

CCS COFFEE NEWS

Coffee &
Communication

9

2021
vol.536



グランレイナは甘味が特徴のアチュと、優しい酸味が特徴の北スマトラのブレンド

今月の
コーヒー

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

グランレイナ(=偉大なる女王)は甘味が特徴のアチュと、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”をイメージしてできあがりました。

コーヒー業界の最新情報!

COFFEE TOPICS

2021年
9月版

特集

27年振りの降霜 ブラジルのコーヒー主要生産エリアに



① アラビカ種の コーヒー産地に大被害

ブラジル時間7月20日早朝、予報を上回る強い寒気団がブラジル中部のコーヒー主要生産エリアに入り込み、主にレギュラーコーヒーで使用されているアラビカ種を生産する南ミナス、モジアナ地区などのコーヒー農園に大きな被害をもたらしました。

② 被害実態の把握は数ヶ月後、来たる雨季の開花に注目

前提として被害の実態を把握するには数ヶ月の時間を要しますが、降霜直後の農園の調査では、「樹木自体が完全に死んでしまうダメージを受けているのは樹齢の若い樹が多く、樹齢4年目以上の成木は葉の表面が焼けている。一部は来期の蕾が死んでいる樹もあり、これから迎える9～10月の雨季にどの程度開花できるかが重要となる」との報告。



若い樹を中心に霜害が確認されている。

③中長期的な供給不足

現時点では、今回の降霜による被害は約500万袋の減産と見込まれています。この量は、日本が世界から輸入するコーヒー生豆輸入量の約10ヶ月分に相当します。

また、以前からブラジルでは干ばつの懸念があり、9月からの雨季で開花に十分な降雨がなければ供給不足はさらに拡大していきます。

霜害前にアメリカ農務省(USDA)が発表した世界のコーヒー需給バランスによれば、20/21年度を据え置きしたと仮定しても、裏年にあたる21/22年度は690万袋の供給不足、続いて22/23年度は表年になりますが今回の霜害により2年連続のマイナスになる可能性があります。今後、中長期にわたり供給の逼迫が懸念されます。



④今後の相場を注視

過去50年のニューヨークコーヒー先物相場(NYC)において、価格が200セントを超える事態は7回ありました。「相場の事は、神様にしかわからない」という言葉がありますが、今回の降霜がどのあたりに落ち着くのか注視する必要があります。

■ NYC 過去47年間に7回の高騰相場一覧(セント/ポンド)

回	騰勢開始月	高騰要因	開始値	最高値
1	1975年7月	パラナ州降霜	52.50	337.50
2	1979年1月	ボゴタG介入	134.97	230.05
3	1985年10月	開花期の早魃	135.07	276.00
4	1994年6月	パラナ州降霜	123.00	263.50
5	1997年1月	需給タイト	116.65	318.00
6	2010年6月	金融・需給タイト	136.55	308.25
7(今回)	2021年7月	南ミナス州降霜	155.25	209.00(8/10現在)

(会長 服部卓也)

“10月1日はコーヒーの日” Amazonギフト券が当たるキャンペーンを開催!

国際協定により10月1日からコーヒーの新年度が始まります。この日に合わせ、全日本コーヒー協会は10月1日を「コーヒーの日」と決めました。今年も「みんなのコーヒータイム」をテーマとしたキャンペーンを実施! Instagram投稿で、Amazonギフト券2,000円分が抽選で101名様に当たります!

<応募期間>

2021年9月1日(水)~10月29日(金)

<応募方法>

- ①Instagramで「@coffeenewyear」をフォロー
- ②みんなのコーヒータイムをテーマにハッシュタグ「#coffeenewyear2021」をつけて投稿



Instagram
キャンペーンアカウントはこちら



キャンペーンの詳細はこちら



新商品 & おすすめコーヒーツールのご紹介

社内のコーヒー器具提案会で関心の高かったおすすめコーヒーツールをご紹介します。



蒸らし不要の新常識

HARIO
V60 1回抽出ドリッパー MUGEN

注ぐお湯が1回だけで抽出できるドリッパー。ドリッパーにペーパーが張りつき星型の「溝」を伝ってゆっくりとコーヒーが抽出されます。蒸らし不要で、風味の再現性の高さが最大の特徴です。上手にドリップするとコーヒー粉の壁が綺麗なすり鉢状になります。ホルダーは取り外せるので、ドリッパー本体だけでの使用も可能です。



2019年度グッドデザイン賞受賞

HARIO
浸漬式ドリッパー スイッチ



ドリッパー下部にスイッチが付いており、お湯を溜めながら抽出が可能になった浸漬式ドリッパー。自分のタイミングでコーヒー液をサーバーへ落とすことができるため、今まで出来なかったレシピが再現できます。スイッチを押す時間を決めておけば、どなたでも均一な抽出が可能です。

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

毎回好評のコーヒーインストラクター3級検定講座。今年の秋は2回開催を決定！1回目は「コーヒーの日」10月1日にオンラインで、2回目は10月9日に弊社にて開催します。朝晩が少し肌寒く感じる季節。そんな時は温かいコーヒーで身体の中からポカポカしたいですね。当講座を受講し、コーヒーへの理解を深め今年の秋はぜひ「コーヒーの秋」として楽しんでみてはいかがでしょうか！詳細は弊社ホームページをご覧ください。

オンライン開催

日時：10月1日(金)

①午前の部10:00~11:15 ②午後の部14:00~15:15

募集人数：各回12名

参加費用：1,800円(お申し込み・決済はPeatixとなります)

●受講後、10日ほどで3級認定証をお送りします。

詳細は
こちらから▼



現地開催

日時：10月9日(土) 10:00~12:30

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)

●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、感染症予防対策万全でご参加をお待ちしております。

受講後、3級認定証をお渡します。

詳細は
こちらから▼



ハロウィン限定！珈琲チョコシール

年々盛況の高まる10月31日のハロウィン。商業施設などでは9月初旬からハロウィン関連の商品販売、装飾が始まります。毎年好評いただいている「ハロウィン限定珈琲チョコシール」を今年もご用意しました。

独特な世界観とカラフルなモチーフが可愛らしく、きっと目を引きまします。お店のにぎわいを演出する素材にご活用ください。

「珈琲チョコレート」 1袋(100g)×5袋～

※既にお取り扱いのお客様にはハロウィン用シール1シート(12枚)をご用意しています。



カフェ・プロスペール テラッセ納屋橋店 9月1日オープン!



CAFÉ カフェ・プロスペール
PROSPERERE
Take a break for coffee in Daigojiri. Have a elegance time for you.



クオリティーの高いコーヒーと軽食で
くつろぎを提供するセルフスタイルカフェ

住 所 名古屋市中区栄1丁目2番49号
テラッセ納屋橋 2F

営業時間 10:00~22:00
(ラストオーダー21:00)

席 数 54席(全席禁煙)

※緊急事態宣言等により閉店時間の
変更の可能性がございます。

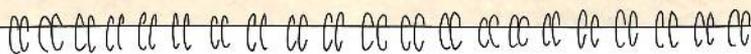


◀アクセスはこちらから



ハウスブレンド

懐かしの
鉄板ナポリタン



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

照焼チキンとたまごが
相性バツグン!



てりたまチキンサンド

単品 ¥490(税込) 詳しくは営業担当へお問い合わせください。



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？

10月のおすすめ

ファヤギコン レッドハニー

ミャンマー



しっかりしたボディ感とフルーティーな甘さのコーヒー

東南アジアのインドシナ半島西部に位置するミャンマー。現在政情が不安定ですが、各地の仏閣は神秘的で多彩な魅力のある国です。今回の産地、ファヤギコン村はミャンマーの西部・シャン州ユワンガンにあります。ここは小農家中心ですが、発酵過程におけるユニークな精選方法やマイクロロットに挑戦するなど、コーヒーの品質向上に非常に力を注いでいます。弊社もこの地区のマイクロミル設立に一役買っています。レッドハニーらしいしっかりしたボディ感とフルーティーな甘さのコーヒーです。



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 -21-

‘天災は忘れたころにやってくる’と言ったのは、文豪・夏目漱石の一番弟子といわれた、物理学者でもある寺田寅彦の言。その寺田先生の格言ではないが、ブラジルの最大コーヒー生産地帯であるミナス州、サンパウロ州などを7月20日早朝、寒気団が襲った。四半世紀を振り返っても最大の寒波である。その為、主産地の南ミナス州やサンパウロ州モジアナ地区など、上質なコーヒー産地が降霜の被害を受けた。

前回でも触れたように小生が研修していた1970年代半ばまでは、ブラジルの主生産地域は南米最大の穀倉地帯といわれたパラナ州であった。しかし1975年7月18日の史上最大の寒気団に

よって、ブラジル全生産量のうち55%を占めたパラナ州のコーヒー農園は全滅した。これを契機に霜害の無い‘北部’ミナス州への大移動が始まり、約20年を経てパラナ州のコーヒー生産量はほぼゼロになり、ミナス州が‘コーヒーの都’と呼ばれるまでに成長した。後年パラナ州を訪れた時、かつてのコーヒー農園は大豆畑に姿を変えていた。他方、森林だった南ミナス地区は、ピボットと呼ばれる半径1000mの散水機をもつ大農園に姿を変えていたのが想起される。今回の降霜被害の実態把握には数ヶ月、完全復帰には数年の時間を要するが、1日も早い復帰を望む。

(会長 服部卓也)



編集後記

はじめまして。CCSNews担当の田中と申します。私がNewsを引き継いでから約1年が経ち、今月から編集後記を書かせていただくことになりました。息抜きにでも読んでいただけたら嬉しいです。これからも皆様が良い情報をお届けできるよう努めてまいりますのでよろしくお願いたします。

コーヒー納入価格改定のお願い

拝啓 コロナ禍の中、貴社、貴店におかれましては、この難局に立ち向かわれていることと存じます。平素は弊社並び弊社製品に格別のお引き立てを賜り厚く御礼申し上げます。

さて、本年7月20日、世界最大のコーヒー生産国であるブラジルの主要アラビカ生産地域(南ミナス、モジアナ)において、広範囲に渡る降霜が発生しました。降霜による被害は1994年以来、27年振りです。

その結果、コーヒー生豆国際相場は、本年2月からの上昇基調に降霜による大幅な減産懸念が加わり、7月末には200セントの大台を突破しました。本年2月の相場と比較し、170%増の急騰です。

このように大幅な供給減が予想される一方、需要面では米国・欧州各国等の消費国で新型コロナウイルスのワクチン接種が進み、経済活動再開とともにコーヒー消費量の回復が報告されています。

そのため、需給の逼迫の懸念から、今後もコーヒー生豆相場は高値安定、もしくは更なる上昇基調に転じる場面もあり得るという見方が強まっています。また円相場も年初からの半年間で約7円以上の円安等、原料の全てを輸入に頼るコーヒーの調達価格に多大な影響をもたらしています。

弊社では、このような「コーヒー生豆相場の高騰」と「円安」の二重苦に直面し、製品コストは大幅に上昇しております。こうした環境を企業努力により、精一杯吸収すべく努力してまいりましたが、それも限界に達し、今後は現状での納入価格を維持することが困難な状況に至りました。

つきましては、お取引先様各位におかれましても大変厳しい環境かと存じ上げますが、何卒今般の事情をご賢察のうえ、価格改定についてご理解ご了承を賜りますよう、心よりお願い申し上げます。

弊社では今後も品質第一の社是を堅持しつつ、全社一丸となり、皆様のお役に立つべく、努力いたす所存であります。どうぞ何卒、今後とも宜しくお願い申し上げます。

末筆ではございますが、皆様方各位の、益々のご繁栄を祈念致しております。

敬具