

CCS COFFEE NEWS

Coffee &
Communication

8

2021

vol.535



樹齢100年のコーヒーの木
農園主のナザレス氏(現在92歳)が子どものころには既に植えられていた。

今月の
コーヒー

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

一般的にコーヒーの木は10~15年で植え替えられます。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。風味は優しく、柔らかく、ふくよかで、透明感も感じられます。

コーヒー業界の最新情報!

COFFEE TOPICS

2021年

8月版

「封鎖解除せよ!!」

窮地^{さら}に晒られる コロンビア



かつての人気テレビドラマ、織田裕二が扮する青島巡査部長の物語「踊る大捜査線 レインボーブリッジを封鎖せよ!」を想起させるような出来事が起きました。

コーヒー生産量世界第3位のコロンビアは4月以降、コロナ禍にもかかわらず政府が発出した増税施策に対して国民は猛反発し、全土にわたってストライキが勃発。3000ヶ所以上の道路が封鎖され国内流通はマヒ状態に陥っています。

そのため、主要生産物であるコーヒーの流通も例外でなく、集荷・精製・出荷・輸出に至るパイプは各所で詰まっている状況。

5月の世界への輸出量は予定の半分以下となり、世界のコーヒー需給バランスに大きな影響を与え始めています。

コーヒー豆市況 経済再開を反映

カフェ再開を受け高値に

コロナ禍での経済再開を受け、コーヒー豆の先物市場が高騰中。米農務省は6月21日、21/22年度のコーヒー市場見通しを発表。世界の需要は前年比1.1%増える半面、生産量は天候不順などの影響で6.2%減少の約13万袋の供給不足に陥る模様です。需給が引き締まるとの予測から市場は急騰しています。足元では1年前に比べて7割ほど高く、4年半ぶりの高値が付きました。世界消費は欧米と日本で約半分を占めます。イタリアでは6月1日から飲食店の営業が全面再開し、フランスでは9日から店内営業が復活しました。特に高級品のアラビカ種の供給懸念が大きく、最大産地のブラジルでは、干ばつなどの影響で前年比3割減の見通しです。さらに前項のコロンビアの政情不安もあり見通しは極めて不安定。

こうした状況下、「国内外のメーカーやカフェが値上げを模索し始めた」と語る商社もあります。

コロナ禍で喫茶店への支出が30%減少

最高は岐阜市、最下位は青森市



総務省が「家計調査2020年」の結果を公表。その中の「2020年の喫茶支出」項目の全国平均は5,523円（一世帯あたりの年間喫茶支出）で、2019年の7,832円から30%減となっており、新型コロナウイルスの影響が大きかったことが分かります。

また、2018年から2020年の喫茶支出の平均支出額を都市別でみると、1位は岐阜市で1万3,564円と全国平均の6,705円の2倍となっています。2位は東京都港区の1万1,470円、3位は名古屋市の1万962円でした。岐阜市や名古屋市は喫茶店の利用頻度や店舗数も多く、上位に来るのは納得。一方、最下位の青森市は2,848円で全国平均の半分以下。下位にはコーヒーよりお酒が好まれる、宮崎市、秋田市、福島市など東北、九州地方の都市が並ぶ結果となりました。

コロナ禍でのコーヒー飲用杯数が増加傾向に！

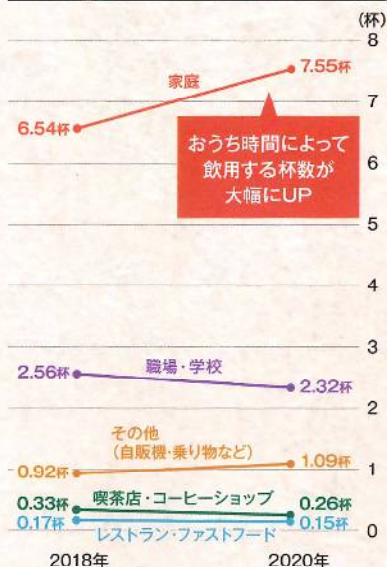
「家庭」での飲用杯数が大幅増、 「喫茶店・コーヒーショップ」は微減

全日本コーヒー協会は「コーヒー飲用に關する全国実態調査」を発表（隔年）。1週間あたりのコーヒー平均飲用杯数は11.53杯と前回（18年）と比べ0.91杯増加しました。コロナ禍でうち時間が長くなり、「家庭」でのコーヒー消費が伸びたことが要因として挙げられます。一方、外出自粛により「喫茶店・コーヒーショップ」では0.26杯と前回より0.07杯の微減となりました。

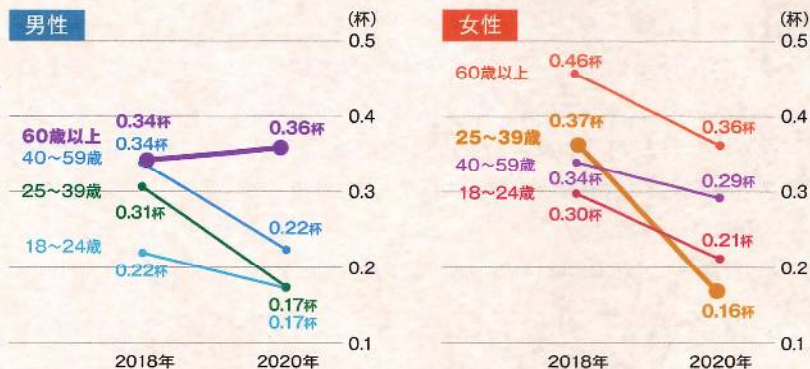
「喫茶店・コーヒーショップ」においては、年代別・性別で見ると「60歳以上の男性」を除く全ての属性が減少しました。最も減少したのは「25～39歳の女性」で、「友人とのおしゃべりの場」としての店舗利用がコロナ禍で自粛されたと考えられます。

一方、わずかですが唯一増加しているのは「60歳以上の男性」です。その杯数は偶然にも「60歳以上の女性」と同じ0.36杯となっています。「60歳以上の女性」は友人との店舗利用を控える一方、「家族とならOK」という理由から夫婦での利用が多くなったことが想像されます。あるいは在宅時間が増えた同居家族への配慮と、外出先に気を遣う中「馴染みの喫茶店に居場所を求めて」という理由で、60歳以上の男性の飲用杯数が増加しているのかもしれません。

場所別飲用杯数



喫茶店・コーヒーショップにおける飲用杯数



秋ブレンド^{じゅく}「熟」 ドリップバッグも発売開始!

お店で提供するコーヒーにも、季節感を演出してみたいかがでしょうか? 豊穣な実りの季節“秋”をイメージした「秋ブレンド“熟”」は、豊かで深みのあるコクと芳醇でまろやかな苦味が特徴です。四季ブレンドの中でも人気が高く、お客様に好評いただいております。

秋季限定コーヒー「熟」

袋タイプ 内容量:200g(豆)
ドリップバッグタイプ 内容量:10g(粉)
販売期間:2021年9月1日~11月末
納品可能期間:2021年8月中旬~11月中旬
※試飲用として40gをご用意しています。
※詳しくは営業担当までお尋ねください。



小倉トーストにぴったり合う コーヒーを検証!

2ヶ月にわたって掲載してきた小倉トースト企画。
今回は最終章として、小倉トースト100変化主催者の
1人であるエースベーキングの吉田社長のご協力のもと、
小倉トーストにピッタリのコーヒーを検証しました。

①有機ペルー アルトアンデス

ストレートコーヒーでは有機ペルー。小倉トーストという小倉
あんとの相性に注目しがちですが、この有機ペルーは小倉あんは
もちろん、バター風味まで引き立てます。小倉トーストは“小倉バ
タートースト”ということを再認識させるほど見事な三位一体の味
わいで、驚くほど相性抜群です。

②カスタムブレンド

ブレンドコーヒーではカスタムブレンド。コーヒー単品ではやや苦
味が勝りますが小倉トーストと合わせると、あんの甘さとコーヒー
の苦味の調和が素晴らしく、さらにトーストされたパンの香ばしさ
が広がり至福の味わいです。ぜひ一度お試しください。



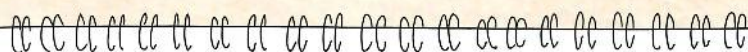
▲たくさんさんのコーヒーを
試しました。
ペルーアルトアンデス

好評販売中! 豊かな味わい「黒糖かりんとう」

直営店で好評販売中! かりんとうの王道「黒糖」を使用した黒糖かりんとう。ひとつひとつ丁寧に作り上げた風味豊かな味わいで、コーヒー本来の風味を邪魔することなく優しい甘みが穏やかな調和を生み出します。お子様からご年配の方まで食べやすい大きさと、コーヒーだけでなくお茶にもぴったり。

黒糖ならではの、あとを引く自然な甘さと風味豊かな味わいがほっと一息つける時間を演出してくれます。

※詳しくは営業担当へお尋ねください。



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

レモン香る
夏の彩り
冷製パスタ



冷製レモンパスタ

単品 ¥730 (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



岐阜県海津市

喫茶 ファミリーレストラン 弁天

低価格でゆったりとくつろげるお店

お千代保稲荷に近い、水郷ハナミズキ街道沿いにある喫茶 ファミリーレストラン弁天。内装は昭和を感じさせる佇まいで、広い店内は地元のお客様のコミュニケーションの場としていつも賑わっています。

モーニングはコーヒー・トースト・ゆで卵の定番3点セットに、お客様の末長い健康を気遣ってか乳酸菌飲料が1本付いて350円。平日は100食、休日ともなれば150食は出る繁盛店です。常に注文が入る淹れたてのコーヒーの美味しさは間違いありません。午後からは、ドリンク注文でおつまみとプチケーキが付いているのも魅力の一つです。ボリュームたっぷりの日替りランチは、コーヒー付で730円と、お客様の懐にも優しいお店です。



おすすめ MENU

ブレンドコーヒー ¥350
アイスコーヒー ¥380
サンドイッチ各種 ¥600～
ドリンクセット プラス¥150
(珈琲or紅茶+デザート付)

◆モーニングサービス
…7:00～11:00

岐阜県海津市平田町幡長18
(名神羽島ICより車で10分)

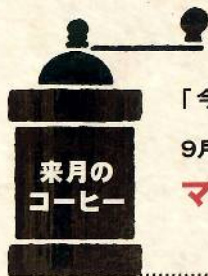
TEL 0584-67-3778

営業時間／7:00～17:00

定休日／月

席数／96席

駐車場／55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？

9月のおすすめ

マンデリン グランレイナ

——インドネシア



気品あふれるコーヒーのクイーンをイメージ

マンデリンの産地として知られるスマトラ島にはアチェ、北スマトラ、リントンという3つの生産地域があります。このグランレイナ(=偉大なる女王)は、甘味が特徴のアチェと優しい酸味が特徴の北スマトラをブレンド。華やかな香り、滑らかな口当たり、スッキリとした後味をコンセプトに、気品あふれる“コーヒーのクイーン”をイメージして産地Qグレーダーが作りました。甘く柔らかな酸味とバランスの取れたボディ感があり、長く余韻が残るコーヒーです。



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 -20-

ブラジル研修が始まって半年後の1973(昭和48)年3月、師匠である小室博昭先生が、サントスコーヒー組合から「サントス市場・最高のクラシフィカドール(コーヒー鑑定士)」の受賞が決まった。これはサッカーでいえば、「FIFA・バロンドール」受賞と同じ位のもので、コーヒー鑑定士としては最高の栄誉である。

授賞式は、サントス商工会議所の講堂で、大勢の関係者やマスコミに囲まれての式典であった。小生はテレザ夫人と共に付き添い兼レポーター役で参列した。型通りにサントス市長、サントス・コーヒー組合長等の祝辞の後、小室先生の受賞の辞があった。内容は小生も原稿の下書き(日本語

で)を書いた関係で日系社会の和田会長・宮本社長等への謝辞と、最後は愛妻テレザ夫人への感謝の内容だった。正式な謝辞はポルトガル語(原稿は日系ブラジル人の方に翻訳してもらったが結構苦労した)で流暢に話された。その後マスコミ各社との質疑応答もそつなくなし、家に帰ったのは出発してから6時間後の深夜12時近かった。

今も、モンゴル出身の力士、照ノ富士関がインタビューを立派な日本語でこなすシーンを見るたびに、この授賞式の苦労を思い出す。この日がある意味、日本のコーヒー業界が世界に認められた日であった。

(会長 服部卓也)