



CCS COFFEE NEWS

Coffee &
Communication

12

2020

vol.527



青みがかった霧に覆われていることから、その名が付けられました。

今月の
コーヒー

12月のおすすめ

ブルーマウンテンNo.1ブレンド
Blue Mountain ——— ジャマイカ



コーヒーの王様、
ブルーマウンテンNo.1を賢沢に使用

カリブの太陽と豊かな自然、陽気なジャマイカの人々によって育てられたブルーマウンテン。「黄金のバランス」と称されるほど、苦味・酸味・甘味・コクのすべてが調和した「コーヒーの王様」。

コーヒー業界の最新情報!

COFFEE TOPICS

2020年
12月版

コロナ禍におけるコーヒー飲用調査



自宅での コーヒー飲用頻度が増加

コーヒー器具等の製造・販売を手掛けるデロンギ社が、全国の20～69歳の男女(400名)を対象に「コロナ禍におけるコーヒーの飲用調査」を実施。その結果から、今後のコーヒーの消費形態の変化が読み取れます。



リモートワーク
経験者の飲用頻度



自宅で最も
飲まれるコーヒー

女性人気

カフェラテ等の
ミルク
メニュー

リモートワーク経験者は未経験者より、
高品質のコーヒーを求めていることも判明!

女性は男性の倍以上の割合で
「ミルクメニュー」の志向が高い!

三陽商会在「カトマンドウ・ジャケット」を発売 コーヒー粉を再利用した ジャケットが登場



三陽商会在展開するファッションブランド「エコアルフ」から、「カトマンドウ・ジャケット」が発売されました。生地原料に抽出後のコーヒー粉を再利用し、「環境保全」と「持続可能なファッションを伝えること」を目的に開発されました。

今回採用されたコーヒー粉は、消臭剤としても使用される素材で、脱臭効果や速乾性も期待できます。生地の製造は、コーヒー粉を圧搾・圧縮してペレット状にし、リサイクルポリエステルと混合しており、生地1mあたり約20杯分のコーヒー粉が含まれています。

メンズとウィメンズをラインナップ。

詳しくはウェブサイトをご覧ください(<https://ecoalf.jp/>)。

真夏の甲子園で 「日本一 ホットコーヒーを売った」女性

甲子園球場には、ビールや粉砕した氷「カチワリ」を売る、多数の「売り子」がいます。作家の岸田奈美さんは学生時代、ビールの売り子に憧れて応募。しかし与えられた担当は、なんと「真夏のホットコーヒー」でした。

記念すべき、売り子デビュー戦。「真夏のホットコーヒー」を売るために、彼女は創意工夫を凝らし、比較的涼しくなるナイターに焦点を絞りました。すると外野席上段の吹きさらしの中で応援する人が買ってくれ、特に年配の人の反応が良いことを発見。一番の客筋は少年野球を引率する監督さんと、その保護者ということも発見。秘策を生み出し、狙いを絞って全力投球!

彼女は見事、「日本一ホットコーヒーを売った売り子」の勲章を勝ち取りました。



ホッと一息 カフェインレスコーヒーが人気



新型コロナウイルス感染拡大により、私たちの日常生活は一変。コーヒーの選べ方でも変化が起きています。1日のカフェイン摂取量をコントロールしたい人が増え、「カフェインレスコーヒー」のニーズが高まっているのです。

コロナ禍により、外出自粛・在宅勤務が広がり、自宅でコーヒーを飲む機会が増加。今まで「朝食時に1杯、昼食後に1杯、1日2杯」飲んでいた人が、コロナ禍の今では「午前中に2杯、昼食後に1杯、夕方に1杯」と4杯に増えた姿が想像できます。結果、スーパーなど店頭でのコーヒー販売量が伸びています。

コーヒーに含まれる「カフェイン」に覚醒効果があることはよく知られていますが、その効果が約4～5時間、人によっては8時間以上も持続することはあまり知られていません。そのため、普段以上の杯数、あるいは夕方以降にコーヒーを飲んだ場合、カフェインの持続作用により、体は疲れて早く寝たいのに、頭は覚醒して寝付けられないという状態に陥る可能性があります。そこで3杯目以降、あるいは午後3時以降のコーヒーを、カフェインを取り除いた「カフェインレス（デカフェ）」に変える人が急増中です。



今までカフェインレスは、妊娠中や授乳中でもコーヒーや紅茶を楽しみたい女性からのニーズが主でした。しかし、このコロナ禍で飲用杯数が増加したことから、「カフェイン摂取量をコントロールしたい」「質の良い睡眠をとるために夕方以降はカフェインの少ないコーヒーを飲みたい」という新しいニーズが鮮明になりました。しかもこのニーズは、男性に多く見られるそうです。

カフェインレスと聞くと、通常のコーヒーと比べ味や香りの面で劣るというイメージが強くありましたが、カフェイン除去技術の進展や焙煎の工夫などにより、抜群に風味が向上。商品によっては、カフェイン除去前と飲みくらべても違いが分からないものもあります。この機会に「カフェインコーヒー」をメニューに加えてはいかがでしょうか。

■カフェインレスコーヒーのご紹介

メキシコ産コーヒー豆。コーヒーの旨味成分が溶けた天然水を使用する「マウンテンウォーター製法」により、生豆に含まれるカフェインを97%以上除去。中深煎りに仕上げることで、酸味はやさしく、まろやかな印象が特徴。コーヒー豆・粉はもちろん、リキッドタイプ、1杯抽出型もご用意しています。



「1月9日」はブルーマウンテンの日

高級銘柄として絶大な人気を誇るブルーマウンテンコーヒー。日本は半世紀にわたりブルーマウンテンの最大輸入国になっています。その歴史は遡ること53年前、1966/67年クロップの60%以上に相当する計4,400袋を日本企業が契約したことから始まりました。日本がジャマイカ産コーヒーの最大顧客となった瞬間です。その生豆が1967年1月9日に現地キングストン港から出港。翌日の現地紙のトップ記事になるほど話題となりました。ジャマイカで今でも語り継がれるこの歴史的事実を記念し、1月9日は「ジャマイカ ブルーマウンテンコーヒーの日」として制定されています。

カリブ海に浮かぶ島国ジャマイカは、幾度となくハリケーンによる被害に遭ってきました。自然の脅威をも乗り越えてきたブルーマウンテンに試練に打ち勝つ姿を重ね、受験や試験、勝負に挑む大切な人へ贈る“勝ち豆”コーヒーとしてプレゼントする機会も増えています。



1月9日、大切な人にブルーマウンテンを提供してみたいはいかがでしょう？

売上増施策 コーヒー豆店頭販売のススメ！

お店で提供しているコーヒーを「お家でも飲みたい」「お土産に使いたい」というお客様の声が多く聞かれます。

そこで弊社では、「お店で使用しているコーヒー豆・粉の量り売り」をご提案。専用のコーヒー袋（200g用）を無償でご提供。お客様からご注文をいただいたら、専用袋に詰めるだけ。お店のご負担はありません。

ご要望に応じて「お店のロゴ入りラベルシール」を作成。なんと10袋分からはじめられます！このコーヒー豆店頭販売、既に何軒かのお客様に始めていただき、お店の売上増に寄与しています。

無償提供

専用袋と

お店のロゴマークが
入ったラベル（10袋～）



2020年秋冬 新商品&おすすめツール 第2弾

先月号に引き続き、新商品やおすすめコーヒーツールのご紹介。



雑味がなく安定した抽出が可能
ウェーブドリッパー (カリタ)

業務用ドリップ型コーヒーマシンの仕組みを家庭用ドリッパーに適用させた「ウェーブドリッパー」。オリジンの特徴をしっかり表現しつつ、全体的にスッキリ、雑味がなく安定して抽出できることから、初心者から上級者まで幅広く使われています。このドリッパーの最大の特徴は「ウェーブ状のペーパーフィルタ」。ドリッパーとペーパーフィルタがセットになってはじめて、ドリッパーとして完成する仕組みになっています。ウェーブの数は20個あり、これがリブの役割を果たします。



カリタといえば3つ穴。中央にゆっくり注いだお湯が遠心状に広がり、コーヒー粉と均一に馴染んでいきます。そのため、少々注ぎムラがあっても、安定した味に。また、3つ穴からコーヒーがスムーズに落ちる設計なので、ドリッパー内で過剰な滞留が起きず、雑味がないスッキリした味になります。ウェーブドリッパー、試してみる価値あります。



リアルで再開! コーヒーインストラクター3級講座

コロナ禍により、オンライン開催となっていたコーヒーインストラクター3級講座。
約1年ぶりにリアル開催を予定しています。

日 時：2021年1月16日(土) 10時~12時30分

場 所：本社3階会議室

募集人数：8名(通常時より人数を減らしての開催となります)

参加費用：3,000円 受講後、3級認定証をお渡しします



3級検定の講義後、工場見学、コーヒー飲み比べを予定しています。
なお、感染予防対策万全でご参加をお待ちしております。

詳細は弊社ホームページをご覧ください。



お正月限定ドリップコーヒー&珈琲チョコ

ハロウィン、クリスマスに続き、第3弾 お正月用の「限定ドリップコーヒー」「珈琲チョコ」のご紹介。限定ドリップには、オーソドックスでかわいらしいデザインの「ニューイヤーブレンド」をご用意しました。珈琲チョコのデザインも一新。年末年始のお店のにぎわいを演出する商材にご活用ください。



「お正月限定ドリップコーヒー」

1セット(6杯分)～

※デザインは1種類

「珈琲チョコ」1袋(100g)×5袋～

※既にお取り扱いのお客様には、

お正月用シール1シート(12枚)をご用意しています。

新メニューのアイデアどうぞ！
直営店のイチオシメニュー

Merry
CHRISTMAS

期間
限定

クリスマスモカ

単品 ¥450(税込)

Mサイズ/HOT・ICE

詳しくは営業担当へお問い合わせください。

3層で構成した
スペシャルなラテ♪

- ◀ ストロベリーソース
ホイップ
- ◀ カフェラテ
- ◀ チョコシロップ



「今月のコーヒー」として、元気なお店づくりにいかがですか？

1月のおすすめ

NCCL農園 ナチュラル

ザンビア共和国



ナチュラルで柔らかな口当たり

アンズやザクロのような、甘酸っぱくきれいな酸味のコーヒー

アフリカ南部・ザンビア共和国の北東部にあるNCCL農園。標高1300~1600mの高原地帯で朝夕の寒暖差が大きく、コーヒー栽培に適しています。同国は、2000~05年頃にスペシャルティコーヒーで北米や欧州での認知度を高めました。しかし、CBD (Coffee Berry Disease: コーヒーの実の病気) の流行により一時低迷しましたが、2014年に復活に向けて事業を再開。NCCL農園は、良質なコーヒーの生産に注力し、地域の雇用を生み出しています。学校や病院への支援、農家に無料提供した種子で作られた作物を買い取るなど、地域一体で運営しています。



抽出方法 ベーパー サイフォン ネル

詳しくは営業担当までお問い合わせください。

CCS

70周年
企画

ボン・ボヤージュ

コーヒー新時代を目指して -12-

コロラド社での研修であるが、そのベースとなる2年間はサントスにある小室邸での下宿生活であった。当時、小室先生はブラジル人のテレザさんとの結婚生活がスタートしたばかりであったが、仕事は忙しく国内の産地や海外に出かけることが多く留守勝ちで、研修生を自宅に置くのも用心の為だったかもしれません。

一般的にブラジル人の朝は早く、6時には起床しコーヒーとパンと簡単な卵料理の朝食を済ませ、7時には小室先生の車に同乗し、7時半には会社に着。研修見習いとして、先輩方の机拭き、カフェジニーニと呼ばれるコーヒーの準備、サーブなどが有り、8時の始業を迎える。そして、

10時にはカフェタイムの準備、サーブ。この間、来客があればカフェのサーブがある。結構、忙しいスケジュールである。これらの業務を、雑務係の少年に教わりながらこなす。

又、12時から昼休みは、基本的には自宅に戻り昼食、昼寝(南欧のシェスタ)、そして2時からの午後の業務に関わり6時に終業。社員は夜学に通うメンバーが多く、9時、10時位まで学校に行っていた。我々は7時には帰宅し夕食を食べ、その後1日の出来事を振り返り、11時頃には就寝といった規則正しい1日であった。コーヒーについての勉強は、ポルトガル語の理解が何とか出来る1ヶ月くらい後からのスタートであった。

(会長 服部卓也)