

CCS COFFEE NEWS

Coffee &
Communication

10

2021

vol.537



ファヤゴ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。

今月の
コーヒー

10月のおすすめ

ファヤゴン 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

今回の産地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。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。

コーヒー業界の最新情報!

COFFEE TOPICS

2021年
10月版

ブラジル・コーヒー霜害のその後

20%減産の予想



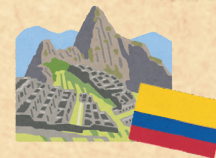
ブラジル農務省は、7月末の降霜によるコーヒー生産への被害規模が、8月末時点の予測として約20%の減産になるという見通しを発表しました。これは速報で発表された被害の見通しより悪化しています。

今回の寒冷前線による降霜被害は1994年以降最悪で、コーヒー生産地帯の10%を超えるエリアに被害をもたらしたと推定されます。既に過去最大の霜害を受けたコーヒー農家が、枯れたコーヒーの樹を伐採し、新しく大豆やトウモロコシなどの穀物を植えるための整地を始めるという動きも見られます。

今回の霜害による影響は最低2年続くと見られ、その結果、世界のコーヒー需給バランスは大きく崩れ、中期的にコーヒー価格の上昇をもたらすものと懸念されています。

コロンビア・コーヒー産地

ユネスコ世界遺産 認定10年



2011年6月、コロンビアのコーヒー生産地の景観がユネスコ世界遺産として登録されました。「コロンビアのコーヒー産地の文化的背景」にはコロンビア西部のカルダス県など4つの県の中にある地域で形成されており、約8万人の生産者が約17万haの土地でコーヒーを栽培しています。この地域の農園はアンデス山脈に沿って分布しており、山の急斜面に張り付くように広がっているのが特徴です。標高が高く1日の寒暖差が大きいことから、薫り高いコーヒーができるため150年以上前からコーヒー栽培の文化が受け継がれてきました。こうした文化的背景が世界遺産に認定され「エヘ・カフェトロ（コーヒーの軸）」とも呼ばれています。この歴史と美しい景観に惹かれて国内外からの観光客が多く、観光業としてもコロンビアの経済を支える重要な地域になっています。



◀ 10周年記念動画

<https://youtu.be/T4U74LbjGAc>

「昭和」しか勝たんZ世代

昭和の喫茶店が再び脚光?



“Z世代”とは1990年代中盤以降に生まれた、現在10代～20代前半の若者たちを指します。生まれた時からインターネットが存在し、デジタルに囲まれて育った彼らは、上の世代とは異なる価値観やライフスタイルを持っています。遠からず、それが世の中の主流になるため、Z世代の若者に注目が集まっています。

スターバックスが日本に進出したのが1996年。日本のカフェ文化の隆盛と共に育ったZ世代にとって、昭和の面影を残す「純喫茶」は新鮮な場所になっているようです。レトロな雰囲気、ゲームテーブル、メロンソーダ、やや硬めのプリン、ナポリタンは目新しく、SNSに映えると再人気。喫茶店を選ぶ理由として、20代の男性会社員は「カフェはパソコンで仕事をしている人も多くて、くつろげない」、個人の店主は「喫茶店の実家のように居心地が良い」と語ります。このようなZ世代のトレンドから、昭和のエッセンスを取り入れた店の進出が広がっています。

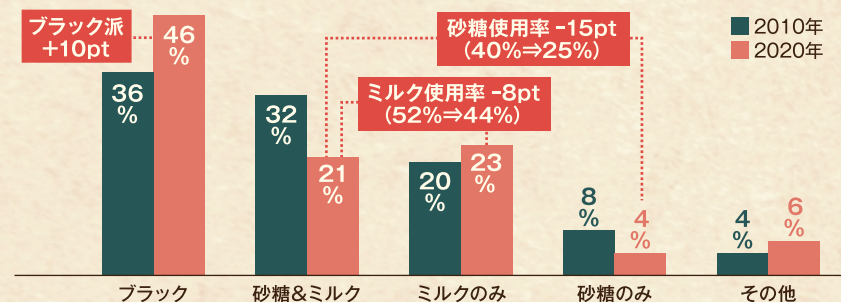
※「〇〇しか勝たん」とは2020年上半期の流行語大賞「コトバ部門」第1位にランクインした言葉で、“それに勝るものはない”という意味

(会長 服部卓也)

ブラック派の増加。砂糖、ミルクの使用は減少

「コーヒーの需要動向に関する基本調査2020年」から、日頃の喫茶店・カフェ運営に関係の深い「砂糖、ミルクの使用動向」について紹介します。

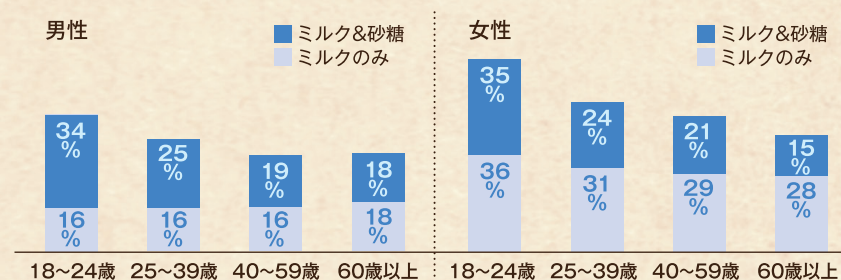
砂糖、ミルクの使用動向



「ブラック」で飲む割合は10年間で10ポイント増加。約半数を占めるまでになりました。反対に砂糖使用率は15ポイント低下。特に「砂糖とミルクの両方を入れる」飲み方が減少しています。スティックシュガーも一昔前は6gが主流でしたが、今は3gが主流に。3gでも半分残す方もいます。健康志向の高まりの他、コーヒーがおいしくなったという理由も考えられます。また「砂糖とミルクの両方を入れる」割合は減りましたが「ミルクのみ」の使用は増えています。

「牛乳」にもこだわることで女性客を獲得

性別・年代別のミルク使用状況



性別、年代別でミルクの使用状況を見ると、男性より女性が多く、特に若い世代ほどミルクを使用しています。女性の18~24歳は70%強、40~59歳でも半数はミルクを使用しています。砂糖は使わず「ミルクのみ」の割合も女性が高い結果に。実際、「カフェラテ」「カプチーノ」といったミルクメニューの注文は女性が多いことからよく分かります。コーヒーには「乳脂肪分3.0%以上の成分無調整牛乳（いわゆる牛乳）」が良いとされていますが、健康志向を背景に低脂肪タイプや代替ミルク（豆乳、アーモンドミルクなど）を選択肢として用意するお店も増えてきました。コーヒーはもちろん、ミルクにもこだわってみてはいかがでしょうか。

“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



愛知県内の飲食店向け あいスタ認証のススメ

「ニューあいスタ標準」、通称「あいスタ」とは、新型コロナに負けない、安心できる愛知県を実現するため、そして安心してくつろげる飲食店の輪を広げるために作られた、「感染防止対策が徹底された飲食店の認証制度」です。本年6月下旬より申請が始まっており、弊社のお取引先の中でも既に取得されているお客様もいらっしゃいます。

現在、自己申告による「安全・安心宣言施設」制度が運用されていますが、感染防止対策のレベルを高めるために「あいスタ認証」は第三者（愛知県）による認証となります。

なお、10月頃を目処に感染防止対策協力金の支給には「あいスタ認証」が必須要件とすることが発表されており、対象店舗は早めの申請が求められます。

「あいスタ認証」を取得するためには、飲食店感染防止対策として定められた50項目全てに取り組むことが条件になります。

取得の流れは、1.WEB申請⇒2.現地訪問調査⇒3.認証 というステップです。

詳細はWEBサイトにてご確認ください。

<https://newaista-ninsho.jp/>



クリスマス限定ドリップコーヒー&珈琲チョコ

ハロウィンが終わると、次はクリスマス商戦です。毎年、好評いただいているクリスマス用の「限定ドリップコーヒー」「珈琲チョコ」を今年も販売します。クリスマスに向け、お店のにぎわいを演出する商材にご活用ください。



「クリスマス限定ドリップコーヒー」
1セット(6杯分)〜 ※デザインは2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、
クリスマス用シール1シート
(12枚)をご用意しています。

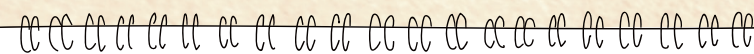
中部コーヒー組合主催 賛助会員セミナー報告

9月6日(月)、中部日本コーヒー商工組合主催の賛助会員セミナーが開催されました。緊急事態宣言下のため、昨年同様ウェブでの開催です。会員各社より約60名が参加し活発な質疑応答が行われました。「産地・抽出・メニューの今が解る」をテーマに、会員各社が各事業分野のトレンドを語る非常に興味深いセミナーでした。

講演内容

1. 超臨界二酸化炭素によるデカフェとデカフェ豆の特徴…(株)ケー・イー・シー
2. おすすめ商品のご提案… 森永乳業(株)東海支店食品素材販売課
3. 新製品を中心とした抽出器具ご案内… ハリオ(株)名古屋支店

ケー・イー・シーからは、デカフェ処理の仕組みに関する説明や、デカフェ処理後に生豆、焙煎豆へ与える変化を、実験結果を基に解説がありました。日本のデカフェ市場は欧米諸国と比較し1/20程度で、今後広がる余地があるとのこと。森永乳業からは、コロナ禍により「健康維持のための需要が拡大」しており、新商品として免疫力を上げる“シールド乳酸菌”の提案がありました。この商品は無味無臭の顆粒で、カフェオレやホイップに混ぜるといった喫茶メニューへの活用事例が紹介されました。ハリオからは、おうち時間により自宅でハンドドリップする人が増えた傾向から、初心者でもおいしく抽出できる器具の販売が増加した報告と、抽出に必要な器具をまとめた「スターターキット」の紹介がありました。



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

黒酢の優しい酸味と
たっぷり野菜が
相性抜群!

こんがりトースト



三元豚の パストラミサンド

単品 ¥500(税込)
詳しくは営業担当へ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 -22-

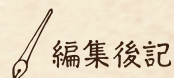
27年振りの降霜について、ブラジル農務省は20%位(日本の消費量の1.5年分)の減産が見込まれると発表した。被害量の詳細は半年位の時間が必要とされる。

さて、ブラジルでの研修生活も1年を経過する頃から、本格的な「味作り」の段階に入っていた。つまり、各地に広がる農園から産出される「味」をベースに、海外からの顧客が求める「味」とコストを頭の中に入れて作り上げていく作業である。「酸味・キレ・ボディ」といった味の要素と、焙煎・粉碎といった外的条件を加味した上での作成工程となっていく。まずは、農園からのサンプルを朝から夕方まで、何百杯とカップテストをしながらデータ

ベースを作り、味の作成に入っていくのである。

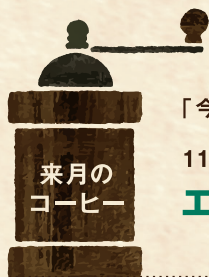
生産年度による微妙な差異はあるものの、小室先生の頭の中には味のデータが入っている為、モジアナ地区のアントニオ農園のコーヒーと言えばそのマトリックスが表れるようだ。それをベースに、味を作り上げるのがクラシフィカドールと呼ばれる人々である。まさにイチロー選手のヒットの打ち方のように「神業」的作業である。

又「毒をもって毒を制す」という格言があるが、クラシフィカドールの世界にも「どうしようもない欠点を消すために、別の欠点豆をぶつけ欠点を消す方法」を学び、まるで戦国時代の覇権争いではないかと、妙に感心した記憶がある。(会長 服部卓也)



編集後記

最近、夕方の虫の声や日の長さで秋を感じるようになりました。私は寒さが苦手ですが、気温が低いほうが朝のコーヒーが美味しく感じます。肌寒い朝にホッと一息できるコーヒータイムは至福の時間です。今月号もお読みいただきありがとうございます。



「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？

11月のおすすめ

エメラルドマウンテン

—— コロンビア



コロンビアが誇る、コーヒーの至宝

太平洋とカリブ海に面した美しい国で、南北に縦断するアンデス山脈の麓に続く緑豊かな丘陵地帯は、コーヒー栽培に適した全ての条件を満たしています。コロンビアコーヒー全生産量の中でも、厳選されたわずか1%未満の高級豆だけが「エメラルドマウンテン」として認定され、その名前にはコロンビアの至宝エメラルドとアンデス山脈にちなみ、宝石のような希少価値を持つ高級豆という意味が込められています。甘い香りとし心地よい酸味、まろやかなコクが広がります。



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。

毎年好評!

**エメラルド
マウンテン
キャンペーン
2021**

バンブーマグカップ

200g/袋のご注文でマグカップ
各色1つずつプレゼント。
なくなり次第終了。

店舗での販促にご活用ください。
※詳しくは営業担当までお問い合わせ
ください。

～ ダブルチャンス実施 ～

コロンビアのプレミアムコーヒーとして高い評価を得られているエメラルドマウンテン。今年のキャンペーンはバンブーマグカップとWEB応募にて豪華景品が当たるチャンス!



ダブルチャンス

WEB応募にて豪華景品が当たる
ダブルチャンスキャンペーンも実施!



シーシーエスコーヒーニュース vol.537 2021年10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