

# CCS COFFEE NEWS

Coffee &  
Communication

# 9

2022

vol.548



今月の  
コーヒー

9月のおすすめ

セルトン農園100年樹 ナチュラル  
—— ブラジル



樹齢100年の透明感の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が、セルトン農園の樹齢100年以上の木から収穫される年間生産量100袋の非常に希少なコーヒーをお届けします。樹齢100年だからこその優しく、柔らかく、ふくよかで、ふわりと包み込むような味わいと透明感が特徴です。



コーヒー業界の最新情報!

# COFFEE TOPICS

2022年  
9月版

米・農務省発表 22/23クロップ

## コーヒー総生産量1億7,500万袋 増加の見通し

アメリカ農務省(USDA)は6月末、2022年10月からはじまる22/23年度の世界のコーヒー需給予想を発表しました。総生産量は前年度と比べて780万袋増の1億7,500万袋と予想しています。理由は最大生産国ブラジルが表作になり、620万袋の生産増を見込んでいるためです。

一方、総消費量も180万袋増の1億6,700万袋と予想。EU、アメリカ、日本といった主要消費国で、コロナ禍からの回復により消費が拡大すると見えています。そのため、生産国から消費国への輸出の増加(特にブラジル、インドネシアで100万袋増加)し、総輸出量は1億4,160万袋となる見通しです。

予想では生産量が消費量を上回る結果となり、22/23年度の期末在庫は210万袋増え、3,470万袋となります。相場が多少緩む要因となれば…

	21/22	22/23	前年比
生産量	167.1	175.0	+7.8
輸出货量	140.5	141.6	+1.1
期末在庫量	32.7	40.7	+8.0
消費量	165.2	167.0	+1.8

(単位:百万袋)



コーヒー生産が活発に!

## コロンビアのコーヒー取引価格 史上最高値を更新!



ブラジルでの霜害やコロナによる物流の混乱で国際コーヒー相場の高騰が続く中、7月にコロンビア国内でのコーヒー取引価格が史上最高値を付けました。コロンビア国内でのコーヒー取引価格は今年2月に史上最高値を記録し、7月にはその価格を更に上回り大きな話題となっています。この価格は数年前の約4倍で、急激な高騰にコーヒー生産者の活動は活発になっています。この高騰の理由の一つはドル高で、6月の大統領選挙で左派のペトロ氏が当選、今後の経済運営でドル高が見込まれることから、ラテンアメリカの中ではアルゼンチン、チリに次ぐ通貨安になりました。生産量の9割を輸出するコーヒー生産者にとって、ドル高は大きなプラスになります。ただ、ラニーニャ現象による長引く雨で生産量の減少やインフラの破壊などが起こっており、価格高騰を十分に享受できていないといった指摘もあります。

こんなに違う?

## フランスのアイスコーヒー事情



日本では夏の定番「アイスコーヒー」が、パリのカフェにはないことをご存じですか? これを聞いて驚く人が多いかと思いますが、理由を知ればそのはず。パリの緯度は北海道の北端稚内よりも北に位置し、夏の平均気温は約20℃と涼しいのです。喉を冷たく潤す「アイスコーヒー」の需要がそもそもないのでしょう。しかしながら、近年の異常気象によりヨーロッパも猛暑に見舞われています。そのため、パリのカフェで最近アイスコーヒーが売られるようになりました。ただパリのアイスコーヒーは始まったばかりのため、日本のものと比べると「薄いか、逆にものすごく濃い。あるいは甘すぎる」と味はイマイチだとか。作り方を尋ねると「エスプレッソダブル(2杯分)を氷と一緒にシェイクし、そこに砂糖を加える」という答え。このレシピでは、お店やバリスタによって、随分と味にバラツキが出てしまうのも仕方ないでしょう。お値段を聞くと1,000円前後。注文には覚悟が必要です。

(会長 服部卓也)

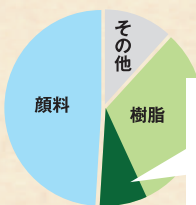


## カーボンニュートラルに向け バイオマスインキ使用のコーヒー包材へ切り替え



世界的な気候変動と異常気象への対応として、脱炭素社会に向けた取り組みが加速しています。弊社で使用する一部のコーヒー豆袋(包材)では「バイオマスインキ」を使用しています。「バイオマスインキ」とは、樹脂成分の一部を植物由来原料に置き換えたインキです。

包材を廃棄した際に焼却するとCO<sub>2</sub>が発生します。一方で、バイオマスインキの原料である植物は成長する過程でCO<sub>2</sub>を吸収しています。そのため、地球温暖化の原因となるCO<sub>2</sub>量はトータルで増加せず「カーボンニュートラル」であると考えることができます。バイオマスインキを使用した環境に配慮した包材への切り替えは、CO<sub>2</sub>排出量の削減や石油資源の節約につながります。弊社では2025年までに環境配慮型インキ使用のコーヒー包装資材の使用割合を50%にすることを目標としています。



植物由来原料を一部使用したバイオマスインキは樹脂の10~20%を植物由来原料に置き換え



◀このマークが包材に付きます

※バイオマスインキは一般社団法人日本有機資源協会が定めるバイオマスマーク商品の認定を受けたものです。

CCSをお届けする今月のニュース

## 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の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。

高味覚抽出と  
ハイスピードの両立  
三洋産業 ディープドリッパーPRO



従来の円すいドリッパーの角度は約60度ですが、ディープドリッパーは約45度と鋭角で、コーヒー粉層を厚くし、より多くの旨味が抽出できます。お湯がコーヒー粉を通過する距離(濾過層)が長いことから深層濾過方式と呼ばれます。内側の複数の突起によりペーパーがドリッパーに張り付かず、空気の抜けが十分に維持できるため、ハイスピード抽出が可能となり、雑味を抑えます。ディープドリッパーの美味しさは味覚分析試験で実証され、従来の円すいドリッパーと比べ「まるやか・すっきり」「旨味コク」が突出しています。\*専用のペーパーフィルタが必要です。

## コーヒーかすで作る新素材「カフェオレベース」

日々の生活や経済活動による大量の廃棄物。それらを燃やして発生するCO<sub>2</sub>は地球温暖化を加速させ、大きな社会問題になっています。デザインやアイデアで廃棄物を別の商品として新たな価値を与えるモノづくり「アップサイクル」が注目されています。

抽出後のコーヒー粉のかすを再利用した新素材「カフェオレベース」をご存じですか? 三重県桑名市にある株式会社On-Coの素材デザイナー村上氏が開発した素材で、コーヒー粉と牛乳由来の接着剤などを混ぜて作られます。同社はランプシェードや花瓶など、意匠性の高いプロダクトを数多く展開しています。

先日、弊社スタッフがワークショップに参加し、カフェオレベースでコースターを製作しました。作り方は、抽出後のコーヒーかすをフライパンで乾かし、高性能ミルで微粉に。その後、さまざまな材料を混ぜ合わせ、柔らかい粘土状の液体がカフェオレベースになります。それを型に流し込み、形を整え中の空気を抜き、数日間乾燥させ、表面を研磨すれば完成。コーヒー粉の焙煎度合いや粒度によって色合いが変わるのも面白いです。



毎日のコーヒーが飲んで終わりではなく、形を変えてまた自分の手元に戻ってくる。ワークショップを通し、ゴミに対する日頃の意識やアップサイクルの意義などを参加者がコーヒーを片手に話し合い、コーヒーの可能性が広がるのを感じました。コーヒーかすが廃棄物ではなく、大事な資源として扱われる未来がくと嬉しいです。お得意様や直営店でのワークショップなどを企画し、コーヒーを愉しんだ後も廃棄物が新しい製品に生まれ変わる驚きや楽しみを体験いただける機会を作りたいと思いました。

## ハロウィン限定! 珈琲チョコシール

年々盛況の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商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。





## 「地方銀行フードセレクション2022」に出展!

昨年、2年ぶりに開催された「地方銀行フードセレクション」に今年も出展します。コロナ前より出展社数も来場者数も大幅に減っていましたが、地方の元気な企業が集まるこの展示会は他の展示会とは一線を画し興味津々です。コーヒーを通じて、ご来場される方々に何ができるのか。特に今回はドリップバッグコーヒーのオリジナル商品作成のご案内を予定しています。



▲昨年の様子

### 開催概要

日時: 2022年10月12日(水) 10:00~17:00 / 10月13日(木) 10:00~16:00

場所: 東京ビッグサイト 東4・5ホール

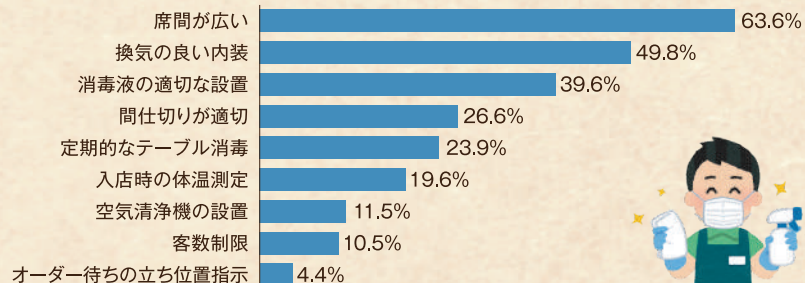
全国の食品企業がおよそ800社出展予定です。来場対象者は、百貨店やスーパー、食品卸売りや食品メーカーのバイヤーなどです。

## コロナ禍の店舗条件「席間」「換気」「消毒」

日本スペシャルティコーヒー協会(SCAJ)は「SCAJ来店客調査2021」を発表しました。調査は昨年10~11月に協会会員10社23店舗の来店客にアンケートを行ったものです。コロナ禍でお店に求める条件として「席間が広い」「換気の良い内装」とハード面が上位に。次いで「消毒液の適切な設置」「間仕切りが適切」「定期的なテーブルの消毒」と、多くのお店が実施している対策が挙げられました。その他、「店員・店舗に清潔感がある」「オープンテラス席がある」「来店客への注意喚起がある」などコロナ禍故の傾向も見られました。

一方、「消毒し過ぎない」との意見もあり、客前での過剰な消毒はカフェのくつろぎ感を損なう要因になるとも考えられます。感染の波が繰り返される中、“感染対策”と“くつろぎ空間の創出”を両立させる、難しい店舗運営がまだまだ求められそうです。

コロナ禍の店舗条件



## コーヒーインストラクター3級検定 10月開催のご案内

10月1日は「コーヒーの日」。コーヒーに関わっている私たちにとっては、ちょっと特別な日です。そんな日に、コーヒー好きな皆様と共に時間を過ごしたいと思います。コーヒーインストラクター3級検定講座では、ご参加くださる皆様がさらにコーヒーを好きになってもらえるようにコーヒーの魅力に迫ります。コーヒーの日に、コーヒー好きな人たちと共にコーヒーについて学び、同じ時間を過ごしてみませんか。

### 開催概要

日時: 2022年10月1日(土) 10時~12時30分

場所: 本社3階会議室

募集人数: 12名

参加費用: 3,500円(当日、現金またはPayPayでお支払いください)

●受講後、3級認定証をお渡しします。



3級検定の講義後、工場見学、コーヒー飲み比べ(カップリング)を予定しています。

感染症予防対策万全でご参加をお待ちしております。

詳細は弊社ホームページをご覧ください。

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



# キャラメル コーヒーゼリーラテ

コーヒーゼリー  
コーヒー&ミルク

コーヒーの美味しさ  
そのまま飲むゼリー

単品 ¥470(税込) 詳しくは営業担当へお問い合わせください。





「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

ンゴジ ギシャCWS ナチュラル

ブルンジ



ナチュラル系のワイニーさとアプリコットのような柔らかな口当たり

ブルンジ共和国はアフリカ中部に位置し、国土の多くが標高1500m以上の高原のため涼しく過ごしやすい気候です。全人口の50%近くがコーヒー豆の栽培で生計を立てています。近年ではコーヒー豆の品評会「COE」も開催され、高品質なコーヒー豆の生産国として注目されています。北部ンゴジ県にあるギシャCWS（精製所）は、農法の改善などで現地の生産者を支えています。コーヒーチェリーは手摘みで収穫後、水に浮かせ高品質のものを選別し、アフリカンベッドに並べ3~4週間かけて乾燥。その間も傷んだチェリーがないか何度も確認し、最高品質のチェリーのみが乾燥工程をクリアします。ナチュラル系のワイニーさとアプリコットのような甘味の柔らかな口当たりのコーヒーです。



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 -33-

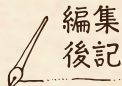
エル・サルパドルからホンジュラスの首都テグシガルパへ飛んだ。空路30分の近さである。ホンジュラスは中米第4位の面積を持つ国で、北はカリブ海、南は太平洋と地理に恵まれた国といえよう。コーヒー生産量は世界第5位、日本での輸入実績も10位にランクされ、ブレンドの一員として欠かせない商品であり、品質は穏やかな酸味と柔らかいボディーが特徴である。

首都テグシガルパにある、ホンジュラスコーヒー院 (IH CAFÉ) を訪れた。事前に訪れたエル・サルパドル・コーヒー院の印象が強烈だっただけに、ガイドスはあっさりしたもので肩透かしを食らったような印象であった。調べてみれば、ホンジュラスの

主産業はアメリカ資本によるバナナ生産であり、同国は「バナナ共和国」といわれる程であるので(アパレルのBANANA REPUBLICとの関係は?)、コーヒーはサブなのだけと思ったわけである。

最近ホンジュラスを有名にしたのは、2018年に始まった「キャラバン」といわれる難民の大移動であろう。ホンジュラスを起点として1000キロを徒歩で隣国グアテマラ、メキシコの国境を突破してアメリカ合衆国にたどり着く大移動である。この動きの根幹はホンジュラスの貧困と世界最悪といわれる治安の悪さが指摘されており、折からのコロナ禍も加わり改善への道のりは如何ばかりか…

(会長 服部卓也)



編集  
後記

編集後記を書かせていただいたから今月号で1年が経ちました。私の何気ない日常を毎月載せている中で、この文章から皆さんの中でどんな人物像が出来上がっているのか気になってしまいます。親しんでいただける冊子になるように今後も努めてまいります。今月号もお読みいただきありがとうございます。

シーシーエスコーヒーニュース vol.548 2022年9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](http://www.ccscoffee.co.jp)