

CCS COFFEE NEWS

Coffee &
Communication

5

2022

vol.544

5月 第2土曜日は

世界フェアトレード・デー



今月の
コーヒー

5月のおすすめ

有機フェアトレード グアテマラ

グアテマラ



柔らかな酸味と甘み。さらりとした口当たりのコーヒー

グアテマラの奥地サンタエウラリアは朝晩の寒暖差が激しく、シェードツリーの下で真っ赤なコーヒーチェリーがゆっくりと熟します。それを丁寧に手摘みし、時間をかけて100%天日乾燥させます。柔らかな酸味とビターチョコのような甘味。さらりとした口当たりの有機コーヒーです。

コーヒー業界の最新情報!

COFFEE TOPICS

2022年
5月版

ロシアのウクライナ侵攻

コーヒー生産国に肥料危機



ロシアのウクライナに対する軍事侵攻により、肥料価格が高騰しています。原因は肥料の最大輸出国であるロシアからの供給が止まったことにあります。

他の食物と同様、コーヒー栽培にも多くの肥料が使われ、施肥の量は収穫量に大きく影響します。コーヒーの生育には「窒素・リン酸・カリウム」が必要とされており、三大栄養素といわれています。

ロシアとその同盟国ベラルーシは原料の一つである塩化カリウムの主要輸出国で、両国の生産量は世界全体の37.6%を占めています。

ブラジルは肥料の30%をロシアからの輸入に頼っています。肥料の供給不足や価格高騰により施肥が難しくなると、コーヒー生産量の減少につながると懸念されています。ブラジル生産量の減少は、コーヒー相場の高騰を招きます。

世界ではインフレによる物価上昇、物流混乱、新型コロナウイルスによるパンデミック、異常気候など様々な問題が噴出しています。このような混沌とした世界規模の異変は、私たちの日々の生活に大きな影響を及ぼします。

ロシアへのコーヒー取引

「現金での前払い」が常態化



ロシアは世界6位のコーヒー輸入国。西側諸国によるロシアの金融システムへの経済制裁が発動される中、コーヒートレーダーはロシアに対し「前払い」を求めています。

ブラジルのコーヒー輸出業者はシリア、レバノン、イランなどの前払いを必要とする危険リストにロシアを追加したと明言。またヨーロッパを拠点とするコーヒートレーダーもロシアからの注文は引き受け不可となっていると語っています。

このような事例はコーヒーに限らず、ロシア国内ではあらゆる輸入物資の深刻な品薄状態が発生していると想定されます。

意識される『黒田ライン』

円安どこまで?



貿易立国の我が国にとって、為替相場は生活のあらゆる面に影響を与えます。過度な「円安」は、ダイレクトに輸入品の値上がりの要因となります。

3月28日、円相場は2015年6月以来の円安水準となる125円台をつけました。市場関係者からは早期に130円の大打に乘るとの見方も出てきています。そんな中、1ドル＝125円を意味する『黒田ライン』が話題になっています。

『黒田』とは日銀の黒田東彦総裁のことです。

2015年6月、当時は黒田バズーカとも呼ばれた大規模な金融緩和を背景に、1ドル＝125円前後まで進んでいました。市場から過度な円安への警戒感が出ていた中、黒田総裁の国会答弁により一挙に円高に反転します。

「ここから更に円安に振れることは、普通に考えると中々ありそうにない。」

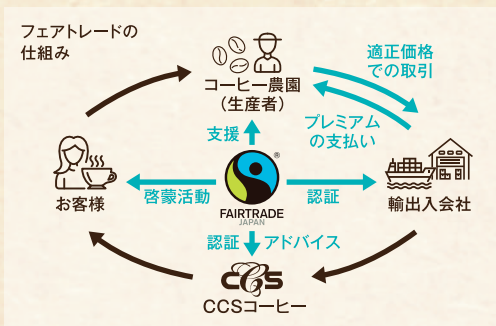
果たして今後、黒田総裁はどんな発言をするのか目が離せません。

フェアトレードコーヒーで 生産者の自立支援に貢献!



コーヒー生産国の多くは、経済的・社会的に弱い立場にある開発途上国です。消費国である先進国からの強い圧力により、生産者は生産コストを下回る価格で売らなければならない、必要な利益を得られない状況です。そのため、不安定な生活を余儀なくされる生産者がたくさんいます。

この状況を防ぐために、フェア(適正)な価格で継続的な取引を行う仕組みが『フェアトレード』です。経済的・社会的・環境的に持続可能な生産と生活を支える「フェアトレード最低価格」が保証され、生産地域発展のための資金「フェアトレード・プレミアム(奨励金)」が支給されます。フェアトレードコーヒーは「開発途上国の生産者の自立支援、持続可能なコーヒー生産の体制づくり」につながります。この機会に取り扱ってみてはいかがでしょうか?



5月第2土曜日は

世界フェアトレード・デー

毎年5月第2土曜日は「世界フェアトレード・デー」。5月はフェアトレード推進月間として、全国で様々なイベントが行われます。弊社では、下記の取り組みを行います。

- 5/14(土) 世界フェアトレード・デー・なごや2021 コーヒーサミット出店
- 5月のおすすめコーヒー 「フェアトレード グアテマラ」を販売
- 5月毎週火曜日 直営店の「本日コーヒー」に「フェアトレード グアテマラ」を提供

CCSがお届けする今月のニュース

夏ブレンド「爽」を販売開始!

お店で提供するコーヒーにも、季節感を演出してみてはいかがでしょうか? 夏ブレンド「爽」は、夏らしいサラリとした後味が特徴です。夏でもホットコーヒーを好まれるお客様に好評いただいております。

夏季限定コーヒー「爽」 袋タイプ 内容量:200g(豆)

販売期間:2022年6月1日~2022年8月末

納品期間:2022年5月中旬~2022年8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。



オリジナルドリップコーヒー作りませんか?

一杯抽出型のドリップコーヒー市場は、「手軽においしいコーヒーを飲みたい」というニーズに応えた商品として、年々需要が伸びています。器具を必要とせず、カップに掛け、お湯を注ぐだけで簡単においしいコーヒーを淹れることができ、ゴミ捨ても簡単。業界紙の調査によると、コロナ禍の家庭内需要の高まりでドリップコーヒー市場は19年と比べ1.3倍に伸びたことが報告されています。コロナ禍により「外出に行きづらいので、自宅の食事を充実したい」という思いが高まっており、価格よりもおいしさが求められています。ドリップコーヒーは、そんなニーズを叶える商品です。

弊社直営店では4月より「ボルスブレンド」「プロスペールブレンド」のドリップコーヒーを新発売し、お客様から喜びの声が多数寄せられています。あなたのお店のオリジナルドリップコーヒーで、常連さんへお家コーヒーを提供してはいかがでしょうか?



ボルスブレンド



プロスペールブレンド

もう夏も目の前! アイスコーヒーでスカッといきましょう

コーヒーの品質が高まっており、以前よりも魅力的なアイスコーヒーを出すお店が増えています。もはや定番となった「水出しコーヒー」、人気急上昇の「カフェシェケラート」などをご紹介。この夏は、いつもと違ったアイスコーヒーで付加価値を提供してはいかがでしょうか。

急冷式 アイスコーヒー

まずはおなじみ急冷式アイスコーヒー。深煎りのコーヒーを抽出し、氷で急冷することでおいしさを閉じ込めます。アイスコーヒーといったらこれ!というくらい定番ですね。



水出し アイスコーヒー

コールドブリュとも呼ばれ、近年ほぼ定番となったアイスコーヒー。水でゆっくりと時間をかけて抽出することで柔らかな口当たりのアイスコーヒーになります。



フルーツ アイスコーヒー

コールドブリュが定番となるにつれ、ひと工夫加えたアイスコーヒー。水にコーヒーと一緒にフルーツを漬け込みます。果実のフルーティーさがアイスコーヒーに華やかさを添えます。



カフェ シェケラート

エスプレッソと氷をシェイクしたイタリア版アイスコーヒー。きめ細やかな泡の口当たりが心地よいアイスコーヒー。アイスクリームを入れてシェイクすると甘くてほろ苦いドルチェ(お菓子)のようでお勧めです。



毎年大好評! グラスフェアのご案内

グラスがお手頃価格で購入できる「グラスフェア」を今年も実施。お店のグラス補充にいかがでしょうか?



※写真はイメージです。

●対象商品(カタログ掲載商品。一部除外品あり。)

石塚硝子製 → カatalog掲載価格より **40%OFF** (クリスタル製品は除く)

東洋佐々木ガラス製 → カatalog掲載価格より **40%OFF** (クリスタル製品は除く)

二ノ宮クリスタル製 → カatalog掲載価格より **30%OFF** (掲載品番の黒のみ対象)

実施期間…2022年5月2日(月)～6月30日(木)

※1円未満の端数は切り上げ。

※詳細は営業担当へお問い合わせください。

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



たっぷりの
抹茶クリームと
優しい甘さの小倉

抹茶と小倉のワッフル

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
岡崎市

喫茶去
いろはにほへと

落ち着いてくつろげる和カフェ

2020年6月、「ここ地いい みんなの居場所」をコンセプトに岡崎市美合にオープン。少し小高い場所にある、懐かしいたたずまいの古民家風の和カフェ。店内にはテーブル席、カウンター席、掘り炬燵風の座卓、店外には簡単なテラス、小さな離れもあり、用途や人数に応じて選べるのがとても魅力。落ち着いた和の雰囲気の中、作務衣を着たスタッフの気持ちのよい接客につい長居したくなる。おすすめは種類が豊富な甘味メニュー。中でも「本わらび」を使用したわらび餅が絶品で、ペーパードリップで抽出したママさんの心のこもったブレンドコーヒーとの相性はピッタリ。リピート客もとても多いとのこと。セットでの注文をぜひオススメ。



おすすめメニュー

モーニングサービス(11:00まで)
ブレンドコーヒー.....¥500
抹茶フロート(西尾茶使用).....¥680
わらび餅(本わらび使用・飲み物付)...¥950
ナポリタン(11:30~13:30).....¥850
五目焼きそば(11:30~13:30).....¥850

喫茶去 いろはにほへと
愛知県岡崎市美合町西屋敷111-3
(名鉄美合駅から徒歩10分)
tel.0564-52-6601
営業時間...9:00~17:00
定休日.....水・木曜日
席数.....28席
駐車場.....16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？

6月のおすすめ

カフェインレス コロンビア

—— コロンビア



やわらかな酸味としっかりしたコクのカフェインレス

健康志向の高まりから注目されているカフェインレス。カフェインには覚醒作用や基礎代謝の促進など、適切に取り入れると良い効果がありますが、遅い時間に飲むと寝つきが悪くなったり、トイレが近くなったり、空腹時には胃を荒らしてしまうといったデメリットもあります。そこで目的や飲む時間帯によってカフェインレスにすることで、カフェインのデメリットを避けられます。妊娠・授乳中の方はもちろん、1日にたくさんコーヒーを飲む方にもおすすめです。今回のカフェインレス コロンビアは、超臨界二酸化炭素抽出法によりカフェインを99%除去。コーヒー本来の風味はしっかり保持されており、やわらかな酸味としっかりしたコクが楽しめます。カフェイン除去の技術、ここに極まれり。一度、お試しください。



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 -29-

ボゴタのFNCでコロンビアコーヒーについてのレクチャーを受けた後、ボゴタから北西300km先にあるコロンビア第2の都市メデリン(人口250万人)に向かった。標高1500mの盆地にあり、当時はメデリン・マフィアとして有名で南米でもっと危険な街と称されていたが、今では「世界で最も革新的な都市(スマート・シティ)」と称される程に変化した。

メデリンでは北西部のコーヒー農家から脱殻前のコーヒーを集荷したFNCの巨大集荷場を見学した。ここは10万トンのコーヒーを収納するサイロを6本保有している。当時の品質基準は一定のカップを満たせば、後は豆のサイズの大小で格付けられ、大粒なものは「スプレモ」中粒なものは「エキセルソ」

として流通した。集荷場はビール工場の麦芽のサイロのようなものであった。この集荷場では輸出が決まるとその都度、脱殻をしてスクリーン選別、異物除去、最後は数百人に及ぶ選別者(カタドーラと呼ばれる人々)によって選別され、その後70kg毎に袋に詰める。まさに人海作業の流れであった。

余談であるが、中南米を歩くとやたら教会が目につく。どんな奥地の村に行っても教会とサッカー場は必ずある。又、マリアさんやパウロさんという宗教関係の名前が多く、それだけ信心深い人が多いということであろう。我々のような、ある種無宗教とも見える、困った時の「神頼み」ではないのである。

(会長 服部卓也)



春の心地よい日差しがあるとなつ眠たくなってしまいますね。最近は眠気を覚ますためにお昼休憩は公園でお弁当を食べたりコーヒーを飲んだりしています。デスクワークで腰が痛くなることもありますが、少しの時間でも外に出てリフレッシュすると午後もしっかりと前向きな気持ちになります。今月号もお読みいただきありがとうございました。