

CCSコーヒーが毎月お届けするコミュニケーション誌



CCS COFFEE NEWS

Coffee &
Communication

6

2023

vol.557



今月の
コーヒー

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

昨年好評いただきました“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。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。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。

コーヒー業界の最新情報!

COFFEE TOPICS

2023年
6月版

蔡総統がグアテマラ産コーヒーのイベントに出席 グアテマラとの関係強化を狙う



台湾の蔡英文総統は4月、台湾を訪問中の中米・グアテマラ共和国のジャマティ大統領とともに、台北市中心部のカフェで行われた「2023 グアテマラ産コーヒー&文化月間パビリオン」のオープニングセレモニーに出席しました。

中米では台湾と外交関係を断絶し、中国と国交を結ぶ国が増える中、蔡総統としてはコーヒー豆の輸出を増やしたいグアテマラの意向を汲み、関係強化を図る狙いがありそうです。

蔡総統は大勢の報道陣を前にグアテマラ産のコーヒーを味わい、「とてもおいしい」とアピールしました。ジャマティ大統領の母親はコーヒー農家の出身との事で、両首脳はコーヒーを飲みながら和やかな雰囲気の中で会談を行った模様です。

空気中の「水分」でコーヒーを抽出!?

国内初のカフェがオープン

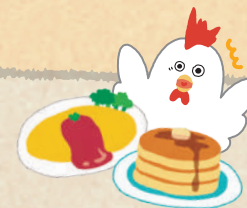


空気から作った水で抽出したコーヒーを提供する、国内で初めてのカフェが東京・渋谷にオープンしました。

コーヒーを抽出するための水は空気製水機で製水されます。空気製水機は、空気中の水分を吸着し、活性炭およびフィルターで浄化した後にミネラルを加え、おいしい飲料水を製水します。電気さえあれば飲み水が出来るため、災害時での活用も期待されます。

カフェの代表は、「この技術があれば、世界中どこでも安心して飲める水ができ、その水を使っておいしいドリップコーヒーを抽出できる」と語っています。

世界では約20億人が安全な飲み水を使用できないという報告もあり、水不足に苦しむ地域での活用も期待されます。



「卵メニュー」の休止が広がる

鶏卵の調達難による影響が深刻化

鳥インフルエンザの感染拡大に伴う鶏卵の供給不足や価格高騰など、いわゆる「エッグ・ショック」の影響が外食産業で拡大しています。上場する外食大手100社のうち、卵メニューの休止や休売に踏み切った、あるいは表明した企業は今年4月時点で少なくとも28社に上っています。

喫茶店でも、「モーニングサービスに欠かせない”ゆで卵”をはじめ、パンケーキや茶わん蒸しなどの卵を使った多くのメニューが影響を受けています。各社は、加工用卵の輸入や代替メニューの開発など鶏卵不足への対応を急いでいるものの、供給量の減少により鶏卵の取り合いになっています。

JA全農によると、東京におけるMサイズの鶏卵1kgの卸売価格は2月には175円/kgだったものが、4月には350円/kgと倍近くに跳ね上がっています。その後も過去最高値を更新しており、卵メニューの休止や取り止めが更に広がるのでは、との見方が強まっています。まさに“どうするタマゴ”の様相です。



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6回 大型焙煎機は5階に設置 なぜ?どうやって入れた?

前号でご紹介した弊社の主力焙煎機「プロバット70kg」は、焙煎工場の5階に設置されています。今回は、なぜ大型焙煎機が高層階に設置されているのか?どうやって設置したのか?をご紹介します。



はじめに弊社の焙煎工場のプロセスを簡単に説明します。弊社の工場は6階建ての“縦に長い”構造になっています。トラックで運び込まれた生豆は1階にある生豆投入口から流し込まれ、空気により異物除去機を経て最上階6階のサイロへ格納されます。サイロ下部には計量機があり、ブレンドレシピをもとに生豆が配合されます。配合された生豆は一つ下の5階にある焙煎機へ送り込まれます。焙煎機が5階にあるのは、最上階6階にサイロがあり、その下に焙煎機がある方が生豆を流すのに効率が良いからです。約15分/回かけて焙煎されたコーヒー豆は焙煎豆サイロへ送られ、包装まで一時保管されます。縦に長いことで重力や比重を上手く利用し、省エネと効率が両立するような設計になっています。

では、数トンにも及ぶ大型焙煎機はどのように5階に運ばれたのでしょうか?まず、焙煎機は工場を建てるタイミングで新たに購入されました。そのため、組み立て前の部品の状態でした。しかし、部品の状態とはいえ大型です。そこで工場建設中の5階の壁面がまだ大きく空いている時に、大型クレーンで部品を吊り上げ、5階に搬送してから組み立てられました。想像するととても壮大な作業です。工場見学は随時、受け付けています。焙煎工場を視察したい!という方は営業担当までお声がけください。

CCSがお届けする今月のニュース

新発売! 珈琲浪漫 有機アイスコーヒー 無糖

「珈琲浪漫アイスコーヒー」シリーズに有機アイスコーヒーが新登場!以前からご要望の多かった有機のリキッドコーヒーがよいよ発売です。弊社の有機コーヒーの中で最も好評いただいている「ペルー・アルトアンデス」をブレンドのベースに、深煎りの有機コーヒーを100%使用。南アルプス山麓の清らかな伏流水を使い、風味とコクを最大限に引き出すネルドリップで抽出しました。

「珈琲浪漫 有機アイスコーヒー 無糖」は、香り高く、しっかりしたコクとスッキリした後味が特徴です。ミルクを入れればスッキリとまろやかなカフェオレが簡単にできあがり。ぜひ一度、お試しください。



2023年 夏のおすすめギフトのご紹介

マイボトルに最適な1杯抽出型の水出しコーヒーバッグが新発売。コーヒーはお湯を使って抽出するのが一般的ですが、水出しコーヒーはその名の通り水で抽出。「コールドブリュー(低温抽出)」とも呼ばれます。水でじっくり時間をかけ抽出することで、苦味や渋みが少なくまろやかな味わいになるのが特徴です。マイボトルにセットして一晩置くだけでおいしいコーヒーが出来上がります。

作り方

- 1 ポットにコーヒーバッグをいれる。1袋に対して水180ccが目安です。
- 2 水を注ぐ。(冷水を使うと抽出時間が長くなる場合があります。)
- 3 冷蔵庫で4~8時間冷やしたら飲み頃です。

抽出目安	1袋(10g): 水180cc→出来上がり150cc
	2袋(20g): 水360cc→出来上がり300cc
	3袋(30g): 水600cc→出来上がり500cc



水出しコーヒー10g
6袋×3箱計18杯分 3,400円(税別)

レトロ喫茶ブーム! 夏は3色展開のクリームソーダを提供してみては!

厳しさが続く喫茶店、カフェに明るいニュースです。近年、若者を中心にレトロブームが広がっており、「純喫茶」への関心が高まっています。また、シニア世代にもその懐かしさから純喫茶に足を運ぶ人が増えているようです。

昔ながらの喫茶店がもたらす空間、雰囲気、メニューが好評で、インスタグラムを検索すると「#レトロ喫茶」は約18万件、「#純喫茶」は約60.5万件、そして「#クリームソーダ」は約75万件におよぶ投稿がアップされています。

昨年の夏、直営店では定番メニューの「メロンソーダ」に、「イチゴソーダ」と「ブルーハワイ」を期間限定で加え、3色展開にしました。その結果、ソーダ水全体の販売量はメロンソーダ1種類の時と比べ、約2倍に増加しました。また、涼しげな「ブルーハワイ」は暑い夏にぴったりだと好評でした。

この夏はアイスクリームを加えて、3色展開のクリームソーダとしてアピールしてみたいかがでしょうか?ソーダに浮かべるアイスクリームには、真っ赤なさくらんぼのトッピングをお忘れなく!ポスターやシロップのお問い合わせは営業担当までお気軽にご相談ください。



コーヒーインストラクター3級検定 7月開催のご案内

今年も暑い夏がやってきます。特に熱中症には十分に気を付けたいですね。
そんな季節には、お仕事や家事の合間にキリッとした苦みの効いたアイスコーヒーや、
口当たりの優しい水出しアイスコーヒーで一息つくのがおすすめです。
夏のコーヒータイムをより味わい深く、より楽しく過ごすために、コーヒーの基礎を学んで
みませんか？

開催概要

日時：2023年7月8日（土）10:00～12:30
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、コーヒーインストラクター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。
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にどうぞ！
直営店のイチオシメニュー



甘酸っぱいフルーツと
バニラアイスが夏を彩る！

フルーツワッフル

単品（ハーフサイズ）¥510（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



愛知県刈谷市

喫茶チャオ

半世紀を超え愛される純喫茶

名鉄刈谷市駅から程近く、万燈通り沿いにオープンしてから
56年。半世紀を超え、今もなお愛される老舗の純喫茶だ。
熟練の技術で抽出されるネルドリップのホットコーヒー、
アイスコーヒーはポイル抽出後さらにネル濾しするこだわり。
どちらも、まろやかな風味が秀逸だ。パフェ、サンデー、鉄板
メニューなど定番の喫茶メニューが揃う。
開業当時のレシピをしっかりと守り、昔ながらの懐かしい
味を堪能することができる。



“憩いのオアシス”をモットーとして、お客さんに快適な時間と空間を提供することには余念がない。まさに次世代へ受け継ぎたいお店である。

おすすめMENU

ブレンドコーヒー	¥480	フルーツサンデー	¥800
アイスコーヒー	¥480	チョコレートパフェ	¥800
ウイナーコーヒー	¥550	イタリانسバグエッティ	¥800
ミルクセーキ	¥600	●モーニング 7:00～11:00	

喫茶チャオ

愛知県刈谷市新栄町五丁目56-1
（名鉄三河線刈谷市駅より徒歩10分）
TEL 0566-23-1327
営業時間／7:00～17:00
定休日／火・水
席数／40席
駐車場／6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？

7月のおすすめ

ラ・トラ農園

コロンビア



酸味から甘味に変化する、透明感のあるコーヒー

ラ・トラ農園のあるナリーニョ県はコロンビア南西部、北緯1度というほぼ赤道直下に位置します。ラ・トラ農園は3代目のニルサ氏が、他の2つの農園は彼女の両親が運営しています。ニルサ氏の祖父、父親ともにFNCのメンバーで、日々良質なコーヒーの生産に注力しています。ラ・トラ農園は標高2,200mという非常に高いエリアにあります。赤道直下の豊富な日照と、日中の日射によって峡谷や深い谷の底に溜まった暖かく湿った空気が夜に上昇して山の高い部分の寒さを和らげてくれるため、標高2,200mでもコーヒーの生産が可能です。透明感があり、きれいな後味が長く続くコーヒーです。グレープフルーツのような酸味から赤リンゴのような甘味へと変わる味わいの変化もお楽しみください。



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 -42-

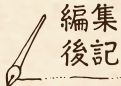
世界の街の中で、パリほどコーヒーが似合う街はないだろう。個人主義の傾向が強いフランスでは、まず自分の生活を充実させることが第一といわれている。寸暇を惜しんでカフェに立ち寄り、一杯のコーヒーを飲んで憩いのひと時を過ごしている人たちからもそれが感じられた。

パリに初めて誕生したカフェは、1686年(江戸時代初期)に誕生した「カフェ・プロコップ」といわれているが、パリのカフェには、2つのタイプがある。ひとつは観光客向けのカフェで、市内の繁華街に面していて、比較的大型店が多い。店先にイスとテーブルが並べられ、冬以外の季節では店内より利用客が多く、

ジャンゼリゼ通りやモンパルナスあたりに見られる。

客席は、サイドウォークパティオと呼ばれる店のテラス、ガラスで囲われたテラス、店内のブース、カウンターとの4つに区別される。メニューの価格も4区分され、サイドウォークパティオが一番高く、カウンターが一番安い。日本人観光客にとって、座った場所によって同じ商品が異なる価格で提供されるシステムは馴染みがなく、店と客とのトラブルの原因となっていた。そうしたトラブルを防ぐため、ガイドブックにはメニューをよく見るように書いてあったが、多くはフランス語のみの記載で、トラブルが発生するのは当然であった。

(会長 服部卓也)



先日、我が家に新しい観葉植物をお迎えしました。家にはすでに植物がたくさんあるのですが、新しく来た子は特に元気いっぱい。買った時は家のカウンターの半分より少し上くらいでしたが1ヶ月で約30cmも伸び、カウンターと並ぶくらい大きくなりました。剪定が大変そうですが、我が家の御神木として大切に育てていきたいです。

シーシーエスコーヒーニュース vol.557 2023年6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