

CCS COFFEE NEWS

Coffee &
Communication

5

2023

vol.556

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

2023年
5月版

“リベリカ種”は救世主になるか!?

温暖化がコーヒーの生産に影響



温暖化の影響により、コーヒーの品種としてお馴染みのアラビカ種とロブスタ種の栽培に危機が訪れています。

コーヒーはアカネ科のコフィア属(Coffea)に属する熱帯植物です。コフィア属には124もの品種がありますが、アラビカ種とロブスタ種は世界生産量の99%を占めています。しかし現在、温暖化によって病虫害や干ばつ、霜害などが発生し生育環境が悪化。その結果、この重要な2品種の生産は大きな影響を受けています。2年前には世界最大の生産国であるブラジルが霜害と干ばつに見舞われ、コーヒーの国際価格は2倍に跳ね上がりました。

こうした中、注目されているのが19世紀期末に発見された“リベリカ種”という品種です。“リベリカ種”は病虫害にも強く、平地でも栽培が可能なおうえ、気温や湿度に高い順応性があります。しかし、独特の風味を持っているため、その風味をどのように調整するかなどの課題もあります。

ブラジル・サントス

コーヒー博物館が開館25周年



世界最大のコーヒー輸出港であるブラジル・サントスにある「コーヒー博物館」が、今年で開館25周年を迎えました。

年間3万人の来場客を迎えるこの博物館。元々は1917年にコーヒー豆取引所“ボルサ・デ・オフィシャル・カフェ”として創立されたのが始まりで、1950年代半ばまでここでコーヒー豆の取引が行われていました。その後、取引所の機能がサンパウロ市内に移設されたことによって役割を終え、1998年に装いを新たにコーヒー博物館が開館しました。

建物の内部は豪華絢爛。天井はステンドグラス、床は大理石のモザイク模様と、“舞踏会の間”のような造りになっています。それはまるで「コーヒーこそがブラジル経済の礎だ」と主張しているかのような出で立ちです。

展示内容はブラジルのコーヒーの歴史からバリスタによる講座まで、幅広くコーヒーについて学べる内容になっており、ブラジル観光には欠かせないスポットのひとつになっています。

コーヒーグラウンズと下水汚泥が脱炭素化の一助に!

発電用燃料に再利用(富山県黒部市)



富山県・黒部市は今年の2月から「コーヒーを抽出した後に残るコーヒーグラウンズ(コーヒーかす)を下水道に流しませんか?」と市民に呼びかけています。

脱炭素化の一環として、回収したコーヒーグラウンズと下水汚泥と混ぜたものを専用施設で処理し、その際に発生したバイオガスを熱源としてバイオマス発電に利用しています。下水でコーヒーグラウンズを回収する方法は全国でも珍しい取り組みです。

市によると、コーヒーグラウンズによるバイオガス発生量は下水汚泥に比べて約10倍で、この取り組みによる発電量は年間約39万キロワット時(80世帯分)を確保しているそうです。バイオガスは再生可能エネルギーに分類され、天然ガスと同様にメタンガスを主成分とし、ボイラーやガスタービン、燃料電池などに利用されます。



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5回 半世紀を経て活躍する焙煎機

弊社のメイン焙煎機は“ドイツ PROBAT(プロバット)社製の半熱風式焙煎機”。12kgの窯が1966年製、70kgの窯が1969年製と、半世紀を経た今も現役で活躍しています。



プロバット社は1868年に創業したドイツの老舗コーヒー焙煎機メーカー。ライン川のほとりにあるエメリッヒという町の工業地帯で生まれ、世界ではじめてドラム式焙煎機を発明したと言われています。プロバット社製の焙煎機は、機械の丈夫さはもちろん、操作性が高いことから、産地や品種によって異なるコーヒーの個性を表現しやすい焙煎機として定評があります。

ヴィンテージ焙煎機は構造・仕組みがシンプルであることから、コーヒー豆と対話しながら丁寧に焙煎できることが魅力です。焙煎士は目、耳(コーヒー豆が弾ける音)、鼻(香り)を使い、コーヒー豆の焼き具合を確認しながら焙煎しています。

CCSがお届けする今月のニュース

ファゼンダ カフェオレベースのご案内

近年、コーヒーを割って飲む人が増えています。濃縮コーヒーに牛乳や炭酸水を加え、好きな濃さに調節。嗜好の多様化により、自分好みの飲料にアレンジしたいというニーズが背景にあるようです。

ファゼンダ カフェオレベースの特徴

ネルドリップ抽出の濃厚なコーヒーに、砂糖だけを加えたシンプルさが贅沢! 甘みも風味もしっかりしているので、牛乳で4~5倍に薄めると美味しいカフェオレが作れます。

カフェオレベース1本(600ml)で、カフェオレ12杯分(4倍濃縮、200ml/杯換算)。

アフオガードやコーヒー牛乳といったメニューにも!



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たいかがでしょうか?「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:2023年6月1日~2023年8月末

納品可能期間:2023年5月中旬~2023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。



ママのための出産祝い カフェインレスドリッパーのご案内

3月にオープンした『ママのための出産祝い ONLINE』。弊社でお世話になっているデザイナーさんが、育児の経験を元に立ち上げたこちらのサイトは「お母さんの気持ちに寄り添う」をテーマに、出産祝いのギフトを展開。ひとつひとつの商品にお母さんへの思いやりやエールが込められています。



今回、ギフトのひとつに弊社のドリッパーが採用されました。授乳中のお母さんも安心して飲めるデカフェコーヒーです。育児で忙しいお母さんもほっとひと息つけるよう、ドリッパー不要のティーバッグ形状で、1杯ごとにお湯を入れるだけの簡単抽出。カフェインレスですが、コクがあるのでコーヒー好きなお母さんにもオススメです。ぜひ一度ご覧ください。



ママのための出産祝い ONLINE

販売サイトはこちら ▶



毎年大好評! グラスフェアのご案内

グラスがお得にご購入いただける「グラスフェア」を今年も実施します。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。

●対象メーカー

石塚硝子

カタログ掲載価格より

東洋佐々木ガラス



30%OFF

二ノ宮クリスタル

※各メーカー、一部除外品あり

実施期間…2023年5月1日(月)~6月30日(金)

※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にどうぞ!
直営店のイチオシメニュー



香り爽やかな
バジルソースと
ぷりぷり海老の
具沢山サンド!

海老とたまごのバジルサンド

単品 ¥600(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



名古屋市緑区

ay's café 大高店

美味しいパンとコーヒーでほっこり

自家製の焼きたてパンと淹れたての有機コーヒー&紅茶が楽しめるこだわりのカフェ。

おすすめは当店自慢の「ぜいたくポーナランチ」。オリジナルの食パン「ポーナ・パーノ」にサラダ、目玉焼き、コンソメスープが付き、メインはソーセージ、サーモン、ベーコンの3種類から選ぶことができる。

ポーナ・パーノは柔らかくてほんのり甘く、コク豊かな有機コーヒーとの相性は抜群。どちらもテイクアウトできるので自宅で楽しめるほか、手土産としても利用できる。その他、大人気のメロンパン、一口食べたら止まらないクロワッサンもおすすめ。Instagramでお得な情報を発信中、ぜひフォローしてください。



おすすめMENU

有機コーヒー(HOT/ICE)	¥400	ぜいたくポーナランチ	¥600
有機紅茶(HOT/ICE)	¥450	(ソーセージ・サーモン・ベーコン)	
完熟バナナジュース	¥550	ハワイアンロコモコ	¥850
クリームソーダ	¥450		
※フードセットドリンク マイナス¥200			

ay's café 大高店

名古屋市緑区大高町中川25-1
(JR大高駅より徒歩12分)
TEL 080-4305-0770
営業時間/9:30~16:30
休日/日・祝
席数/24席
駐車場/10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

イパネマ農園プレミアクリュ ゴールドエディション —— ブラジル



世界最大級の農園が生み出すプレミアムコーヒー

毎年ご好評いただいている“ブラジル イパネマ農園 プレミアクリュ ゴールドエディション”が今年も入荷しました。イパネマ農園は、世界最大級の生産面積を誇り、チェリーの電子選別機など最新鋭の設備を持つ農園です。プレミアクリュは、当農園の生産量のうち僅か2%の最高級品。ブラジルのコーヒー生産は、標高700m~800mで機械収穫が一般的ですが、プレミアクリュは標高1,000mの急斜面で豊富な日差しを浴び、一日の寒暖差が激しい場所と好環境。さらに丁寧に手摘みで収穫されています。アプリコットを思わせる甘酸っぱさと、ワイニーな余韻が長く残る素敵なコーヒーです。



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 -41-

2週間の米国研修の後、1973年10月、次の研修地であるヨーロッパへ向かった。第1の目的地は、フランス・パリ。ここでは渡伯前にお世話になった丸紅の林秀豪氏が、フランス支社に転勤になっており、まずはヨーロッパとアフリカのコーヒー事情について教を乞うことになる。

ニューヨークからパリまで大西洋を挟んで5,600km、6時間の飛行時間であった。1927年、大西洋単独無着陸飛行に挑戦したリンドバークの伝記映画の中で、着陸時に‘翼よ、あれがパリの灯だ’と叫ぶシーンが蘇りながら、夕暮れのパリ

の灯に囲まれたパリ=オルリー空港に到着した。

ヨーロッパの中心、パリには当時1万軒を超えるカフェが存在した。通りから通りへ、角から角へと曲がった所には必ずカフェがあり、カフェはまさにパリの一部。カフェはフランス革命のきっかけにもなり、サルトル、バタイユ、ピカソなど錚々たる実存主義者や芸術家たちが集まり、フランスの歴史を作っていた。

そんな歴史を持つフランスは、建国100年のアメリカとは異なり歴史の重みを感じさせる街というのが第一印象であった。

(会長 服部卓也)



先日、お昼休みに公園でお弁当を食べていると視線の先に四つ葉のクローバーを見つけました。ぽ一つと地面を見ていた時に、あれっと思い触って確認してみると四つ葉！ほかほか陽気のなか桜の下でお弁当を食べてラッキーアイテムを見つけて、何かいいことが起きそうな新年度のスタートでした。