

CCS COFFEE NEWS

Coffee &
Communication

6

2021
vol.533



ブラジルのコーヒー生産は、標高700~800mで機械収穫が一般的ですが、
プレミアクリュは標高1,000mの急斜面で豊富な日差しを浴び、さらに丁寧に手摘みで収穫されています。

今月の
コーヒー

6月のおすすめ

イパネマ農園プレミアクリュ
ゴールドエディション——ブラジル



世界最大級の農園が生み出すプレミアムコーヒー

世界最大級の生産面積を誇り、最新鋭の設備を持つイパネマ農園。プレミアクリュは、当農園の生産量のうち僅か2%の最高級品。アプリコットを思わせる甘酸っぱさと、ワインーな余韻が長く残る素敵なコーヒーです。

コーヒー業界の最新情報!

COFFEE TOPICS

2021年
6月版

供給も不安定

世界のコーヒー消費 回復に遅れ



1~3月の欧米での都市封鎖により、消費者はレストランやコーヒーショップから遠ざかる事態に。そのため20/21年度の需要は期待できないとする報告が、ドイツ大手コーヒー商社のノイマン社から発表されました。

20年12月には+0.9%と楽観的な予測をしていたが、この間に欧州の多くの国では、3回もの都市封鎖を実施。イギリスのカフェで屋外の座席が利用できるようになったのは、つい最近のことです。たとえ20/21年度に需要が回復したとしても、完全復調までには時間を要することが見込まれます。20/21年度の需給バランスは900万袋の供給不足と予測。

ただしこの数字は需要が+0.2%の増加をみており、+2.5%増であれば1300万袋の供給不足となります。大筋の見方として、5~7月の天候次第ではさらに大きく供給不足の可能性が高いようです。

熱帯雨林回復のカギ

コーヒーの果肉で森林が甦る



私たちがコーヒーを淹れる際に使用するのはコーヒーの種子の部分ですが、このコーヒーを包んでいる果肉の部分は、捨てられたり肥料に使われるのをご存知ですか？スイス工科大学とハワイ大学の共同で、このコーヒーの果肉を使って熱帯雨林の再生実験が行われました。コスタリカにある35×40mの荒れた農地にダンプカー30台分の果肉を敷き、経過すること2年間。その効果は絶大で、果肉を敷かなかった農地に比べ、何と4倍もの成長した森となりました。果肉の中の成分である窒素やリン酸などの栄養素が大幅に増加し、それが大きく回復に寄与したものとみられています。実験の結果から、コーヒー果肉が荒廃した熱帯雨林の再生に活用されることが期待されています。

地球温暖化にも強い耐性

忘却から蘇ったコーヒー品種



かつて珍重され、数十年前に人々の前から姿を消したコーヒー品種が、西アフリカで再発見されました。この品種はアラビカ種の最高級グレードにも劣らず、気候変動に対する耐性はアラビカ種より高いとされています。英科学誌『ネイチャー』に掲載された論文によれば、再発見されたステノフィラコーヒーノキという品種は、ロブスタ種と同じ条件で生育可能で、しかも平均気温24.9度まで耐えられると述べています。研究者によれば、数年後にはステノフィラ種のコーヒーは流通可能と予測しています。

テイクアウト、お弁当は気をつけて!

コロナ禍での売上維持のために、テイクアウト商品に着目しているお店も多いと思います。

▲ テイクアウト商品の販売時に注意すべきポイント

- ・商品提供時の細菌やウイルスの基準だけでなく、数分間放置した場合のことを考慮する
- ・季節によっては、細菌が繁殖しやすくなることを考慮する

対面販売のため、食品表示の義務はありませんが、「本日中におめしあがりください」「冷蔵庫に保管してください」などのお声かけは有効です。

衛生管理を「見える化」することで、注意点を明確にし、食中毒予防の三原則（細菌をつけない、増やさない、やっつける）を徹底しましょう。

「HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理」が制度化され、全ての食品事業者が義務付けられました。夏季は温度・湿度とも高くなり、食中毒が発生しやすい季節です。食中毒の多くは飲食店で発生しています。お客様の衛生意識の高まりに応え、感染対策、衛生管理をアピールし安心感を与えることに取り組んでいきましょう。

小倉トースト100変化

コロナ禍で打撃を受けた愛知県の喫茶店。今こそ力を合わせて喫茶店文化を盛り上げようと、業務用パンメーカーの老舗、本間製パン・エースベーキング・永楽堂の3社が業界史上初のコラボ!! クラウドファンディングで支援者を募り、小倉トーストのアレンジレシピを100通り開発、みんなで作ったレシピを喫茶店にご提案。いつもの小倉トーストはもちろん、意外な組み合わせのもの、写真映えるおしゃれなものまで幅広いレシピが掲載されています。

掲載サイト▶ <https://camp-fire.jp/projects/view/341933>



▲詳しい内容、他レシピはこちらからご覧いただけます。

HACCPに準じたコーヒー製造を徹底

前ページ記載の「HACCPに沿った衛生管理の制度化」により、レギュラーコーヒー製造も「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を行います。レギュラーコーヒーは、危害要因が少ない商品と考えられています。理由は、生豆の輸入時に検疫で残留農薬などに関する厳しい検査が行われていることや、200℃近い温度で焙煎することで微生物は消滅するからで、焙煎豆は水分が少ないためカビが生える心配もありません。最終的に90～100℃の熱水でフィルタなどを用いてろ過して抽出するため、異物がコーヒー液に移行することもあまり想定されません。過去、レギュラーコーヒーによる健康被害と伴う食品事故は発生していませんが、きれいな環境で製造することが大切です。現在、実施している生豆の入荷から焙煎、出荷までの品質管理ポイントもう一度見直し、衛生管理、従業員の健康管理、異物混入対策について継続的な管理、徹底をします。

具体的には

- ・原材料の受入・保管
- ・製造エリアの整理・整頓・清掃
- ・製造設備の清掃・保守
- ・トイレの清掃・消毒
- ・従業員の体調管理・手洗いの徹底、清潔な作業服



各項目について、どのように行うか、問題があった場合どのように対処するかなどの計画を立て、実施した記録を残します。今後とも、お客様に安全・安心なコーヒーをお届けできるよう、衛生管理を徹底していきます。

コーヒーインストラクター 3級検定講座開催のお知らせ

おかげさまで、前回も募集開始後すぐに満員となりました。夏場はアイスコーヒーを飲まれる方が多いと思います。ただ、やっぱり1日1杯は美味しいホットコーヒーを飲みたい!! そう思う人も多いのでは。コーヒーインストラクター3級検定を受講し、今までより美味しいコーヒーを飲むことができる夏を迎えてはいかがでしょうか。

日 時：2021年7月17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(当日、現金またはPayPayでお支払いください)

受講後、3級認定証をお渡しします。

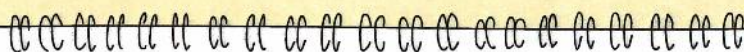


3級検定の講義後、工場見学、コーヒー飲み比べ(カップリング)を予定しています。なお、感染症予防対策万全でご参加をお待ちしております。詳細は弊社ホームページをご覧ください。

新型コロナ対策支援の企画商品 売上の一部をユニセフへ寄付

ブラジル、コロンビアなどの主要なコーヒー生産国でも、新型コロナウイルス感染症に多くの方が感染し、命を落としています。さらにその影響によりコーヒー生産者の生活が苦しくなり、子ども達に十分な食事を与えられないというニュースも耳にします。

少しでも未来を担う子ども達の力になるべく、通販サイト限定企画として「売上の一部をユニセフに寄付する商品」を販売しました。寄付額はコーヒー100gに付き約25円。本企画で販売した商品は、人気の高い「キリマンブレンド」「モカブレンド」のセット。それぞれの頭文字「キ」を「希」に、「モ」を「望」に読み替え「希望」セットと命名。希望を感じることは、人が生きる原動力になります。100名を超えるお客様にご賛同、ご購入いただきました。4月末にユニセフへ寄付させていただきました。ありがとうございました。



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

濃厚なブラッドオレンジの果汁と
ミックスベリーの甘酸っぱさが夏にぴったり！

**ブラッドオレンジ
グラニータ** 単品 ¥440(税込)



詳しくは営業担当へお問い合わせください。

喫茶店探訪

CCSコーヒーマグをお店を訪ねて

CCS

★★★★★
美味しい
コーヒーのお店
2021

愛知県愛西市

赤とんぼ

地元で愛される賑やかなお店

レトロ・ポップな「赤とんぼ」のロゴマーク看板が目を引く、田んぼに囲まれた喫茶店。その佇まいに哀愁を感じる店内は、いつも賑わっています。人気の理由の一つは、昔ながらの特製コーヒー。開店以来「ネルによる二度抽出」にこだわり続け、「まろやかでコクのある風味」は懐かしさと安心を感じさせます。

現在、お店は息子さんに引き継がれ、先代の洋食に和テイストを加えた2代目の手作りメニューは、おいしさとボリュームに定評があります。また、店頭では地元農家が栽培する新鮮な野菜を低価格で販売しており、この野菜を目当てに来店されるお客様も多数いらっしゃいます。ぜひ、お立ち寄りください。



おすすめ MENU

ブレンドコーヒー ¥380

ジャンボアイスコーヒー
¥450

◆モーニングサービス
7:00~11:00

◆日替りランチ ¥750
11:30~14:00

◆仕出し弁当(要予約)あり

愛知県愛西市二子町松原328-2

(名鉄 六輪駅から徒歩5分)

TEL 0567-37-1555

営業時間/7:00~18:00

定休日/月

席数/50席

駐車場/26台



「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？

7月のおすすめ

オポラバ農園ピンクブルボン

——— コロンビア



ピンク色に熟す実が生み出す、きれいな余韻が続くコーヒー

40年の歴史を持つオポラバ農園。農園主のホルヘ氏は常に新しい栽培管理に取り組み、最近では適切な堆肥を行うなど土作り注力しています。今回のピンクブルボンは、その名の通りピンク色に熟します。パルピング後に48～56時間発酵、水洗いしてミューシレージを除去し、開閉式バラボリック温室で16～20日間、均一な水分値になるよう乾燥させます。蜂蜜のような甘さとグレープフルーツのような甘酸っぱさ。後味にブラックティも感じます。とてもバランスが良く、飲んだ後もきれいな余韻が長く続きます。



抽出方法 ペーパー 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 -18-

ブラジルには世界一を標榜する自然や建造物が沢山ある。10万人を収容するリオの馬拉カナンスタジアム、世界最大の発電量を誇るイタイプのダム（後年中国に三峡ダムが出来、現在は世界第二位に後退）、そしてアルゼンチン・パラグアイの国境に位置する、滝幅2700m、最大落差82mのイグアスの滝。かつてルーズベルト米大統領夫人がイグアスの滝を見て「My poor Niagara...」（可哀そうなナイアガラ...）と言った話は有名で、規模はナイアガラを大きく上回る（イグアスとは、先住民のグアラニ族の言葉で「大なる水」という意味）。

さて前置きが長くなったが、そのイグアスの冠を付けた「イグアス・インスタント・コーヒー会社」での研修を記したい。イグアス社は、1965年、当時世界最大のコーヒー生産地帯・パラナ州（サン・パウロ州の西隣）の「コーヒーの都」と呼ばれた（何故、呼ばれたのかは別稿で触れる）ロンドリーナ（サンパウロ市から西・約1000km）から西へ50kmの人口5万人のコレネーリオ・プロコピオの街に創設。コラド社の創業者である宮本邦弘氏を中心にした日系人の方々でコーヒー生豆たる一次産品だけでなく、それに続く二次加工製品も手掛けるべく立ち上がった。

（会長 服部卓也）

シーシーエスコーヒーニュース vol.533 2021年6月1日発行

シーシーエスコーヒー株式会社 〒464-0858 名古屋市中千種区千種二丁目16番17号 Tel.052-741-3066 (代)

【夜間・休日緊急連絡先】 服部…052-775-5788 徳田…080-4833-6938

www.ccscoffee.co.jp