

COFFEE & COMMUNICATION

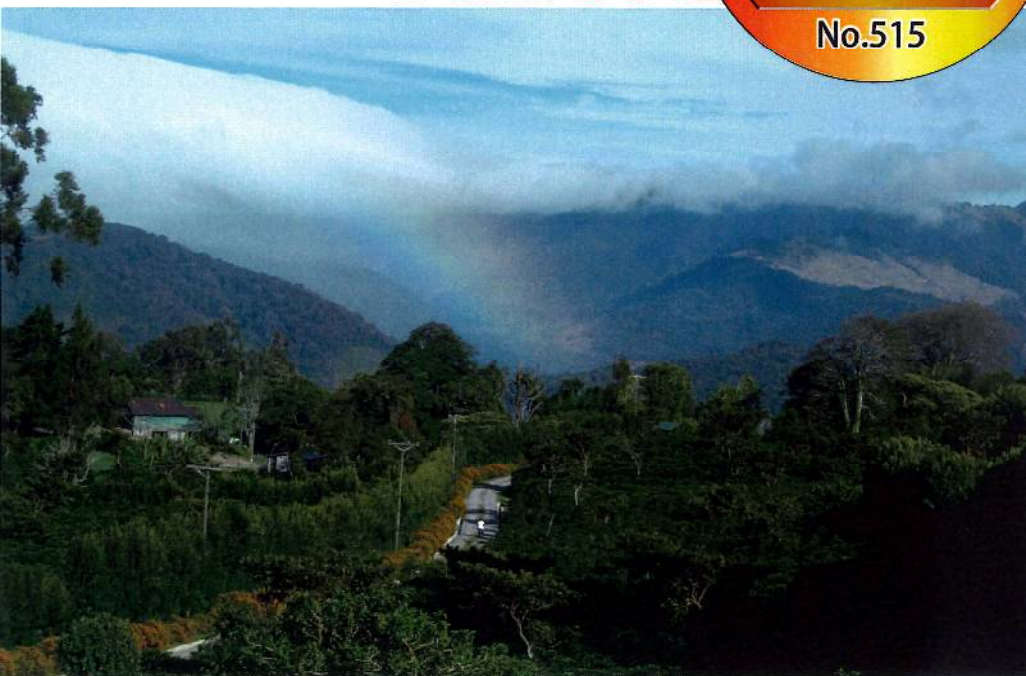
CCS COFFEE NEWS

シーシーエスコーヒー ニュース

2019

12

No.515



写真：霧に包まれたブルーマウンテン山脈と農園

今月のコーヒー(12月) プルマン 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



Calendar

12月 師走 (しわす)

7 (土) 大雪

10 (火) 世界人権デー

22 (日) 冬至

24 (火) クリスマスイヴ

25 (水) クリスマス

31 (火) 大晦日

Contents

- ② コーヒートピックス
- ③ 1月のお勤め珈琲
CCSの珈琲への思い 第12回
- ④ 様々なコーヒーとの出会い
今月のコーヒーをお奨め
- ⑤ 12月ブルーマウンテンをお奨め
フェアトレード・ガーデン出店報告
- ⑥ モクモク手作りファーム
- ⑦ コーヒーインストラクター3級検定講習会
健康増進法
- ⑧ 直営店のいち押しメニュー
CCSコーヒーフレッシュをリニューアル

第515号 2019年12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)

◆ホームページアドレス

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

COFFEE TOPICS

コーヒー豆の履歴を透明化 産地支援も(流通各社)

毎朝飲むコーヒーが一体どの国の農園で生産され、どこで製造されたのか…そんな情報がすぐに手に入る仕組みを、コーヒーの流通に関与する商社などが協力して作ろうとしている。暗号資産(仮想通貨)に使われるブロックチェーンの仕組みを使い、コーヒーの流通の履歴を管理し、消費者が生産者を資金面で応援できるようにもする。消費者と生産者の距離を縮め、安定した供給に繋げたい考えだ。

こうした枠組みは2020年にも実現することを目指している。

消える自販機 人手不足が直撃



飲料の自販機ビジネスが曲がり角を迎えている。地方の人口減少で台数が減っていることに加え、人手不足で商品補充などの人員を確保するのが難しくなりコストが急騰。

値引き販売の無い自販機ビジネスは飲料メーカーにとっては稼ぎ頭だけにIT(情報技術)投資などで効率化を急ぎ、各社は市場の構造的な変化への対応に迫られている。

コンビニの店舗網が広がった結果、自販機の売上げは落ち込んでいる。

飲料総研によると2018年の自販機設置台数は233万台と、10年前に比べると約10万台の減少になっており、加えて1台当たりの販売数も同時期に10%以上減少しており、IT技術等の導入により効率化を図るべく、生き残り対策の実施が急務となっている。

インドネシアでカフェブーム 自国産コーヒー・愛国心も満たす



インドネシアに本格的なカフェブームが到来した。流行の先端を行く首都ジャカルタを中心に、自国のコーヒー専門店が相次いで誕生している。

自国のコーヒー豆を使ったこだわりの一杯を出す店も増え、愛国心を刺激する。国内の消費量も3年前に比べて3割も増えていて、古くからジャワ紅茶で知られるインドネシアでコーヒーの存在感が増している。

インドネシアでは昔から屋台でコーヒーを飲む習慣はあったものの、ほとんどがインスタントコーヒーであった。海外からのチェーンの参入もあるが、地場企業が海外からのチェーンより安く提供することでブームに火がついた。

又、自国産品を消費したいという愛国心も背景にありそうだ。

インドネシアはコーヒー豆の主要生産国の一つで、ジャワ島やスマトラ島など、地域ごとに風味が異なる豆を産出している。

こうした豆を使用して地元愛に訴える戦略を取る店も多い。最近では宅配サービスを使い自宅やオフィスで注文する人が増え、暫くはブームが続くそう。

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

カスカラティー プロセス コーヒー (エルサルバドル)



独特の風味と丸みのある口当たり、柔らかな甘味



エルサルバドル共和国は中央アメリカ中部に位置する共和制国家で、国土面積は四国よりやや大きい程度です。気候は雨季と乾季に分かれる熱帯気候です。プエノスアイレス農園はエルサルバドルの西方、グアテマラとの国境近くに位置するサンタアナにあり、標高が高いため熱帯気候にしては快適な気候となっています。普段私たちは、コーヒーの実から種を取り出し乾燥させた物を焙煎し抽出したものをコーヒーとして飲んでいます。この種を取り出したコーヒーの実の部分を乾燥させ、煮出した飲み物がカスカラティーです。このカスカラティーは近年、ポリフェノールを豊富に含んでいることからアンチエイジング効果があると話題になっています。プエノスアイレス農園では完熟したコーヒーの実を手摘みし、さらに選別します。そしてコーヒーの実から種を取り出すのですが、その行程に発酵と呼ばれるものがあります。通常は水に漬け込んで発酵させるのですが、水の代わりにこのカスカラティーに24時間漬け込んで発酵させています。その際に生まれる独特の風味と丸みのある口当たり、柔らかな甘味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12回

キングカズのような焙煎機

以前も触れましたが、弊社のメインの焙煎機はドイツ・プロバット社の半熱風式75kg焙煎機です。

設置の際は相当苦労したと聞いています。搬入のため非常口扉を全部はずし、焙煎機をパーツごとに分解し、クレーンで吊り上げて設置場所で組み上げたそうですが、よく設置できたものだとも不思議に思っています。

営業部から生産部に配属され、配合や包装機を担当し、最後に焙煎機を任されたときの緊張感は今でも覚えています。

まずは火を使うということ。強力な火力のバーナーで焙煎するので火災には細心の注意を払わなければなりません。そして生豆投入から焙煎、冷却、焙煎豆の移送まで連続したサイクルで稼動するため手順を間違えると大変なことになること。さらに焼き止めを失敗すると60kgのコーヒーが無駄になってしまうことなど、本当に緊張しました。もちろん今でも緊張とともに細心の注意を払って焙煎しています。しかしやはり失敗はあります。焼き止めや移送サイロの間違い、そして失火。本当に色々ありました。

もちろん機械ですから故障もします。大きな故障は業者に修理してもらいますが、直せるところは自分たちで直しています。最近はやっと手がかるようになって来ましたが、それでもバリバリの現役で「サッカーというならマリノスのカズ選手のように」今日もしっかり元気に動いてくれる、愛着のある焙煎機です。

(工場長 香ノ木 潤治)

様々なコーヒーとの出会い

“人生一度は飲んでみたいコーヒー” インドネシア コピルアク



コピルアクコーヒー。もうご存知の方も多いと思います。
コーヒーの実を食べたジャコウネコの糞から取り出したコーヒーです。
このコーヒーで必ず思い出すのがジャック・ニコルソンとモーガン・
フリーマン主演の「最高の人生の見つけ方」という映画。その冒頭の、
非常に興味をそそられるシーン...

ジャック・ニコルソン演じるエドワードが、さも大切そうに金色のポットから金色のデミ
タスカップにコーヒーを注ぎ美味しそうに飲む。そしてラストでモーガン・フリーマン
演じるカーターからそのコーヒーがどのように作られているかを聞き仰天、大笑いにな
る...いったいどんなコーヒーなんだろうと、とても気になっていたコーヒー。まさか
そのコーヒーを自分が焙煎し、販売するとは思ってもみませんでした。

非常に高価なコーヒーなので細心の注意を払って焙煎しています。焼き上がりは特に
香りを重視したいと思い、一般的なスペシャルティコーヒーよりやや浅めとしました。
まさに“人生一度は飲んでみたいコーヒー”です。



今月のコーヒーをお奨めします!!

今月のコーヒーのご案内です。他店では取り扱いのない希少なコーヒーを月替り
でお届けしています。たまには贅沢したいと思われるお客様も増えておりグレードの高い
コーヒーが今では人気になりつつあります。そんなお客様の欲求にも満足していただく
為にも是非お勧めします。お店の活性化、利益アップにも貢献するでしょう。200g入の
少量での納入の為、使い勝手もよく、鮮度も維持されます。ハンドドリップでの一杯
ずつの抽出で淹れたてをご提供されてはいかがでしょうか。お客様には喜んでいただけ
ることでしょう。

今月の珈琲

ブラジル サフランノヴァ

奇を思わせるフルーティーで芳醇な風味

生産国：ブラジル
生産エリア：セザンダ地区
製法方法：ナチュラル

コメ 自由
糖 自由
ミルク 自由
氷 自由

世界唯一のコーヒー生産量を誇るブラジル。ブラジルのコーヒーは世界で1位で、
生産力、品質の両面で圧倒的な力を持っています。その中でもブラジルのコーヒーで1位は
“サフランノヴァ”とされています。

今年度のサフランノヴァは、最高級のコーヒーで知られるサンパウロ州のセザンダ地区
より、熟したばかりの収穫を輸入しました。本場の気候や栽培の仕方に慣れ親しんで
いるため、収穫と選別で品質が保たれるのが特徴です。今回はその品質の高さに合わせて、
高品質の豆を100%生産し、フレッシュな味わいをお楽しみいただけます。

一杯ずつ丁寧に淹れて頂きたいです

¥500

さらに今月のコーヒーをご提供いただける
お店には、POPとスクラッチカード(景品付)
もご用意しています。

今月の珈琲キャンペーン

世界の希少なコーヒーを楽しもう

PRIZE

大賞：珈琲専用鍋 80g
中賞：ペルギーワフル
小賞：ローストスケット

大吉



年末年始は、“今月のコーヒー”として‘ブルーマウンテン’をお奨め!!

7年前に今月のコーヒーを始めたのもブルーマウンテンでした。「年末年始は特別なコーヒーをお客様に提供してはいかがでしようか?」という趣旨で始めました。昨年11月の本誌でもご紹介しましたが、毎年1月9日は「ブルーマウンテンコーヒーの日」です。日本に初めてブルーマウンテンコーヒーがジャマイカから出港したのが1月9日であったことからこの日になっています。1月9日のブルーマウンテンの日に合わせてブルーマウンテンを提供してみたいかがでしようか?

報告

“フェアトレード・ガーデン” 出店

昨年に引き続き、11月3日(日)文化の日に名古屋市役所で開催された「フェアトレード・コーヒーガーデン」に出店しました。

当日は普段見ることのできない市長室や議場など、名古屋市内庁舎内の施設見学ができるなど毎年恒例となっているイベントです。同時開催の「フェアトレード・コーヒーガーデン」もすっかりお馴染みになってきているためか、大勢のお客様が弊社ブースに立ち寄ってコーヒーを飲んで頂きました。

この11月からは名古屋市内役所地下の食堂で、弊社フェアトレード・グアテマラのコーヒーの提供が始まる事もあって、河村市長とフェアトレード事務局の原田さんのトークでも大いにPRしていただき大変効果もありました。

「フェアトレードタウンなごや」の広がりを実感するとともに、もう一段の飛躍が期待できる一日となりました。



“ちょっと一息、コーヒーを飲む河村市長”



モクモク手づくりファーム

12月クリスマスツリーライトアップ
6:00~22:00 毎日
25日まで



2019 moku moku
クリスマスパーティー
ご予約承り中！
12/8(日)・15(日)・23(月)・24(火)
※23日は仮装パーティになります。

一年間の感謝の気持ちをこめて、
今年も開催します！
モクモクの年末恒例大売り出し
ありがとう感謝祭
2019年12/21(土)~31(火)

【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/>

報告

“コーヒーインストラクター 3級検定講習会”を開催 来年1月からは更にパワーアップ。

10月12日に開催予定であった「コーヒーインストラクター3級検定講習会」は台風19号の接近にともなう、11月16日に順延して開催しました。

急な日程変更にも関わらず、参加予定であった12名のうち10名がそのまま受講され、1名の追加参加の方を加えて11名の出席でした。

毎回人気のこの講習会も、来年1月には、丸1年を迎え内容を更にパワーアップすることになります。

インストラクター検定会のあと、人数を絞って開催していたコーヒー教室を、様々なコーヒーのテイastingを中心としたテイastingパーティー形式に変更して、すべての受講者が参加できるようにします。これまで以上にコーヒーの魅力に迫る内容となっております。

ぜひ一度で参加ください。

次回は1月18日開催予定です。

詳しくは弊社ホームページを御覧ください。



いよいよ健康増進法全面施行(2020年4月1日より)

～どうなる、店内喫煙は?～

2018年7月に健康増進法の一部が改正され改正された健康増進法が、2020年4月1日より、全面施行されます。それに伴って既存の喫煙店・レストランは条件に応じて、全面禁煙か喫煙可能室の設置のいずれかを選択し、喫煙可能室の設置を選択した場合、自治体への届出を提出しなくてはなりません。詳しくは各都道府県もしくは市町村のホームページでご確認ください。なお各自治体では「改正健康増進法に関する事業者向け説明会」を実施しています。合わせて自治体のホームページで開催日等をご確認ください。

受動喫煙対策により、現状がどのように変わるのか

- 施設の類型・場所ごとに、禁煙措置や喫煙場所の特定を行うとともに、喫煙可能な場所には標示を義務付けること等から、受動喫煙対策法の対象施設においては「望まない受動喫煙」が生じてしまうことはなくなる。
- なお、今後の対策により、WHOによる規制状況の区分は1ランク上がることとなる。

【現状】

【法施行後】

学校・病院・児童福祉施設等

○敷地内禁煙

建物内禁煙と併せて敷地内禁煙を実施する必要がある。



○受動喫煙を生じさせずに喫煙できる場所が必ずしも限られていないため、非喫煙者が必ずしも受動喫煙を避けてしまう・喫煙者も、避けてしまう・受動喫煙を避けてしまうことが生じる。

【事業所等】飲食店のうち新たに開設する又は経営規模の大きい店舗等

○屋内禁煙

○喫煙専用室設置(※)

○加熱式たばこ専用の喫煙室設置(※)



【既存の飲食店のうち経営規模の小さい店舗】

○喫煙可能(※)

○屋内禁煙



屋外喫煙等

○喫煙を行う場合は周囲の状況に配慮

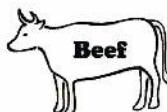
法施行後、既存の経営規模の小さい飲食店が経営方針に基づいて禁煙する喫煙可能室の設置を義務付けられ、新たに設置する店舗が減少し、増加。

直営店「いち押しメニュー」のご紹介

冬の新定番！ ローストビーフサンド

～ホースラディッシュソース～

単品 ¥490



期間限定

西洋わさびと
本醸造醤油の
まろやかな風味!!

詳しくは、営業担当までお尋ね下さい。

CCSコーヒーフレッシュをリニューアル。

～容量、エネルギー、脂質、賞味期限を変更～

ご愛用いただいております、「CCSコーヒーフレッシュ」を時代に合わせてリニューアルします。味わいを変えることなく、1個当りの容量を10%カットします。これによってエネルギー・脂質も10%カット。カロリーや脂肪分を気にする現代にピッタリの仕様に改めます。また賞味期限も、これまでの「製造から110日」から「120日」と扱いやすくなります。今回のリニューアルでパッケージはそのまま変わりません。

変更点

	従来品	リニューアル品
規格	100ml (5ml×20個)	90ml (4.5ml×20個)
賞味期限	110日	120日
エネルギー	13kcal	12kcal
脂質	1.3g	1.2g

リニューアル時期：12月中旬

現行商品なくなり次第



CCS COFFEE NEWS

シーシーエスコffee ニュース

2019-12 No.515

発行日 2019年12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)