COFFEE & COMMUNICATION

No.518

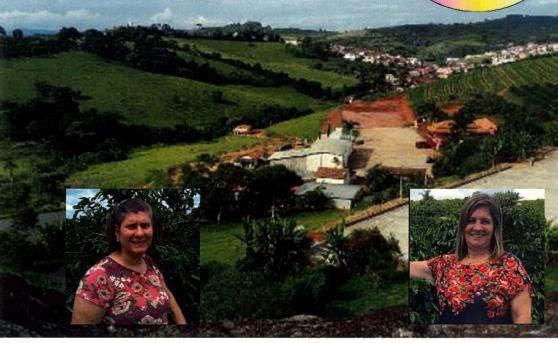


写真:女性生産者を応援するカフェデラスに参加する2人の女性農園主

今月のコーヒー(3月) カフェデラス(ブラジル)

〈女性生産者を応援〉 優しい口当たり 柔らかな甘味



第518号 2020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)

Calendar

3月 弥生 (やよい)

3 (火) ひな祭り・耳の日

5 (木) 啓蟄

10(火) 砂糖の日

14(土) ホワイトデー

17(火) 彼岸の入り

20(金) 春分の日

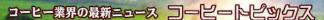
27(金) さくらの日

Contents

- ② コーヒートピックス
- ③4月のお勧め珈琲 CCS70周年企画
- ④ 美味しいコーヒーの店2020-2
- ⑤ クラフト瓶アイス ドラゴンズドリップバック
- ⑥モクモク手作りファーム
- ⑦コーヒー提案会ご案内 コーヒーインストラクター3級 検定講習会のご案内
- ⑧ 直営店のいち押しメニュー 4月1日改正健康増進法が全面施行

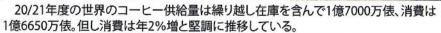
◆ホームページアドレス

http://www.ccscoffee.co.jp



COFFEE TOPICS

世界・コーヒー需給見通し(20/21年度) ブラジルは前年比・増産に



今後、こうした消費の拡大に対応する為には毎年300万俵以上の生産増が必要であるとされている。

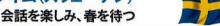
しかしブラジルを除く生産国の意欲は上がっていない。生産増の為の、生産面積の拡大、単位当たりの収穫量の増大化、生産国の通貨安は進んでいない。

20/21年度の需給給バランスは350万俵の黒字であるが、気象変動による生産減の可能性も有る中、2050年には需給バランスが崩れるという指摘もある。

(ブラジル概況) 20/21年度の生産量は6770万俵(前年5680万俵)。

多くの生産地は、昨春の開花状況は大変良く順調と報告されていたが、その後降雨の遅れ・気温の上昇等もあり、当初の7000万俵超の予測は後退している。

北国のコーヒータイム(スウェーデン)





北欧・スウェーデンの人々の暮らしに欠かせないのが、1日に何度も繰り返される「フィーカ」と呼ばれるコーヒータイム。単に喉を潤すことに留まらず、仕事や家事の手を止めて同僚や友人、家族と会話を楽しむ大切なひと時。特に12月の伝統的なお祝いの後のフィーカは、特別な焼き菓子を用意して職場の同僚や友人たちと賑やかに過ごす。長い冬を楽しみながら春を待つ、北国の暮らしの知恵と言えそうだ。

こうして、1日に何度もコーヒーを飲むので、スウェーデン人の1人当たりのコーヒー 消費量は隣国フィンランドに次いで世界第2位。(日本人の消費の3倍である)

「朝は外食」派、じわり増加 朝食市場、5年連続拡大

朝食を家の外で食べる人が増えている。

外食・調査会社によると2019年の朝食市場は2018年の 1兆97億円から3.5%増の見通しで5年連続の拡大となる。

一般食堂や居酒屋でも朝食を始める所が多く、集客の窓口が拡大している。 朝の外食市場拡大しているのは、出勤前に調理時間の取れない共働き世帯の増加がある。更に働き改革で残業を減らして朝方勤務に切り変える労働者の増加も有る。 出勤前に趣味や自己研鑽に励む「朝活」も朝食需要を押し上げている。



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



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まとったコーヒーがブラジルはサンタルシ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」この春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。

CCS70周年企画

ボン・ボヤージュ・・・コーヒー・新時代を目指して ③

創業者・留吉が狙った'コーヒー・喫茶店への卸業'への目算は、どんな状況であったのであろうか。

喫茶店の復活は戦後1947(昭和22)年頃からと言われている。当時、コーヒーは米軍からの放出品(G I コーヒー)か、戦時中からあった大豆・百合根を原料とする代用コーヒーが中心であった。

他方、コーヒーの輸入再開は1950(昭和25)年・40トンから始まり、1955(昭和30)年・4千トン、1960(昭和35)年・10トンと右肩上がりの上昇カーブを描いていく。

その背景は、主として個人営業の'喫茶店の開業'が全国に広がっていったのが有る。

そんな中、事業拡大につれ夫婦2人では対応すること難しくなり、新入社員1号となる '田丸 進'君(16歳)が戦力の1員として入って来た。

採用決定時、両親が台所で'今度の子は、「(お金が)たまる・(事業が)すすむ」と良い名前だね一'と会話していたのを今も覚えている。

(続く・服部)



懐かしさと温もりにあふれたお店



天井まであるすりガラスの仕切りと赤いシートが 特徴の椅子が作り出す空間は、昭和のワンシーンを 思わせる空間となっています。丁寧にネル抽出した コーヒーが美味しいと評判です。地元の野菜をふん だんに使用した手作りの日替わりランチもオススメ で、リピーターのお客様も大勢いらっしゃいます。 ゆっくりほっとできる空間とお食事。そしてオーナー の温かいおもてなしが感じられるお店です。 お近くにお寄りの際は是非ご来店ください。 身も心も癒される事間違いなしです。



●ブレンドコーヒー ¥390 ◆モーニングサービス 8:00~10:00 ・モーニングセット Aセット+¥170 (トースト・目玉焼き・チーズ・サラダ)

Bセット+¥280 (トースト・スクランブルエッグ・チーズ・サラダ)

◆日替りランチ¥650 コーヒー付¥780



【JR・名鉄蒲郡駅から徒歩10分】 愛知県蒲郡市御幸町18-13 TEL 0533-69-6159



- ●営業時間 8:00~18:00
- ●定休日 毎週月曜日 第1日曜日
- ●席 数 38席

P 6台

少量・店舗オリジナル・ラベル対応

好評につき今年も 「クラフト瓶アイスコーヒー」登場!

昨年ご好評をいただいた「クラフト瓶アイスコーヒー」を今年も取り扱います。

昨年はギフト商品としての取り扱いと共に、店舗オリジナルラベルでのご依頼にも対応 させていただきました。36本からという少量生産での対応が可能の上、手作りの味わい が良いとのことで、贈り物としてのご依頼と、店舗オリジナルラベルコーヒーの店頭販売 でのご依頼がありました。

お店の個性が活きる商材として最適な一品です。

この夏の商品として是非ご検討ください。





詳しくは総合企画課までお尋ね下さい。

店頭販売に最適!! ドリップバッグ "ドアラのCoffee愛!"の御案内

本年は東京オリンピックの関係の為、プロ野球は1週間早い3月20日に開幕します。 一昨年秋から、ドラゴンズを応援するコーヒーとして販売し好評をいただいている 「中日ドラゴンズ・コーヒーバッグ」を、球春到来とともにご案内いたします。

当商品は、いわゆるティーバッグタイプのコーヒーで、カップに入れてお湯を注いで 2分待つだけで香り高いレギュラーコーヒーが楽しめます。

発売以来販売店も増え、名古屋土産として大変好評をいただいている人気商品です。 レジ横、店頭でのご販売を是非御検討下さい。





詳しくは総合企画課までお尋ね下さい。

モクモク手づくりファーム

冬のさちのかいちご摘み体験教室

季節限定教室

※3月20日~4月30日 春のさちのかいちご摘み体験教室 毎年4月の苗づくりから始まるいちごづくり。

農場についたら、いちごづくりのことや、おいしいいちごの 見分け方、いちごのできるまでについてお話させていただいて います。食べ放題ではありませんが、一年でいちばんおいしい 「冬のさちのか」を、ぜひ摘みたてで味わいにいらしてください!



※1/11~13、3/20~22の期間中は13:00と14:30の開催なし

定員	2名~40名まで
時間	平 日:10:30〜/13:00〜 土日祝:10:30〜/11:30〜/13:00〜/14:30〜 (所要時間:約60分) ※1/11〜13、3/20〜22の期間中は 13:00と14:30の開催なし
料金	大人(中学生以上) 1,850円(税込) 小人(小学生) 1,650円(税込) 幼児(3才以上) 880円(税込)

※いちごの試食付き

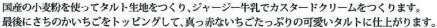
※大人・小人には1パック(約300g)のお土産付き ※付き添いでのご参加はできません。

※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。

※いちご摘みは2020年4月30日まで開催します。

さちのかいちごのタルト教室 季節限定教室

3月31日(火)まで



定員	2名~
時間	平 日:10:30~/13:00~ 土日祝:10:30~/13:00~/15:00~ (所要時間:約90分~100分)
料金	☆パアコース(2名) 3,300円(税込) 1 名追加でとに 1,320 円(税込) ※12 c mのタルトがひとり1 個 ※10 名以上 ひとり 1,320 円(税込) ☆ファミリーサイズ 4,620 円(税込) ※18 c mのタルトが1 個 ※3 歳以上 4 名までご参加いただけます。



いちご大福づくり 季節限定教室

3月2日(月)~4月30日(木)まで

摘みたてのモクモクの「さちのかいちご」を、モクモク和菓子 工房の白あんと、しっ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。



【総合案内】

伊賀の里モクモク手づくりファーム 入園料 5 0 0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/

春のコーヒー提案会 開催!!

春夏シーズンに向けて、 シーシーエスコーヒーがお届けする商品・サービスのご提案満載!!

開催日時: 2020年3月17日(火)~19日(水) 10:00~16:00

開催場所:

シーシーエスコーヒー本社 3階会議室

開催内容:

①CCSオリジナルブレンド体験

②アイスコーヒー飲み比べ:5種類のアイスコーヒーをご提案

③工場見学会

④春夏向け商品紹介

※時節柄、催行有無の決定は 3月上旬に致します。

最寄駅:地下鉄鶴舞駅 3番出口から徒歩15分 JR中央線鶴舞駅 名大病院口から徒歩8分 ※車で御越しの際は、駐車スペースに限りが ありますので事前にご連絡ください。

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級検定講習会のご案内

開催日時:2020年4月11日(土) 9:00~

開催場所:シーシーエスコーヒー本社 3階会議室

名古屋市千種区千種二丁目16番17号(イオンタウン千種・隣)

受講料 :3,000円

申込方法:弊社HPから専用申し込みサイトにアクセス

http://www.ccscoffee.co.jp/tomonokai/j.c.q.a3.htm



☆『喫煙店をお考えのお店』は3月中に届出が必要です☆

いよいよ4月1日 改正健康増進法が全面施行

本誌でも度々ご紹介してきた改正健康増進法がいよいよ4月1日全面施行されます。 2月号でもお知らせしましたが、経過措置で喫煙店(一部を含む)を選択する場合、 3月中に届出書を提出することが必要です。

お客様の声をお聞きすると、行政から案内が届いて手続きを済ませたお店がある一方 まだとのお声もあります。全面禁煙を選択する場合は何もしなくて良いですが、喫煙店 をお考えのお店様はホームページ等でご確認をお願いします。



2020-3 No.518

発行日 2020年3月1日 企画編集 稲葉 茂



レーシーエスコーヒー株式会社

∓464-0858

名古屋市千種区千種二丁目16番17号

k 社 TEL.052-741-3066(代)