

# CCS COFFEE NEWS

Coffee &  
Communication

# 8

2023

vol.559



今月の  
コーヒー

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、ブラジルでも標高の高い場所に位置します。この地域は雨期と乾期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適しています。ラムレーズンを思わせる丸みを帯びた柔らかな甘味があり、舌触りも滑らかな口当たりの良いコーヒーです。



コーヒー業界の最新情報!

# COFFEE TOPICS

2023年  
8月版



アメリカ合衆国農務省 (USDA) が発表

## 2023年/24年のコーヒー生産量予想

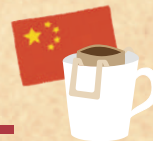
6月末、アメリカ合衆国農務省 (USDA) は2023/24年のコーヒー生産量が前年比2.5%増の1億7,430万袋となる見込みと発表しました。(1袋 60kg換算)

主要生産地であるブラジルとベトナムの生産量増加により、インドネシアの生産量減少を補ってもなお余剰が出るのが期待されています。ブラジルの生産は前年比から380万袋増加の6,640万袋になると予想されており、世界のアラビカ種の生産量は490万袋増加し4,470万袋になる見込みです。

そのため、世界全体の輸出量は580万袋増加し、過去最高の1億2,200万袋になると予想されます。しかしその一方で、消費量も過去最高の1億7,020万袋とみられており、期末在庫は3,180万袋と引き続きひっ迫した状況が続くとみられています。

中国で人気上昇中!

## 日本発祥ドリップバッグ式コーヒー



中国で日本発祥のドリップバッグ式コーヒーの人气が非常に高まっています。中国の企業がドリップバッグ式コーヒーを掛耳珈琲と名付け、「隅田川珈琲」というブランドで商品を売り出したところ、手軽に本格的な味を楽しめると高く評価されています。

中国の家庭用コーヒー市場はインスタントコーヒーが主流ですが、中国のコーヒー文化はまだまだ発展途上にあり、ドリップバッグ式コーヒーの潜在市場は大きいとみられます。

2021年の調査によると、世界各国の1人あたりの年間コーヒー消費量は韓国が396杯、アメリカが329杯、日本が280杯でしたが、中国はたったの9杯という結果でした。しかし、中国の現在の人口は14億人を超過しており、中国市場の大きさは驚異的です。

食品廃棄問題と食品ロス問題を解決!

## 廃棄コーヒー豆からできた合成皮革



革製品の企画・デザイン・販売を手掛ける雑貨ブランドが、廃棄予定のコーヒー豆を最大で30%含んだ「コーヒーレザー」の開発に成功しました。

今回開発された「コーヒーレザー」は国内で初めてのものであり、世界でも類を見ない新素材です。今後はアパレル製品、家具や壁紙、車両用シートといった様々な製品への活用を目指しているそうです。

現在、世界でも「ヴィーガンレザー」と呼ばれる動物性の素材を使わない革製品が注目されています。なかでもパイナップルの葉の繊維、マッシュルーム、リンゴの皮や芯、サボテンといった植物を原料にして作られる植物皮革は、食品廃棄物や食品ロスの削減に貢献することが期待されています。





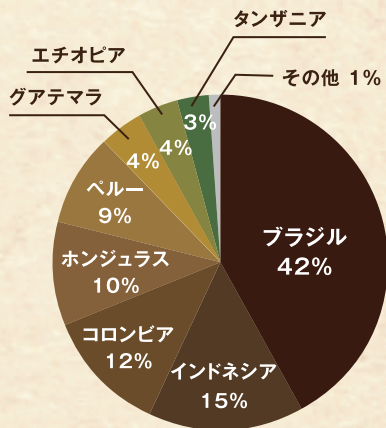
## 次世代へ伝えたいシーシーエス物語

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8回 どこの生産国のコーヒーを使っている？

弊社では1年を通じて約50種類のコーヒー生豆を取り扱っています。コーヒーのグレードや種類は、ハイコマースからスペシャルティ、有機、デカフェなどさまざま。お客様からの注文に合わせてブレンドしたり、直営店向けに製造したりしています。では、その中でもどこの生産国が多いのでしょうか？

第1位の生産国はやはりブラジル。全体の4割強を占めます。ブラジル#2は多くのブレンドで使われているほか、ファゼンダNo.18、サフランヴァ、モンテ・アレグレ農園もブラジル産です。第2位はインドネシア。ブレンドのアクセントやアイスコーヒー原料としてインドネシアを使用しています。インドネシア産アラビカのマンデリンは根強い人気があります。第3位以下はコロンビア、ホンジュラス、ペルー、グアテマラと中南米産のコーヒーが続きます。旧社名である「中米珈琲商会」という社名の通りですね。



CCSがお届けする今月のニュース

### 中部日本コーヒー商工組合主催「賛助会員ミニ展示会」の視察報告

6月、中部日本コーヒー商工組合主催「賛助会員ミニ展示会」が開催されました。ここ数年は、講義形式でしたが、今年は賛助会員と組合員の直接の接点を増やすことで、円滑な商談ができるよう、展示会形式に変更されました。今回出店したのは食材メーカーやコーヒー器具メーカー、生豆商社など14社。現在、喫茶店やカフェが悩まされている「人手不足や食品ロスへの対策と、外食ならではの本格的な味をどのように両立させるか」という問題を解決するべく、さまざまな視点に基づいたイチオシ商品やメニューの提案がありました。また、各メーカーが口を揃えて言っていたのは、昔ながらの定番メニューは今もなお強いということです。レトロ喫茶ブームが来ている今、ナポリタンやホットケーキといった昔ながらの定番メニューをアピールしてみるのはいかがでしょうか？



### 「中日ドラゴンズコーヒー」リニューアル!

ドアラの写真が人気のドリップバッグコーヒー「中日ドラゴンズコーヒー」が8月にリニューアルいたします!

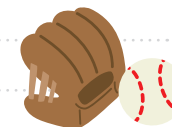
3点フック式になったことで、よりしっかりとした味わいのコーヒーをお楽しみいただけます。また、厳選したドアラのキュートな姿は全6種。ドアラファンにはたまらない一品です。ドアラのキモカワイイ姿を眺めながらコーヒーを飲めば、いつも以上にリラックスできること間違いなし!



全6デザイン各1袋入 1,200円(税込)

#### リニューアル内容

- ダンク式から3点フック式に変わりました
- パッケージのドアラの絵柄が2種類から6種類に増えました
- おまけのドアラのシールがドアラのプロフィールに変わりました



### 秋ブレンド<sup>じゆく</sup>「熟」 ドリップバッグも発売開始!

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? 豊穣な実りの季節“秋”をイメージした「秋ブレンド“熟”」は、豊かで深みのあるコクと芳醇でまろやかな苦味が特徴です。四季ブレンドの中でも人気が高く、お客様に好評いただいております。

#### 秋季限定コーヒー「熟」

袋タイプ 内容量:200g(豆)  
ドリップバッグタイプ 内容量:10g(粉)  
販売期間:2023年9月1日~11月末  
納品可能期間:2023年8月中旬~11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。



秋限定



## 直営店で大好評

### 「キャラメル コーヒーゼリーラテ」

昨年、直営店で限定ドリンクとして販売した「キャラメル コーヒーゼリーラテ」。ご好評いただき、本年4月より再販売しております。厳選された高品質のコーヒー豆を丹念に炭火焙煎した炭焼コーヒーゼリーの程よい苦味と香ばしい香り、キャラメルの優しい甘さが絶妙な食感も楽しめる人気のドリンクです。今回は特別にレシピをご紹介します！



#### 作り方

- ① グラスに氷とコーヒーゼリーを入れる
- ② ①にキャラメルシロップ、アイスコーヒー、牛乳を入れる
- ③ 最後にホイップをのせ、キャラメルソースをかけて完成

#### 材料(1杯分)

- 炭焼きコーヒーゼリー 50g ●牛乳 30cc
- キャラメルシロップ 10g ●ホイップ 10g
- アイスコーヒー 30cc ●キャラメルソース 10g



使用した商品

弊社オリジナル商品  
「炭焼コーヒーゼリー」

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



ほんのり甘い  
ソースとマスタードの  
香りが食欲をそそる！

## ハニーマスタード チキンサンド

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



岐阜県瑞穂市

レストハウス **ファイン**

穂積の朝は

小倉サンド揚げパンモーニングで

岐阜は穂積、朝日大学の東に40年前からお店を構える老舗の喫茶店。お昼時にはお腹をすかせた学生でにぎわう。ボリューム満点でリーズナブルな日替わりランチが嬉しい。他にもランチは定食、丼、スパゲッティ、カレー、ステーキと素晴らしく充実している。

名物は小倉サンド揚げパンにゆで卵がつく「揚げパンモーニング」。熱々サクサクの揚げパンに、あっさりとした甘さの小倉あん、美味しいコーヒーとの相性は抜群である。また食べたくなること間違いなし。小上がりの座敷席は懐かしく家庭的な雰囲気を感じられる。岐阜へお越しの際は、温かく居心地の良いファインさんへ立ち寄ってほしい。



### おすすめMENU

ブレンドコーヒー ¥400 カフェオレ ¥430  
 ●モーニング 8:00~11:00 ●ランチタイム 11:00~14:00  
 ・揚げパンor小倉トースト ・日替わりランチ ¥770  
 ドリンク代のみ (+¥130でドリンク付)

### レストハウス ファイン

岐阜県瑞穂市穂積1862-1  
 (JR穂積駅より1.5km  
 朝日大学より徒歩1分)  
 TEL 058-327-1448  
 営業時間/8:00~20:00  
 定休日/水  
 席数/60席  
 駐車場/20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？

9月のおすすめ

## ラ・プラデーラ農園 ナチュラル ———— コロンビア



ナッツのような香ばしさと、紅茶のような優雅なフレーバー

南アメリカ北西部に位置するコロンビア共和国は、世界第3位のコーヒー生産量を誇っています。ラ・プラデーラ農園のあるサンタンデル県は、コロンビアの中でも最も古くからコーヒーを栽培してきた地域のひとつです。標高約1,800mにあるこの農園は、渓谷に近く、低い湿度と日当たりの良さがあり、夜は冷風が吹き抜ける素晴らしい環境です。収穫を終えた木には有機肥料を与え、常に健康的な耕作を維持しています。また、最新の精製機器を導入し、精製工程の改良や革新にも意欲的に取り組んでいます。今回のコーヒーは糖度23%の完熟豆をナチュラル製法によって精選。柔らかな甘みの中にナッツのような香ばしさ、紅茶を思わせる優雅なフレーバーが加わった余韻が楽しめるコーヒーです。



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 -44-

1970年代、日本のコーヒー業界で働く人の共通認識としてドイツの‘チボー’というコーヒーショップは垂涎の的であった。なぜなら20坪前後の店で、1日1000人以上を集客し、併設のコーヒー豆販売コーナーでは月間1トンの販売数を誇っていると

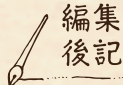
いう信じられない店舗だったからである。今回はチボーの本社があるエルベ川河畔のハンブルグを訪れた。ドイツではチボー、エドショー、ヤコブスが欧州コーヒーショップの御三家と言われていた。

早速ハンブルグ市内のチボーを訪問した。わずか

20坪前後の店内で、驚異の来店数と販売量を目の当たりにし、衝撃を覚えた。(メイチカ店で1日1000人、一宮店で月1トンの販売数を記録した時、チボーを来店したことを思い出し、感慨深いものがあった)

ドイツで提供される一般的なコーヒーは‘ジャーマン・ロースト’という、やや深煎りのコーヒーで、これは節約好きのドイツ人が、少ない量のコーヒーで楽しめると考え出したものといわれている。

(会長 服部卓也)



名古屋に越してきて3回目の夏。今年が一番暑い気がします。私は傘をなくすのが得意で、すぐどこかに置いてきてしまいます。名古屋に来てから日傘を何本買ったのか…全滅です。お気に入りの傘をなくした時のショックが大きくて今年はまだ買っていません。夏本番の暑さ、皆様も体調にお気をつけてお過ごしください。