

CCS COFFEE NEWS

Coffee &
Communication

7

2021
vol.534



40年の歴史を持つコロンビア・オポラパ農園。
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に注力しています。

今月の
コーヒー

7月のおすすめ

オポラパ農園ピンクブルボン

——— コロンビア



ピンク色に熟した実が生み出す、きれいな余韻が続くコーヒー

その名の通りピンク色に熟すピンクブルボン。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。

コーヒー業界の最新情報!

COFFEE TOPICS

2021年
7月版

コーヒー市況は急騰!

“ブラジル” 100年振りの大干ばつ



コーヒー市況が急騰しています。6月8日現在、コーヒー生豆の国際価格が、本年初頭に比べ30%アップの161.65セントを付け、4年半振りの高値となりました。本年は元々裏年に当たる生産減(1000万~1500万俵減)の年で、大干ばつにより実が十分生育できなかったため、さらに減産になる可能性が強いと見込まれています。

コーヒー生産地帯のミナス州やサンパウロ州では干ばつ警報が発令され、コーヒーは元より大豆などの農作物への影響も懸念されています。さらには、アマゾン川やパラナ川等の水力発電においても、電力不足の可能性が警告されています。

またコロンビアの政情不安、世界第二位の生産国ベトナムの樹木の老齢化など、全世界の55%の生産量を占める主要生産3ヶ国大幅減産になるため、需給バランスの崩れは大きく市況の行方は、黄色から赤信号へ点滅し始めている現状です。

藤井聡太棋聖が渡辺明名人を制す



おやつは

“アイスコーヒーとガトーショコラ”

6月初旬、愛知県瀬戸市出身で将棋の最年少タイトルホルダーである藤井聡太棋聖（王位）が、渡辺明名人（棋王・王将）を制しました。今回は藤井棋聖にとって初の防衛戦の初戦で、対戦は千葉県木更津市内のホテルで行われました。展開は序盤から駒がぶつかり合う激しい攻防戦になりましたが、夕方には藤井棋聖が一気に優位を築くとそのまま押し切る結果に。

対局中のおやつで藤井棋聖が口にしたのは、アイスコーヒーとガトーショコラ。対局は脳みそを振り絞って考えなければならない消耗戦なので、糖分補給は欠かせないようです。これから対局は5戦まで続きますが、郷土の星・藤井棋聖には善戦を期待したいものです。

ヒットの予感

ミルク出しアイスコーヒー



水出しアイスコーヒーバッグを活用した「ミルク出しアイスコーヒー」と「フルーツアイスコーヒー」にこの夏人気が高まりそうです。

作り方は至って簡単。水出しアイスコーヒーバッグをミルクにつけて、抽出を待つだけ。ミルクは温度が低いので、通常の水出しアイスコーヒーより若干時間を要することと、ミルクがベースなので賞味期限が短いことにご注意ください。

また、フルーツアイスコーヒーは、水出しアイスコーヒーバッグを水に入れる際に、フルーツも一緒に投入するだけ。オレンジなら1/2の輪切りに、リンゴやピーチなら1/4を櫛型に切ります。お好みでミントの葉を加えれば、より爽やかな味わいに。コロナ禍で爽やかな夏の日を過ごすためにも、ぜひお試しください。

エチオピア不動のNo.1 スペシャルティコーヒー調査

日本スペシャルティコーヒー協会は、「スペシャルティコーヒー市場調査2020」を発表。スペシャルティコーヒー輸入量は約5万6千トン、レギュラーコーヒー全体の12%強を占め、前回の18年度調査から1.4ポイント上昇しました。日本に“スペシャルティ”と謳われるコーヒーが入って、もうすぐ20年。レギュラーコーヒー市場において、スペシャルティコーヒーの存在感は年々増すとともに、依然厳しい市場環境において、その期待は高まっています。

■人気の生産国ベスト5

エチオピアが断トツの1位を獲得。続いてグアテマラ、ケニアが人気でした。



※弊社取り扱いコーヒーです。ぜひ取り扱いをご検討ください。

■新型コロナウイルスの影響

新型コロナウイルスの影響により、店舗での喫茶需要が厳しい中、9割近くの会員が「家飲みのため、豆売り需要が増加している」と回答。関連して半数近くが「家でコーヒーを淹れるための器具需要が増加している」と回答しています。弊社直営店の店頭でも“手挽きミル”や“ドリッパー”の問い合わせが多くなっています。



お店の「ハウスブレンド」を店頭で販売してみたいかがでしょうか。すでに実施中のお店では好評販売中です。

アイスコーヒーの飲み頃は何度？

いよいよ夏本番、アイスコーヒーの季節になりました。ところでアイスコーヒーの飲み頃の温度はご存知ですか？

ホットコーヒーをドリップで淹れる際には、沸騰した熱々のお湯ではなく、ほんの少し冷ました90～95℃が適温とされています。コーヒーの特徴である苦味や酸味、甘味などが最も良いバランスで抽出されるためです。コーヒーカップに注ぎ、テーブルに運ばれた時点では80℃前後になります。おいしい飲み頃の温度は、そこから少し冷めた65～75℃が適温といわれており、風味の特徴もしっかり感じられます。中部地区は熱めのコーヒーが好まれ、やけどしそうな熱いコーヒー（85℃くらい）を売りにしているお店もあります。



さて、いよいよアイスコーヒーです。ハンドドリップでアイスコーヒーを作る場合、氷を入れたサーバーで抽出する急冷式が一般的です。コーヒーの抽出に使用するお湯は先に紹介した90～95℃が適しています。ドリップしたホットコーヒーを急冷することで、透明度が高く爽やかな味わいのアイスコーヒーができあがります。急冷式でできあがったアイスコーヒーの温度は約5～7℃、提供時に氷を加えると約3℃に下がります。アイスコーヒーの飲み頃の温度は4～9℃、15℃を超えるとぬるさを感じ、味もぼやけた印象になります。飲む時間を考えると3～4℃でテーブルに出すと良いでしょう。

小倉トースト100変化 ～小倉トーストMAP～

小倉トースト100変化で紹介されている小倉トーストのアレンジメニューが実際に食べられるお店をMAPで紹介しています。愛知県内の約30軒のお店が掲載されています。中でも一番多く採用されているのが、「No.100 いつもの小倉トースト」。お店によって、こだわりのパンやあんこ、バターを使用しており、味はもちろん見た目の雰囲気も異なります。シンプルで、馴染みのあるレシピですが、それぞれのお店のこだわりが感じられます。ぜひ一度ご覧ください。



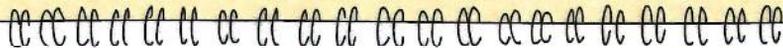
アクセスはこちらから▶



おいしいアイスコーヒーには、 おいしいシュガーシロップを



いよいよ、アイスコーヒーの季節到来です。多くのお客様に長らくご愛用いただいている「シュガーシロップ」のご紹介。この「シュガーシロップ」はサトウキビ、国産てんさい糖を精製した砂糖と養老山脈の麓の井戸水で作った商品で、スッキリとした甘みが特徴です。甘味料は使っていません。裏表示の原材料名には「砂糖」のみが記載されています。安価なガムシロップに多く使用されている異性化糖（果糖ぶどう糖液糖など）は、とうもろこしやじゃがいものでんぷんを酵素で分解し、甘みを作ったものです。砂糖の自然な甘みとは異なり、口に入った早い段階で甘みが強く感じられ、後味にもじっとり残ります。砂糖のみで作った「シュガーシロップ」は、しっかりと甘みが感じられ、かつ後味では甘さがきてずっと引いていきます。アイスコーヒーの味を引き立てて邪魔をしない自然な甘みが好まれる理由です。



新メニューのアイデアにどうぞ！
直営店のイチオシメニュー

夏にぴったりな爽やかな味わい



バナラアイス

ヨーグルト
ホイップ

グレープフルーツ

レモン

かんまつ
柑橘ワッフル

単品 ¥460(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コーヒーを扱うお店を訪ねて



愛知県常滑市

喫茶・軽食 こわき

景色を楽しみリフレッシュできるお店

常滑小脇公園内にある喫茶店では、四季折々の景色に出会えます。モーニングは地元のお客様の憩いの場として、午後からは味覚狩りや農業体験に訪れたお客様の休憩所として、一日中にぎわっています。「軽食」とはいうもののドリンク、食事メニューはかなり充実しています。オープンテラスから伊勢湾を眺望でき、天気の良い日においしいコーヒーや、おすすめの“いちじくジュース(季節限定)”を飲むひとは、最高の癒やしとなるはずです。南知多方面にお越しの際はぜひお立ち寄りいただき、リフレッシュされてはいかがでしょうか。



おすすめ MENU

ブレンドコーヒー	¥370
アメリカン	¥390
いちじくジュース	¥420
ビーフカレー	¥550
カツカレー	¥750
食後のコーヒー	+¥150
◆モーニングタイム	
	9:00~11:00

愛知県常滑市坂井小脇10

(名鉄常滑駅よりバス20分、
武豊ICより車で5分)

TEL 0569-37-1531

営業時間/9:00~14:00

定休日/月(月祝日なら火)

席数/50席

駐車場/70台以上



来月の
コーヒー

「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？

8月のおすすめ

セルトン農園 100年樹
パルプドナチュラル—— ブラジル



樹齢100年の透明感ある滋味深い味わい

セルトン農園は、100年以上の長い歴史を持つ農園です。一般的にコーヒーの木は10~15年で植え替えられますが、今回のコーヒーは1912年に植えられた樹齢100年以上の木から収穫された、年間生産量100袋の非常に希少なものです。農園主のナザレス氏（現在92歳）が子供のころには既に植えられていたそうです。「100年樹パルプドナチュラル」は、「100年樹ナチュラル」の優しく、柔らかく、ふくよかで、ふわりと包み込むような味わいはそのままに、さらに透明感が感じられます。樹齢100年だからこそ持つ滋味深い味わいをぜひお楽しみください。



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 -19-

6月から南半球のブラジルは冬の季節となる。赤道を超える北部から雪の降る南部まで、広大な国土を持っている同国でのコーヒー生産地帯は、南北23.5°の地域がコーヒーベルトと呼ばれているように、1970年代中途まではパラナ州がブラジルコーヒー生産量の50%を超える生産地帯で、まさに「コーヒーの首都」であった。

しかし、この地域はコーヒーベルトの南限に位置することで、過去に何回となく降霜に襲われてきた。我々のガーデニング生活でも、冬場に観葉植物をうっかり戸外に放置して、気温3°C以下になってしまい、葉は黒変して枯らしてしまうという現象が、コーヒー農園にも生じる（ブラック・フロストという）。1975

年6月25日には、南からの寒気の到来によってパラナのコーヒー農園は壊滅的な降霜被害を受け、その結果、ブラジル生産量は1/3に激減し、NY市場は5倍に急騰し、回復には数年を要した。

その後、多くのパラナの農園主はコーヒー生産からオレンジ、大豆へ転作し、コーヒー生産は一挙に北上の途を辿る。それから50年を経過した現在、パラナのコーヒー生産はブラジル全生産量の数%に落ち込み、その代わり中部のミナス州がパラナ州の地位を奪い50%超の生産量を誇る地位に躍り出ている。まさに、現在はミナス州が「コーヒーの首都」と呼ばれるコーヒー生産地帯になっている。

（会長 服部卓也）