

# CCS COFFEE NEWS

Coffee &  
Communication

4

2023

vol. 555



今月の  
コーヒー

4月のおすすめ

アチェ ハニー

———— インドネシア



スパイシーな甘味に紅茶のフレーバーが加わった優雅な風味

バルブドナチュラル方法で精製され、シナモンシュガーのような少しスパイシーな甘味に、紅茶のようなフレーバーが加わった優雅な風味を持ったコーヒーです。余韻も長く、きれいな後味です。スマトラ式のマンデリンとはまったく異なる風味をぜひお楽しみください。



コーヒー業界の最新情報!

# COFFEE TOPICS

2023年  
4月版

コーヒー好きは健康体!

## コーヒー香の漂う街角では 親切行動が増える



コーヒーは世界で最も多く飲まれている飲み物です。その味と香りは人々を魅了し、豊かな暮らしを日々支えています。そんなコーヒーに関して各方面で身体だけでなく、社会的健康、認知症などの精神的健康との関連が研究されています。

ここではコーヒー香の漂う街に暮らし毎日数杯のコーヒーを飲み、人と語らう暮らしが、より穏やかな生活になっているとの研究結果を紹介します。

コーヒー香と行動について「落とし物など困った状況にある人が目の前に現れた時、人が手助けするかどうか」を調査したところ、コーヒー香が漂った状態では、無臭の場合より3倍も手助けをする親切行動が増えたとの報告がありました。

これは「コーヒーを飲んだり香りを嗅ぐだけでも心に余裕をもたらしている結果では…」と述べています。

トルココーヒー

## ユネスコ・無形文化遺産に



トルコのコーヒー文化と伝統は、昨年末ユネスコの無形文化遺産に登録されました。トルココーヒーはトルコの社交や文化の主要な要素であり、16世紀の初めにオスマン帝国に持ち込まれたコーヒーは、スレイマン大帝の治世中に始まったコーヒーハウスを通して一般化していきました。

コーヒーを中心に形成された文化は文学や民族学の題材にもなっており、おもてなし、友情、礼儀の象徴であるコーヒーの重要性は「1杯のコーヒーには40年の思い出がある」との諺に集約されます。

文人・永井荷風はトルココーヒーをこよなく愛し「その酸味と渋みがフランス・オリエンタル・リズムの文学や音楽を想起させる」と語っていました。

岐阜市が3年連続全国1位!

## 喫茶代・支出(総務省)



先頃、発表された総務省の統計調査によると、全国の県庁所在地と政令指定都市での喫茶代支出の全国1位は岐阜市が3年連続の1位、金額は15,616円で全国平均7,527円の倍以上になり、2位の名古屋市は13,427円で2,000円以上の差があり、3位はさいたま市で11,112円でした。

昨年までは全国平均が6,522円、岐阜市は12,921円で全国平均の倍近い金額です。それまでは東京都区部が2位で10,957円、3位は名古屋市で10,320円、4位は川崎市の9,358円という順位でした。

さいたま市は7位の7,714円でしたが、突如3位に躍り出ました。

岐阜市の3年連続1位の背景には、喫茶店のモーニングサービスがあると推察できます。コーヒー1杯の価格でトースト・ゆで卵・サラダ等を喫飲することが可能なメニュー展開ですが、喫茶店は原材料・諸経費の高騰の嵐に見舞われています。





## 次世代へ伝えたいシーシーエス物語

おかげさまで70周年。シーシーエスの歴史を紐解きます。

### 第4回 “マイルドブレンド”の誕生を探る

弊社を代表するコーヒー“マイルドブレンド”。種類別コーヒー販売数量でNo.1と多くのお客様に永らく愛されています。今回は、開発当時の話を初代工場長・中川昌勝氏(82才)に伺いました。

“マイルドブレンド”の誕生は約50年前、1973年頃です。喫茶店全盛の時代を目前に、会社の拠点を中区栄から現在の千種へ移転し、本社社屋と焙煎工場を新設した頃の話です。

当時は「深煎り」「中煎り」「浅煎り」という商品名で販売しており、これは服部コーヒー店の頃から同じでした。焙煎を務めていた中川氏は商品名に古さを感じ、「これからは時代に合わせて横文字だ」と新時代に相応しい名前を様々なコーヒーの本で調べます。しばらくして「マイルド」「リッチ」「メロー」という言葉を見つけ、その中でも“マイルド”は馴染みやすく、響きが良かったため、主力ブレンドの名前として提案しました。当時社長の服部留吉(創業者)は“マイルドブレンド”という名前を快諾。最後にブラジルに研修中であった服部卓也(現会長)に手紙にて賛否を尋ねたところ、「いい名前だ」という回答があり正式に決定されたとのこと。

ブレンドの配合を考案したのも中川氏で、「目指したのは、しっかりしたコクがあり、口あたりがやわらかなコーヒー。ブラジルとコロンビアをブレンドのベースに、中米産アラビカ種で味を調え、ロブスタでコクと深みを出しました。あの頃から強かった大手コーヒーロースターにも勝る美味しさだと、各商社の担当者からとても好評でした。」と当時を振り返ります。

“マイルドブレンド”のオリジンは今も開発当時と同じまま。50年の歳月を経た今も愛され続けています。



CCSがお届けする今月のニュース

### 名古屋市ふるさと納税返礼品でも好評! 珈琲浪漫アイスコーヒー

「喫茶店の本格的なアイスコーヒーをご家庭でも」をコンセプトに開発した珈琲浪漫アイスコーヒー(1000ml)。主にスーパーや量販店などでの小売商品として販売しています。

この商品はレギュラーコーヒーを100%使用。濃い苦味のある本格的な味わいが特徴で、保存料・香料を一切使用していません。コーヒー豆には、豊かな風味と良質な酸味が特徴のブラジル豆と、苦味やコクがしっかり出るインドネシア豆をブレンド。また、南アルプス山麓の清らかな伏流水を使い、「コクを最大限に引き出すネルドリップ」で抽出。ガムシロップや牛乳を入れてもしっかりとしたコーヒー感を味わうことができ、まさにコーヒー好きのための濃いアイスコーヒーです。名古屋市ふるさと納税返礼品にも採用され、全国のお客様からご好評いただいております。業務用としてもご活用いただけます。



### 母の日限定! ドリップコーヒー&珈琲チョコ

母の日用「限定ドリップコーヒー」「珈琲チョコ」のご紹介です。限定ドリップは「コーヒーでありがとうの気持ちを伝える」をコンセプトに、メッセージを記入できるスペースを用意しました。珈琲チョコはカーネーションをベースにした母の日にらしいデザイン。感謝を伝えるちょっとした贈り物にぴったりです。お店のにぎわいを演出する商材にご活用ください。



◀母の日限定  
ドリップコーヒー  
1セット(6杯分)~  
※デザインは1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、母の日用  
シール1シート(12枚)をご用意しています。



### 祝555号! コーヒーの風味を表現する5つの指標

CCSニュースは本号で555号を迎えました。5という数字は3と並んで縁起の良い数字です。陰陽道の「五行」や身体の大切な臓器「五臓六腑」など、5に因んだ言葉があります。食に関する“5”では味覚を表す5要素「甘味」「塩味」「酸味」「苦味」「うま味」がありますが、弊社ではコーヒーの風味を以下の5つの指標で表現しています。

#### ① 甘味

砂糖や甘味料などのような、強烈な甘さではなく、苦味や酸味の後に余韻として残る甘さ。

#### ② 酸味

良質なものは、グレープフルーツのようなスッキリとした明るさを持つ。

#### ③ 苦味

コーヒーが本来持っている成分に由来するものと、焙煎によって糖類がカラメル化してできる苦味がある。良い苦みは甘さを感じる。

#### ④ コク

サラリとして柔らかな後味のものもあれば、どっしりと重厚感のあるコクもある。コーヒーの奥深さを感じる。

#### ⑤ 香り

コーヒーの一番の魅力である香りには大きく分けて鼻から吸って感じる「アロマ」と、飲んだときに口から鼻に抜ける「フレーバー」がある。

スペシャルティコーヒーでは風味の特徴をナッツ、フラワー、フルーティー、オレンジ、チョコレートといった身近なものに例えて表現します。コーヒーにオレンジなんてちょっと驚かれるかもしれませんが、何となくそう感じてしまうから不思議です。“今日のコーヒーはどんな風味かな?”と5つの要素を思いながら飲むと、面白いかもしれません。

1976年7月に創刊して以来、毎月のご愛読、誠にありがとうございます。今後もお客様へのお役立ち情報を毎月発信していきますので、CCSニュースをよろしく願います。



## 「第13回 世界フェアトレード・デー・なごや」に出店

### イベント概要

「第13回 世界フェアトレード・デー・なごや」  
 日時:2023年5月27日(土) 11:00~18:00(雨天決行)  
 会場:ヒサヤオドオリパーク シバフヒロバ

例年の開催は世界フェアトレード・デーに合わせ5月第2土曜日でしたが、今年は第4土曜日ですので日にちを間違えないようお気をつけください。

昨年は名古屋大学の学生とのコラボ商品「フルーツ発酵コーヒー」が好評で、多くの方にご来店いただきました。商品を指名される方が多く、ほとんどの方がSNSを見て興味を持ったとのこと。発信することの大切さに改めて気付かされました。

今年もドリップバッグコーヒーをはじめ、フェアトレード認証や有機認証を取得したコーヒーを中心に販売いたします。今回のテーマは「フェアトレードを生活にブレンドしよう」です。私たちの日常生活の中にフェアトレード製品があふれている。そんな暮らしを思い描ききっかけになればと思います。

コーヒーサミットでは、もちろん毎年人気の“コーヒー飲み比べ”もあるので、お気に入りのフェアトレードコーヒーを探してみるのも楽しいですよ!



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



ふんわり優しい  
 あんこの甘味。

## つぶあんときなこのおはぎ

単品 350円(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



名古屋市港区

## ラ・セーナ

鉄板ナポリタンとネルドリップコーヒー

名古屋市港区、愛知県武道館の向かいにあるおしゃれな喫茶店。ネルドリップ抽出のコーヒーのおいしさはもちろんであるが、何よりも名物「鉄板ナポリタン」を紹介せずにはいられない。熱々のステーキ皿に溶き卵が流し入れられ、その上にケチャップとラードで炒められた艶のあるスパゲッティ、そして定番の赤ウインナーが乗る。まさしく名古屋流正統派「鉄板ナポリタン」である。特徴は自家製のケチャップソースにあり、とろりとした甘みのあるあんかけが癖になる。ランチ時には、8割近くのお客さんが鉄板ナポリタンを注文するという。食後をまろやかなコーヒーで締めくくれば、満足度200%。



### おすすめMENU

ブレンドコーヒー	¥440	日替りトリプルランチ	
プリン	¥510	(コーヒー付)	¥1,000
プリン・ア・ラ・モード	¥660	● モーニング 7:00~10:00	
あんみつ豆	¥560		
ナポリタンスパゲッティ	¥870		

### ラ・セーナ

名古屋市港区小割通一丁目7-1  
 (市バス:武道館前より徒歩2分  
 あおなみ線:港北駅より徒歩10分)  
 TEL 052-651-7820  
 営業時間 / 7:00~17:00  
 定休日 / 木・第3水  
 席数 / 60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？

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

グアテマラの首都から北西に位置する美味しいコーヒーの故郷であるウエウエテナンゴ。その奥地サンタエウラリアの標高1,300～1,800mのエリアでこのコーヒーは栽培されています。このエリアは朝晩の寒暖差が激しく、シェードツリーの下でゆっくりと育ったコーヒーチェリーは真っ赤に熟します。この赤く熟した実だけを丁寧に手摘みしたのち、時間をかけて100%天日にて乾燥させます。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 -40-

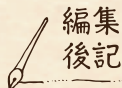
パンアメリカンC・Bでの面談で、NY・マンハッタンにおける「挽き売り店」の話題になり、「PORTO RICO」は是非訪問すべきだと紹介状を書いてもらい、ブレッカー通りの店舗を訪問した。

オーナーはピーター氏(当時40才位)、店は20坪位で1日の販売量は150kg位と一瞬耳を疑う数字であった。よく聞くと実態は卸売りが主体で、NY州を中心に全米に4000店近くの顧客があり、それらの顧客に対しメールで販売を行っているとのこと。その他に、店舗では1日50kg位を販売しており、店内では自店のハウス

ブレンド以下、ブラジルやコロンビアなどの主要産地の銘柄豆が20種近く樽に入れられ並べてある。会話の最中も、一般顧客が次から次へとポンド(445g)で豆や粉を購入していた。

このシーンではニューヨーカーのコーヒー好きの文化に触れることができた。1980年代にNYを再訪した時も、70年代の第一印象のままに脳裏に深く刻まれており、いつかこんな店をやってみたいと思った。これが1990年代初頭の「ファゼンダー」宮店の月販売数量1000kgに繋がるのである。

(会長 服部卓也)



今年はいつも以上に早く春が訪れた気がします。昨年は花粉を意識していなかったのですが、なんとなく鼻がムズムズしたり目が痒くなったり…ついに花粉症デビューの予感。症状の重い方は外に出るのも大変になると聞いたことがあります。今は薬で症状が緩和されるそうなのでひどくならないうちに対策していきたいと思います。

シーシーエスコーヒーニュース vol.555 2023年4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](http://www.ccscoffee.co.jp)