサイズ: 580円(税込)

ホイップクリーム
& チョコソース

バニラアイス

M
¥580

詳しくは、営業担当までお尋ね下さい。

= 出展案内 =

第14回

地方銀行 フードセレクション®

Food Selection 2019

会期 2019年9月19日(木)・20日(金) 10:00~17:00

会場 東京ビッグサイト 南1~4ホール



CS COFFEE NEWS

シーシーエスコピー ニュース

2019-9 No.512

発行日 2019年9月1日 企画編集 稲葉 茂



シーシーエスコピー株式会社

〒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)