

# CCS

COFFEE & COMMUNICATION

# COFFEE NEWS

シーシーエスコーヒー ニュース

2020

# 7

No.522



写真：丁寧に一粒づつ手摘みで収穫

今月のコーヒー(7月) マンデリン リントン バタクランド(インドネシア)

柔らかな口当たりと甘味をあわせ持ったエキゾチックでスパイシーな風味



## Calendar

7月 文月 (ふみづき)

1 (水)	半夏生
7 (火)	小暑
	七夕
	ギフトの日
21 (火)	土用の丑
22 (水)	大暑
23 (木)	海の日
24 (金)	スポーツの日

## Contents

- ② コーヒートピックス
- ③ 8月のお勧め珈琲  
ボン・ボヤージュ 第7回
- ④ 美味しいコーヒーの店2020-6
- ⑤ コロナ禍において喫茶・カフェに  
求められる4つのC ー前編
- ⑥ モクモク手作りファーム
- ⑦ ダルゴナコーヒー  
オリジナルドリップコーヒーバッグ
- ⑧ 直営店のいち押しメニュー  
レジ袋有料化開始

第522号 2020年7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 (原部)  
080-4833-6938 (徳田)

◆ホームページアドレス  
<http://www.ccscoffee.co.jp>

# COFFEE TOPICS

## コロナ後の外食産業はどの様な形に!?

「3密」回避でどんな店造りが可能か?

新型コロナウイルス感染防止の営業自粛で大打撃を受けたのが外食など飲食店業界だ。4月・5月の既存店・売上高が前年比で大幅減少した店舗も少なくない。

5月末には首都圏や関西地区でも休業要請が緩和されたが、依然「3密」を避ける工夫の営業形態が求められる為、客数がコロナ前に戻るには、まだまだ時間を要するというのが一般的な見方だ。一部の専門家の見方とし、コロナ後の「新しい生活様式」には、コロナ前とは全く異なる「世界」が到来すると語る識者もあり、果たしてその姿とは如何なる形態なのか注視していく必要がある。



## コーヒー襲う「サビ病」

カタツムリが救世主に?



コーヒーサビ病は、コーヒー生産に大きな影響を及ぼすコーヒー病害だ。1980年代以降、この菌が大発生しては南北アメリカのコーヒー生産地帯が打撃を受け、価格が2-3倍に急騰してきた。2008年以降、問題はエスカレートしており、対策の為多額の資金が投入されている。

この程、この病害をコントロール出来るかもしれない、興味深い発見が報告されている。米シシガン大学アナーバー校の最新の研究によると、カタツムリの仲間であるオナジマイマイはコーヒーの木のスビ菌を食べ、病害が木全体に及ぶのを防ぐ事が出来るという。

コーヒーサビ菌に捕食者がいることは知られているが、そこにカタツムリが登場するのは初めてで、この成果が確認されれば画期的な事象となるだけに、大いに期待したいものである。

## ヨーグルトコーヒー日本上陸

酸いも苦きもハノイの甘美

深めに煎った豆をアルミ製のフィルターで抽出し、練乳を加えて飲む「ベトナムコーヒー」。二層に分かれた見た目がお洒落だと日本でも人気だが、今年のカフェ業界で話題になりそうなのがベトナムの首都・ハノイでブームになった「ヨーグルトコーヒー」だ。

ヨーグルトコーヒーは練乳、ヨーグルトの順にグラスに入れ、アイスコーヒーをゆっくり注げば完成する。2010年頃、ハノイで流行り始めた。栄養たっぷり美容や健康に良さそうな点が受けた。

実はベトナムはブラジルに次ぐ世界第2位のコーヒー豆生産国。日本で一般的なのはアラビカ種であるが、ベトナムは苦みが強いロブスタ種を主として生産。その為、その苦みを和らげる為に工夫されたのが、練乳で甘さとコクを加える飲み方だった。

フランスの植民地だったこともあり、独自のカフェ文化が発達している。日本でも、この夏のメニューにピッタリと思うが、果たしてどうであろうか…



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！



## 8月のお勧めコーヒー

### インドネシア ゴッドマウンテン



黒糖のような甘味と豊かなコクを持ちながら、  
青リンゴのような甘酸っぱさを余韻に持つコーヒー。



ゴッドマウンテンの産地はインドネシア・バリ島北東部の  
キンタマーニ山麓マユンガン地区にあります。ここは標高  
1,300mほどに位置し、豊かな自然の中で、農業などを  
使用せず昔ながらの自然農法で栽培しています。  
完熟したコーヒーのみを収穫し、水洗処理した後、天日  
乾燥されたコーヒー豆は、黒糖のような甘味と豊かな  
コクを持ちながら、青リンゴのような甘酸っぱさを余韻に  
残しつつ、絶妙な風味のコーヒーに仕上がります。  
このゴッドマウンテンはアイスコーヒーとしてもとても  
美味しくいただけます。  
これからの暑さ真っ盛りの中、ぜひアイスコーヒーでも  
お試しください。

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。

## CCS70周年企画

### ボン・ボヤージュ…コーヒー・新時代を目指して ⑦

喫茶店数は1966(昭和41)年の2万7,000店から1981(昭和56)年の15万5,000店まで、  
15年間に約6倍の成長を記録した。この波に乗って、全国の焙煎業者は、それぞれの  
直営店をモデル店(一部・開業希望者のトレーニング店)として開業した。

弊社も、1967(昭和42)年、市内北区駒止町に、1Fを店舗、2/3Fを社員寮の3階建ての  
ビルを建築し、店舗は30坪・50席の「喫茶 チューベーター」を開業した。木目を基調にした  
シックな造りで、母からは「今日も、お見合いの席に使ってもらった」(今でいうシティ・ホテル  
のロビーにある喫茶ルームのような雰囲気)と嬉しそうに語るのを何回も聞いた。

階上の社員寮には20名近くの妻帯者・独身者が生活していた。

その後、松坂屋本店・北館や太閤秀吉さんの生家の残る中村公園前など5店舗程を経営  
し、同時にボランティア・システムで東海地区に「喫茶 チューベーター」の名のもとに20店舗  
程を展開するに至った。

これが、後年のコーヒー専門店「モレーキ」(約30店)、そして今日のコーヒーショップ  
「ボルサ・プロスペール」(約40店) コーヒー引き売り専門店「ファゼンダ」(約40店)に繋がっ  
ていくのである。

(続く・服部)

# 「美味しいコーヒーの店」

## 2020

COFFEE&COMMUNICATION  
  
 CCS  
 COFFEE

スタイリッシュでサービスあふれるお店



Nico Cafe 小牧店

ニコ カフェ

愛知県  
小牧市  
小牧



とてもお洒落な印象を受けるお店の内装は、赤と黒の2色で統一されています。コーヒーはお店自慢のオリジナルブレンドコーヒーで、ニコカフェでしか味わえない味です。挽き売りコーナーには豊富なコーヒーがならんでいて、お客様の好みにお応えできる品揃えです。

パスタはいつでも大盛無料で沢山食べる人にうれしいサービスがあります。淹れたてのおいしいコーヒーとの相性バッチリの焼きたてのワッフルはフワフワで甘さ控えめです。オムライスは4種類のソースが選べて、どのソースにしようか迷ってしまいます。



- ブレンドコーヒー 5¥300 M¥350
- アメリカンコーヒー 5¥300 M¥350
- ◆モーニングセット  
10:00~11:30  
Aセット厚切リトースト¥0  
B~Eセットで¥170もあり
- ◆ランチセット  
11:30~15:00  
パスタ、サラダ、コーヒー付  
ワッフルセット15:00~閉店まで



- 営業時間  
10:00~19:00
- 定休日 無休
- 席数 47席  
(喫煙15席・禁煙32席)

【名鉄小牧線 小牧駅から徒歩8分】  
 小牧市小牧3丁目555 ラビオ1F  
 TEL 0566-71-9802

**P** 415台  
 (ラビオ地下駐車場)

# コロナ禍に於いて 喫茶・カフェに求められる「4つのC」—前編

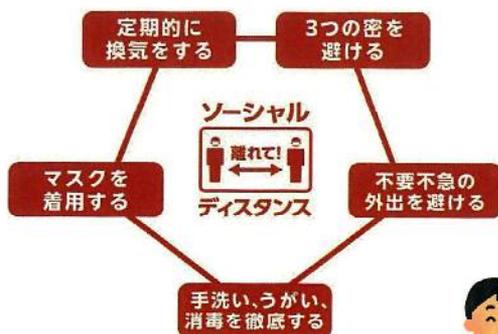
新型コロナウイルスの感染拡大を受け、緊急事態宣言が解除された今もなお、外食店の苦戦が続いている。弊社のお客様への打撃も深刻で4、5月には一時休業、短縮営業を余儀なくされたお店も多くあった。

第1波は少しずつ収束へ向かい始め、6月から会社や学校が再開し、様々な業界のサービスが動き始めた。

業種・業態、地域により差はあるものの徐々に回復傾向にあるが、第2波への恐れと自粛意識は依然強く、コロナ以前には未だ程遠い状況が続いている。

先月、政府から新型コロナウイルスを想定した「新しい生活様式」が提示され、日常の様々なシーンで見かけられるようになった。

暫く続くであろうコロナ禍において、弊社が考える喫茶店・カフェに求められるポイント「4つのC」を紹介してみたい。



## 前編はコミュニケーション (Communication)。

### 1. コミュニケーション (Communication)

親近感のある接客。気にかけてくれる会話。繋がりをを感じる空間。

地域社会 (コミュニティー) で喫茶店・カフェが担う役割が増す中、今までよりもお客様に寄り添ったコミュニケーションが求められる。

スターバックスが「サードプレイス (第三の場所)」という概念を掲げる何十年前から、喫茶店・カフェは自宅 (ファースト) と職場・学校 (セカンド) 以外に快適に過ごせる場所である。美味しいコーヒーを淹れる主人がいて、愛想の良い接客するママさんがいる。お客様同士の繋がりがあがる。人が集まり・交流する場所を「カフェ」と称するものもその通りだろう。

「人間」とは文字通り人と人との間が大切だ。

新しい日常生活では感染拡大の予防策として「ソーシャルディスタンス」、物理的な距離を保つことが求められている。だからこそ、お客様は心理的な距離の近さを求めており、お店はその要求に応える接客が益々重要になるであろうと考える。

(続く、後編)

# モクモク手づくりファーム



いかだに挑戦

ザリガニ釣り

など

園内には 自由に遊べるイベントがいっぱい!!

10:00~15:30 雨天中止

土日祝開催



ファームご来園の皆さまへ  
~みんなで取り組む適切な環境づくり~  
モクモクでは、新型コロナウイルスをはじめとする感染症のお  
よび、感染機会を減らすための適切な環境づくりに努めており  
ます。ご理解とご協力をお願い申し上げます。

【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/>



SNSで話題となっている韓国発祥のダルゴナコーヒーをご存知でしょうか。「ダルゴナ」とは韓国語でカルメ焼きを意味します。インスタントコーヒーと同量の砂糖と少量の湯(水)を3分から5分(およそ400回)かき混ぜたものを牛乳の上に乗せるだけです。

弊社の「カフェ・オ・レベース」を使うと、30秒ほど攪拌するとホイップクリーム状になるので、美味しく手早く作ることができます。

店舗のメニューにも簡単に導入することが可能ですよ。

レシピ紹介動画はこちらから。



## “オリジナル・ドリップコーヒーバッグ作成”のお勧め!!

～1,000バッグから～

1. デザインは最大7種類作成可能
2. 1ロット約1000杯から
3. コーヒーもオリジナルで
4. フック式、ダンク式から選べます



今回、株式会社エースベーキング様からのご依頼で「ぱんといっしょ」というコーヒーバッグを作成しました。エースベーキング様の、きめの細かいパン生地と味わい豊かな小麦粉の風味に濃厚なバターを塗ったバタートーストに合うようにとの要請のもと、オリジナルブレンドを作り上げました。

この様に貴店の人気メニューにマッチしたオリジナルドリップコーヒーバッグを作成し、客数アップを狙ってみてはいかがでしょうか。

詳しくは総合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

# 暑い夏にぴったりな スパイシー & マイルド

期間限定

ナツメグ、シナモン、クローブ、クミン…  
10種類以上のスパイスと  
ヨーグルトをバランスさせた  
熟練職人のスパイスチキン



## タンドリーチキン サンド クラッシュエッグ & にんじんサラダ

詳しくは、営業担当までお尋ね下さい。

〈要注意〉～7月1日からスタート～

### レジ袋有料化始まる!!

既に報道で紹介されているように、レジ袋の有料化が7月1日から始まっています。特定の素材（紙製もしくはバイオマス原料25%以上配合）以外のレジ袋をお客様に提供することは有料化が義務付けられています。飲食店のテイクアウトも対象となっています。新型コロナの拡大に伴ってテイクアウトに力を入れている店舗は勿論です。又、テイクアウト営業していない場合でも、来店客からの“提供した商品の持ち帰り要望”に対してのレジ袋使用時も原則有料化する必要があります。



**CS COFFEE NEWS**

シーシーエスコffee ニュース

2020-7 No.522

発行日 2020年7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)