

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

# 7

2023  
vol.558



今月の  
コーヒー

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・トラ農園は標高2,200mという非常に高い地域にありますが、赤道直下の豊富な日照によって寒さが和らげられ、コーヒーの栽培に適した環境になっています。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化し、透明感のあるすっきりとした後味が長く続くコーヒーです。

コーヒー業界の最新情報!

# COFFEE TOPICS

2023年  
7月版

## 主要生産地の概況

### 生産量の下方修正が相次ぐ



#### ● ブラジル

これから本格的な収穫シーズンを迎える23/24クロップの各社の生産予想が下方修正されています。2021年の霜と乾燥による樹へのダメージ、そして開花後の昨年11月に発生した雹(ひょう)と暴風雨の影響により結実が良くなかったことが原因です。

各社を平均するとアラビカが4,100万袋、コロンビア(ロブスタ)が2,200万袋で合計6,300万袋です。一時、多雨による病害で更なる下方修正が心配されていましたが影響は限定的で、おおむね順調にコーヒーチェリーは成熟しています。現在、乾季に入り始め、まもなく例年通りの本格的な収穫がはじまります。

#### ● コロンビア

FNCの発表によると2022年10月~2023年4月までの輸出量は昨対比約10~15%減の620万袋となっており、供給がひっ迫した状態が継続しています。また、2023年のメインクロップに向けた開花は良好でしたが、6月以降はエルニーニョ現象による降雨量の減少が予想されています。これからコーヒーチェリーの成熟に大事な時期となるため、生産量への影響が心配されています。

#### ● エチオピア

22/23クロップの収穫が完了し、昨年比の生産量は微増の見込み。収穫期の天候も良好で、品質の安定も期待できそうです。現在は影響がないものの、隣国スーダンの情勢には注意が必要です。

## NHK朝ドラ「らんまん」の主人公

### コーヒーが大好きな牧野博士



NHKの朝ドラ「らんまん」が好評を博しています。ドラマの主人公は「日本植物学の父」と言われる牧野富太郎博士がモデルになっています。博士は1862年(文久2年)に高知県に生まれ、江戸・明治・大正・昭和の時代を駆け抜け、1957年(昭和32年)に94歳で亡くなりました。

博士は94歳に至るまで、朝から晩まで毎日研究に勤しみ、日本に存在する約7,000種の植物のうち、その2割強に当たる1,500種に学名を付けました。その健康の秘訣は、研究の合間にコーヒーを飲んでいただけだといわれています。

博士は土佐の酒造の家に生まれながらお酒は一滴も飲まず、タバコも一切口にすることがありませんでした。気分転換はブラジルとモカをブレンドしたコーヒーを愛飲することであったといえます。

## メジャーリーグで使われる意味とは?

### 「カップ・オブ・コーヒー」



大谷翔平選手らの活躍により、毎日ニュースが飛び込んでくるアメリカのメジャーリーグ。表題の「A Cup of Coffee(コーヒーを1杯飲みに行く)」という言葉が、メジャーリーグでよく聞かれるそうですが、その意味とは?

メジャーリーグの下部組織に位置するマイナーリーグ。「A Cup of Coffee」とは、マイナーリーグからメジャーリーグに昇格したものの成績が振るわず、瞬間にマイナーリーグに逆戻りする選手のことを指し、「栄光の期間がコーヒー1杯を飲むほどの短い時間」という意味だそうです。

努力すれば報われるとはいにくい時代かもしれませんが、やはり努力しなければ報われないのも事実です。



## 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7回 CCS NEWS創刊号には何が書かれていた？

本誌の第1号は1976年7月、「チューバーニュース」として創刊されました。紙面冒頭のご挨拶の中で、創業者の服部留吉は「皆様方へコーヒーを中心に商品に対する細やかな情報をお届けする。この小紙が少しでも商売のお役に立てればと思います」と本誌の目的を述べています。紙面には、高騰が続く国際コーヒー市況に対する懸念が書かれています。創刊の1年前の1975年にブラジルで大霜害が発生し、当時の主要産地であったパラナ州のコーヒーが一夜で全滅。降霜前日の終値が54セントだったコーヒー相場は、75年末には87セント、76年末には224セントを記録。さらに翌年77年4月には337セントと、相場は急激に高騰していきました。紙面からは、激しい相場高騰に翻弄される当時の現場の懸念がリアルに伝わってきます。文末では、高騰する価格に対して「味かコストか」の選択についても触れられています。そこでは「良質のコーヒーを適正な価格でお届けする所存」と強い意思表示が記されており、現在でもその考えは受け継がれています。

3年後の創刊50周年を見据え、気持ちを新たに、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たします。



実際の記事はこちらから



CCSがお届けする今月のニュース

### 世界フェアトレード・デー なごやに出店しました



5月、ヒサヤオドオリパークで「世界フェアトレード・デー・なごや」が開催され、弊社もこのイベントに出店しました。このイベントは主に「フェアトレード」を中心としていますが、社会的に意義のある商品を販売することができます。弊社はフェアトレードのコーヒーだけでなく、障がい者の雇用を促進する珈琲チョコや、ブラジルの女性農園主を支援し、ジェンダー差別をなくすことを目指すプロジェクトから生まれた「カフェダス」というコーヒーなども販売しました。他には、コーヒーグラウンズや麻袋を活用したワークショップや焙煎体験など、魅力的なイベントがたくさんありました。

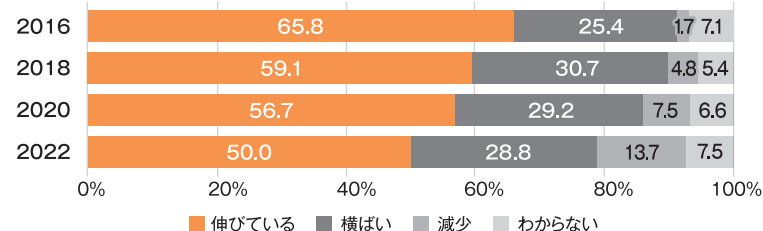
また、人気の「コーヒー飲み比べ」も行われました。参加者はエリア内で好きなコーヒーを5杯飲むことができましたが、5杯とも弊社のコーヒーを飲みたいというお客様が何名かいらっしゃいました。数多くの魅力的なコーヒーの中から、お客様に喜んでいただけたことが本当に嬉しかったです。若い世代にもフェアトレードの認知度はかなり高まっていると感じます。今後も、フェアトレードイベントへの出店などを通じて、認知度のさらなる拡大に貢献できればと思います。

## スペシャルティコーヒー市場は踊り場？

日本スペシャルティコーヒー協会 (SCAJ) は「スペシャルティコーヒー市場調査2022」を発表しました。本調査は2022年4月～7月までの間に協会会員に対してアンケートを行なったものです。今回の調査で注目すべき点は、コーヒー全体の輸入量におけるスペシャルティコーヒーの割合が、2013年の調査開始以来、はじめて減少に転じたことです。

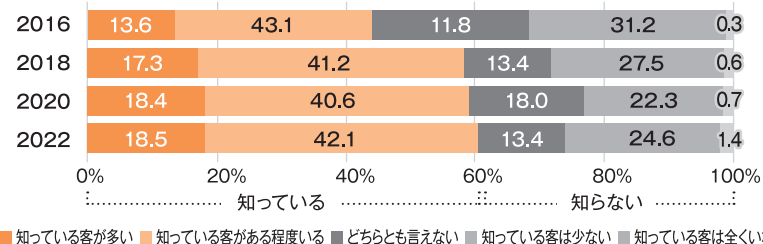
2022年度のスペシャルティコーヒーの輸入量は約47,000トンで、その割合はコーヒー全体の輸入量の10.2%を占めていますが、前回の調査から2.2%下回る結果となりました。数量ベースでも83.9%の水準となり、2013年の調査開始以来、着実に増加していたスペシャルティコーヒーの輸入量ははじめて減少しました。また、ロースターやコーヒー豆販売店へのスペシャルティコーヒーの売上推移についての調査でも、「伸びている」と答えた数が減少しています。

スペシャルティコーヒーの売り上げ推移



消費者は、コロナ禍による経済の不安定さによる節約志向で、高価なスペシャルティコーヒーの購入は躊躇する傾向にありました。さらに、プレミアムコーヒーやコマーシャルコーヒーの品質が向上し、値頃感やコストパフォーマンスから手に取りやすいという声がよく聞こえました。また、コロナ禍で在宅勤務が一般的になり、自宅でコーヒーの飲む機会が増加。これにより外食需要が低下し、カフェでスペシャルティコーヒーを飲む機会が減少したことも要因の一つとして考えられます。

スペシャルティコーヒーの認知度



しかしながら、大手スーパーや量販市場におけるレギュラーコーヒーの品質は、相場高騰による価格対応のために大きく低下したと言わざるを得ません。そんななか、スペシャルティコーヒーの質の高さや特徴的な味わいが評価され、多くの人々がより深くコーヒーを楽しむようになっており、スペシャルティコーヒーの認知度は確実に高まっています。また、消費者の味覚はますます厳しくなり、おいしいコーヒーに対する需要は増加しています。今回のスペシャルティコーヒーの輸入量減少は一時的なもので、将来的には回復が期待されます。



「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？

8月のおすすめ

トミオ・フクダ

ブラジル



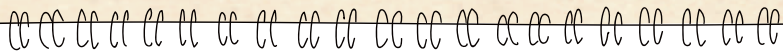
ラムレーズンのような柔らかな甘味と滑らかな口当たり

トミオ・フクダ バウー農園は、ミナスジェライス州セラード地区バトステミナスにあり、標高約1,100mというブラジルでも標高の高い場所に位置します。この地域はセラード地区の中でも特に雨期と乾季がはっきりしており、肥沃な土壌と相まってコーヒーの栽培に最も適した産地のひとつとなっています。オーナーのトミオ・フクダ氏は日系二世で、日本で勤務していた経験もあることから従業員育成にも大変熱心に取り組んでいます。現在はご子息のタケオ氏とともに栽培、収穫、精選、乾燥、選別、輸出入パッキングまでを一貫して行っており、生産者の顔が見える安心の高品質コーヒーを作っています。今回のコーヒーはイエローブルボン。ラムレーズンを思わせる丸みを帯びた柔らかな甘味を感じます。舌触りも滑らかで、とても口当たりの良いコーヒーです。



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。



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



夏バテ防止！  
しっかり野菜の  
冷製パスタ

棒棒鶏  
棒棒鶏パスタ

単品 ¥830(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



愛知県豊田市

ミックス

## Cafe 39's

緑に囲まれたカフェで

穏やかなひととき

豊田市運動公園 野球場の隣、緑に囲まれた閑静な場所にある素敵なカフェ。2022年3月に移転、リニューアルオープンしたばかりで、エメラルドグリーンの外観が眩しい。ブレンドコーヒーのお供には、季節感のある手作りシフォンケーキがおすすめ。また土日限定の炭火で焼く手作り五平餅は絶品。自家農園39'sファームで採れた無農薬栽培の野菜を中心とした食事メニューも嬉しい。明るく広々とした店内にはキッズスペースもあり、子ども連れでもくつろぐことができる。採れたて野菜の販売のほか、3室あるレンタルスペースはワークショップや料理教室としても使われており、イベントがたくさん。ぜひ一度は訪れてほしい。



### おすすめMENU

- |                   |                     |
|-------------------|---------------------|
| ブレンドコーヒー ¥440     | デザートプレート ¥780       |
| ●モーニング 8:00~11:00 | ※セットドリンク ¥150引き     |
| ・モーニングサービス 無料     | ●ランチタイム 11:30~14:00 |
| ・39'sセット +¥220    | ・ワンプレートランチ ¥950     |
| ・ご飯・豚汁セット +¥200   |                     |

### Cafe 39's

愛知県豊田市高町東山132-10  
(とよたおいでんバス 8さなげ・足助線  
運動公園より徒歩15分)  
TEL 070-5332-2706  
営業時間 / 8:00~18:00  
定休日 / 月  
席数 / 44席  
駐車場 / 20台

お取引先様へお知らせ  
適格請求書発行事業者登録番号のご案内

拝啓 貴社、貴店におかれましてはますますご清栄のこととお慶び申し上げます。  
平素より弊社並びに弊社製品に格別のお引き立てを賜り厚く御礼申し上げます。

さて、2023年10月1日から、複数税率に対応した消費税の仕入税額控除の方式として、適格請求書等保存方式（インボイス制度）の導入が予定されております。税務署長に申請して登録を受けた課税事業者である「適格請求書発行事業者」が交付する「適格請求書」等の保存が仕入税額控除の要件となります。

弊社の「適格請求書発行事業者登録番号」をご案内します。

敬具

弊社適格請求書発行事業者登録番号

T7180001004703

※この番号は国税庁の適格請求書発行事業者公表サイトにおいて確認することができます。  
<https://www.invoice-kohyo.nta.go.jp>

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 -43-

前号では「観光用のカフェ」について触れたが、今回は「地元の人々が利用するカフェ」について述べる。

地元の人々が利用するカフェは、メトロの入口や鉄道駅付近・オフィス街・学生街といった立地にあり、「カフェ・バル」と呼ばれる立ち飲みスタンド形式の店舗が多い。コーヒーはエスプレッソが中心で、メニューは少ないが価格は安い。朝は通勤前の客が多いので、早朝から営業している。夜は仕事終わりの人々が、このバルでコーヒーやビール・シェリー酒などを飲みながら軽食などをつまむのがほとんどだ。カウンターの棚には様々なお酒が並び、その脇にエスプレッソ・マシンが置いてある。

こうした佇まいは日本の喫茶店にもよく似ている。店のオーナーである夫婦自らが働いており、地元の話題

などの情報が集まる「情報の交差点」のような役割も持っている。

その他にもカフェは様々な業態があり、整理すると以下ようになる。

カフェ	小型店でボックス席中心
カフェ・バル	立ち飲みと一部ボックス席も併設
カフェ&レストラン	店外でコーヒー、店内で食事と使い分ける
カフェ&ブラッスリー	ビアホールとレストランとカフェを併設したもの

(会長 服部卓也)



### 編集後記

先月は試飲会のお仕事がたくさんありました。コロナ禍では難しかった試飲・試食も多くのところで再開しているようです。試飲会では、お客様のお声が直接聞けたり、反応が見られるので良い刺激になります。普段、パソコンと睨めっこで仕事をしている私にとって、皆さんとお話できるイベントのお仕事はとても楽しいです。