

CCS COFFEE NEWS

Coffee &
Communication

9

2023

vol.560



今月の
コーヒー

9月のおすすめ

ラ・プラデーラ農園

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

ラ・プラデーラ農園は溪谷に近く、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。今回のコーヒーは糖度23%の完熟豆を精選。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。

コーヒー業界の最新情報!

COFFEE TOPICS

2023年
9月版



コーヒー需要動向調査の結果発表

1週間の平均飲用杯数は10.60杯

6月、全日本コーヒー協会は隔年で実施している「コーヒーの需要動向に関する基本調査2022年度 第21回調査」の結果を発表しました。

コーヒーの飲用が期待されるターゲット人口(12~79歳)は9,982万人となり、前回の2020年の調査結果と比べると138万人減少しました。

各種飲料の飲用率調査では、よく飲む・時々飲むと答えた人が一番多かったのは「日本茶・ウーロン茶などのペットボトル」で、2位が「コーヒー」という結果でした。コーヒーは2008年~2020年までトップを維持してきましたが、今回トップから順位を落とした要因として、40歳以下のターゲット人口の減少が飲用率低下にも影響を及ぼしていることが考えられます。

また、調査対象全体の1週間当たりの平均飲用杯数は10.60杯で、1週間あたりの総消費量は8億206万杯と推定されます。



コーヒーチェリーを無駄なくまるごと使う!

廃棄される果肉や果皮を有効活用

近年、SDGsを意識して、コーヒー豆を精選する過程で廃棄されていたコーヒーチェリーの果肉や果皮などを飲料やお菓子などに活用する動きが広まってきています。

東京・表参道にあるカフェでは、コーヒーチェリーの果肉を使用した「コーヒーチェリー・ホワイト・ラテ」を発売。同店は今回の商品の開発に関して、「コーヒーチェリーは、爽やかな酸味とフルーティーな味わいがあり、価値のある食材なのに捨てるにはもったいないと感じていました」と語っています。

コーヒーチェリーを有効活用することで、廃棄による環境汚染の低減やコーヒー農家の新たな収入源の創造につながることが期待されます。



蝶マニアにはたまらない!?

約300頭の蝶が飛び交うカフェ

蝶マニアのオーナーが開業したカフェ&ギャラリー「てふてふ」(兵庫県)。店内の一角には温室テラスが設けられており、馴染みのあるモンシロチョウから稀少な蝶まで、約10種、最大300頭の蝶が飛び交っています。また、この店では蝶が羽化する場面に立ち会える事も珍しくないといえます。

コーヒーは熱帯産のケニアやコロンビアを提供。蝶にちなんだオリジナルスイーツ「蝶の一生」(1,200円)がこの店の看板メニュー。店内の壁面には蝶のアート作品も展示されており、オーナーは蝶の魅力を多くの人に知ってもらいたいと語ります。



次世代へ伝えたいシーエス物語

おかげさまで70周年。シーエスの歴史を紐解きます。

第9回 コーヒーショップ・ボルサの由来

現在、弊社が直営店として10店舗を運営している「コーヒーショップ・ボルサ」。リラックスした雰囲気の中、お値打ち価格で美味しいコーヒーが楽しめるセルフスタイルのカフェで、若者からお年寄りまで幅広い層のお客様にご利用いただいております。



現在のようなセルフスタイルのカフェとしてボルサが誕生したのは1987年1月。名地下店が1号店でした。ドトール1号店のオープンが1980年、スターバックス日本1号店のオープンが1996年なので、ボルサ名地下店のオープンはその中間にあたります。当時は全国的にもセルフスタイルのカフェは少なく、オープン時はかなり話題になりました。

「ボルサ」という屋号は、コーヒーの本場ブラジルにある「Bolsa Official de cafe」からきています。「Bolsa (ボルサ)」はポルトガル語で「取引所」を意味しており、様々な国の品質の良いコーヒーを喫茶・物販としてお客様にご提供するという思いが込められています。

ボルサのロゴには少し深い緑色が使用されています。コーヒーにまつわる色として「茶色(焙煎豆)・赤(コーヒーチェリー)・緑(樹の葉)」の3色がよく挙げられますが、品の良さのある緑がボルサのトレードカラーとして選ばれました。

ボルサはおかげさまで36年目を迎えることができました。これからも愛されるお店でありますよう、昔ながらの良いところは残しつつ、現代に合わせてメニューやサービスを常にアップデートしてまいります。

COCSがお届けする今月のニュース

10月1日は国際コーヒーの日 「喫茶店へ行こうキャンペーン」

毎年10月1日は国際コーヒーの日と制定されています。今年の国際コーヒーの日は喫茶店情報をGoogleマップ上に集約した「喫茶店周遊MAP」を作成し、喫茶店の利用促進につなげる「喫茶店へ行こうキャンペーン」を実施いたします。また、10月1日から15日の期間中、公式LINEを友だち追加すると、掲載店舗で使えるコーヒー半額クーポンやおかわり1杯無料クーポンなどがもらえる「LINEクーポンキャンペーン」も実施いたします。今回は掲載店舗が限定されていますが、来年以降は掲載店舗をさらに増やしていく予定です。



コロナ禍でのコーヒー飲用杯数が増加傾向に！

コロナ禍で引き続き「家庭」での飲用が伸長。「喫茶店・コーヒーショップ」は微減

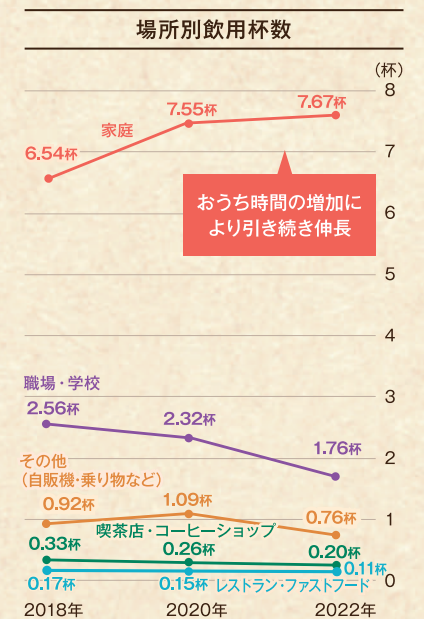
全日本コーヒー協会は「コーヒーの需要動向に関する基本調査」を発表(隔年)。

1週間あたりのコーヒー平均飲用杯数は10.60杯と前回(20年)と比べ0.93杯減少しました。前々回(18年)調査の10.62杯に戻った格好です。

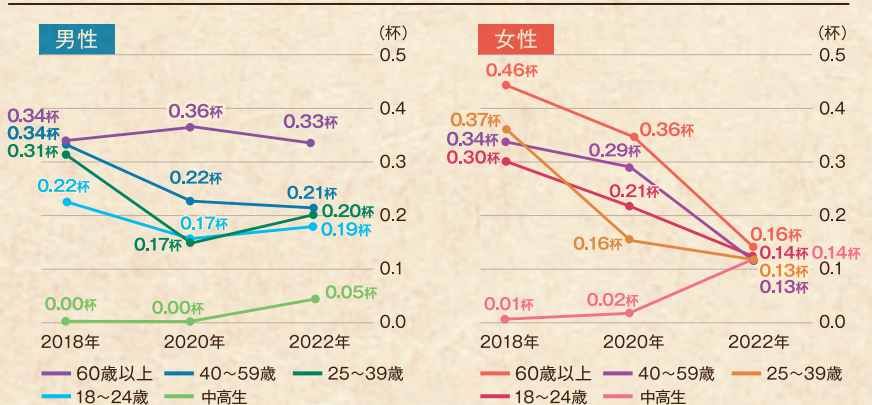
前回同様、おうち時間の増加により「家庭」でのコーヒー消費は引き続き伸長し、一方で「職場・学校」での飲用は大きく減りました。また外出自粛の影響で、「喫茶店・コーヒーショップ」での飲用も0.26杯から0.20杯と微減しています。

性別・年代別でみると25~59歳の女性の飲用杯数が大きく減っていることが気になります。テレワークにより職場から家庭での飲用となり、選択肢が増えた結果、お茶や紅茶などの他の飲み物へ切り替わったことが考えられます。

一方で、男女共に若い世代のコーヒー飲用が大きく増加しました。これは喫茶店・コーヒーショップでの飲用傾向でも顕著に表れています。人手不足に悩まされる中、一度はやってみたい憧れのバイト先に「カフェ・喫茶店」が常に上位に挙がっています。“オシャレなカフェ=スターバックス”の貢献は大きいと認めざるを得ません。



喫茶店・コーヒーショップにおける飲用杯数



※前回(20年)までは紙での調査でしたが、今回よりWEB調査へ変更されました。そのため、時系列の比較はその点を留意する必要があります。

ハロウィン限定！ 珈琲チョコシール

年々盛況の10月31日のハロウィン。商業施設などでは9月初旬からハロウィン関連の商品販売、装飾が始まります。毎年好評いただいている「ハロウィン限定珈琲チョコシール」を今年もご用意しました。独特な世界観とカラフルなモチーフが可愛らしく、きっと目を引きまします。お店のにぎわいを演出する素材にご活用ください。

「珈琲チョコレート」 1袋(100g)×5袋～
※既にお取り扱いのお客様にはハロウィン用シール1シート(12枚)をご用意しています。



コーヒーインストラクター3級検定 9月開催のご案内

ここ数年は暑さの厳しい9月を迎えることが多く、涼しい季節が待ち遠しく思います。暑さの残るこの頃はまだまだアイスコーヒーがおいしいですが、この先徐々に秋の夜長を迎えるので、ホットコーヒー片手に読書なども楽しみですね。コーヒーインストラクター3級検定を受講し、コーヒーの基礎を学べば、そんなコーヒータイムが今まで以上に充実した時間になること間違いなしです。

開催概要

日時：2023年9月30日(土) 10:00～13:00
場所：本社3階会議室
募集人数：12名
参加費用：5,000円(当日、現金またはPayPayでお支払いください)
●受講後、3級認定証をお渡しします。

今回は特別編で3級検定の講義後、工場見学、ワークショップを予定しています。
※ワークショップは珈琲麻袋を使った巾着袋かキーホルダーの作成をお選びいただけます。
詳細は弊社ホームページをご覧ください。



「地方銀行フードセレクション2023」に出展!

地域食品に特化した食品展示会「地方銀行フードセレクション」に今年も出展いたします。「地方銀行フードセレクション」は他の食品展示会と違い、地方ならではのこだわりが詰まった個性豊かな商品が並びます。そんな中で私たちはコーヒーを通じて、ご来場される方々に何ができるのか。今回はワンドリップコーヒーのオリジナル商品作成のご案内を予定しています。お客様がどんなことを実現したいのかということ意識し、寄り添ったご提案が出来ればと思います。

開催概要

日時：2023年10月3日(火) 10:00～17:00
10月4日(水) 10:00～16:00
場所：東京ビッグサイト 南1・2・3・4ホール
全国の食品企業がおよそ800社出展予定です。来場対象者は、百貨店やスーパー、食品卸売りや食品メーカーのバイヤーなどです。

新メニューのアイデアどうぞ!
直営店のイチオシメニュー



マロンクリームと
2種のチョコソースが
相性抜群

マロンワッフル

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。



「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？

10月のおすすめ

70周年記念ブレンド(セテンタ)

シーシーエスコーヒー



柔らかいほろ苦さ、優しい甘酸っぱさを感じられるコーヒー

おかげさまで弊社は9月で創業70周年を迎えることができました。今回はこれを記念し、「70周年記念ブレンド」を作製いたしました。このコーヒーは弊社にとって重要なコーヒー豆であるブラジル・モンテアレグレをベースに、コロンビア・サンアグスチン、コスタリカ・コーラルマウンテンをバランスよくブレンドしました。そしてこの先80年、100年とさらに力強く進んでいきたいという願いを込め、パワフルなマンデリンをアクセントとして加えました。一口目に柔らかなほろ苦さが広がり、徐々に甘く円熟したコクを感じます。やがて丸みを帯びた優しい甘酸っぱさとともに、透明感のある長い余韻を残す深みのあるコーヒーです。



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。



ボン・ボヤージュ

コーヒー新時代を目指して -45-

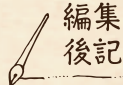
ハンブルグからベルリンに向かった。当時ドイツは東西に分割された国家であった。第2次世界大戦終結により、ドイツは戦勝国であるアメリカ・イギリス・フランス・ソ連の4ヶ国により占領された。首都ベルリンも同様であり、西ベルリンは東ドイツの中にある西ドイツの飛び地の領土だった。その後、アメリカとソ連の対立が激化。1961年にソ連や東ドイツが東ベルリンからの脱出者の増加を食い止めるために「ベルリンの壁」を築き、1989年11月まで東西冷戦の象徴として存在した。

訪れた西ベルリンは、西側資本主義社会の陸の

孤島であり、東ベルリンとは、「建物・色彩・音・人々の表情・吹く風に至るすべて」が明らかに異なっていた。そんな中、私は東ベルリン探索ツアーに参加した。銃を掲げた屈強な兵士のもと、厳しい審査を受けて入国。人影はまばらで、灰色や黒色といった無彩色のような暗い街という印象だった。

その後、3時間余りのツアーを経て西ベルリンに無事帰還。その時、口にした「チポー」のジャーマンローストのほろ苦いコーヒーから「自由の味」を感じ、今も口の中に残っているような気がする。

(会長 服部卓也)



8月上旬のまだ夏真つただなかの暑い日。買い物に行くとすでに秋冬の服やお芋や栗のパッケージのお菓子がありました。えっ！もう秋物？と驚きました。季節ものの商戦が年々早くなっているような気がするのには私だけでしょうか？それとも年を重ねるごとに時間が早く感じるという不思議現象のせい…？秋冬はイベントが盛りたくさん。季節を感じながら日々を過ごしていきたいですね。

シーシーエスコーヒーニュース vol.560 2023年9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