

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

2

2024

vol.565



今月の
コーヒー

2月のおすすめ

ロス アンデス農園

——— ボリビア



柔らかな甘味とスパイシーさが感じられる透明感のあるコーヒー

ロス アンデス農園は、標高6,000m級の山々が連なるボリビアの中でも比較的標高が低い
ユンガス地方にあります。今回のコーヒーは、エチオピア在来種から派生したジャバ種と呼ば
れる大粒のコーヒーで、柔らかな甘味とクローブのようなスパイシーさ、透明感があります。

コーヒー業界の最新情報!

COFFEE TOPICS

2024年
2月版



1年で6割上昇!?

インスタントコーヒーの原料豆、価格高騰

インスタントコーヒー向けに主として使われるロブスタ種コーヒー豆の国際価格が急騰しています。ロブスタ種の主要生産国であるベトナムやインドネシアで、エルニーニョ現象による天候不順や転作などの影響により、不作になるとの見方が強まり、需要逼迫への懸念から、昨年12月下旬の先物価格は過去最高値を付けました。

価格急騰のきっかけとなったのは、12月に米国農務省が発表した需給報告です。この報告書では、ロブスタ種の最大生産国であるベトナムの生産予想が、前回の発表に比べて10%強下方修正され、不作に終わった2022年と同じくらいの生産量に落ち込むと予測されています。

昨年末のロブスタ種の国際価格指標(ロンドン先物)は、2022年末と比較して1.6倍も高騰しており、今年もコーヒー価格の上昇は避けられない見通しです。



コーヒー愛飲家に朗報!?

コーヒーでコロナ感染リスクが低減?

昨年5月に新型コロナウイルスが感染症法上5類に移行されてから初めての年末年始を迎えました。重症化リスクは減ったものの、インフルエンザとともに新型コロナウイルスへの感染も増加傾向にあり、改めて基本的な感染対策が求められています。

そんな中、“コーヒーを飲むことで、新型コロナウイルスの感染リスクの低減に繋がるのでは?”という研究結果が台湾で発表されました。この研究では、「コーヒーに含まれるクロロゲン酸とカフェインがコロナウイルスの体内への侵入を防ぐ役割があるとし、さらに1日に1~2杯のコーヒー飲用が感染予防対策として採用できる」との見解を示しています。※

※コーヒーの飲用は感染を完全に防ぐものではなく、あくまでも感染のリスクを軽減する手段の1つです。



含有量を調整したカフェインの新たな取り入れ方!

「カフェイン マネジメント」が話題

近年、コーヒーへのニーズが多様化しています。新型コロナウイルスの感染拡大により在宅勤務が増えたことで、これまで職場や外出先で飲む機会が多かった缶コーヒーの需要が減り、自宅でレギュラーコーヒーを淹れる人が増えています。

そんな中、最近注目を集めているのは、カフェインの摂取量やタイミングを調整する「カフェイン マネジメント」というカフェインの取り入れ方です。複数の大手飲料メーカーもこの「カフェイン マネジメント」に着目した商品をつくり発売しています。カフェインの含有量を約半分に抑えた微カフェインの商品は夜にコーヒーを飲みたい人に。一方、カフェインの含有量が多めの商品はエナジードリンク代わりとして20~30代の若者に好評です。



シーシーエスのコーヒー作りへの思い

おかげさまで70周年。シーシーエスがコーヒー作りに込める思いをご紹介します。

第2回 コーヒー生豆選び -1-

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シャルからスペシャルティ、有機、デカフェなど様々です。

まず本題に入る前に、コーヒー“生豆”の呼び方についてお話しします。コーヒー業界では、焙煎する前のコーヒー“生豆”を「なまめ」や「なま」と呼び、その流れから、コーヒー生豆を取り扱う専門商社を「なまやさん」と呼んだりします。

コーヒー焙煎士の中には、「きまめ」と呼ぶ人もいますが、漢字の意味を考えると正確ではありません。“生”を「き」と読む場合、純粋でまじりけがないことを意味し、「なま」は手を加えて変化させる前の状態を表します。

ですので、焙煎前のコーヒー生豆は「なまめ」と呼ぶ方が適切だといえます。コーヒー検定教本においても「なまめ」と記載されています。

さて本題に入りますが、そもそもコーヒーの風味の違いは何によって生じるのでしょうか？その答えは諸説あり、立場によっても様々だと思いますが、私たちはコーヒーの風味は大きく「コーヒー生豆の生い立ち」、「焙煎の技術」、「淹れ方」の3つで決まると考えています。

さらに、この3つの要素を敢えて順位を付けるとするならば、「コーヒー生豆の生い立ち」を重要視しています。なぜなら、品質の悪いコーヒーをいくら工夫して焙煎しても、いくら一生懸命に抽出しても、美味しくはならないからです。こうしたことから、美味しいコーヒーを作るためには、「生豆選び」が最も重要な要素であることは間違いありません。

CCSがお届けする今月のニュース

人気のカフェ・オ・レ・ベースがリニューアル！

牛乳と混ぜるだけで、甘くまろやかなカフェオレが簡単に作れると好評のカフェ・オ・レ・ベース。この度、このカフェ・オ・レ・ベースが、これまでの瓶タイプのものから紙バックタイプにリニューアルしました。原材料は、ネルドリップ抽出の濃厚コーヒーと砂糖のみ。保存料・香料無添加なので、お子さんも安心して召し上がりがいただけます。この機会にぜひお試しください。

ダルゴナコーヒーやアフォガード、
コーヒーゼリーといった
アレンジにもお使いいただけます！



コーヒー提案会のご案内

長く猛威を振るっていた新型コロナウイルスもようやく落ち着き、控えられていた活動が再開し、人の動きも活発になり、外食産業にもようやく明るい兆しが見えてきました。

今春は、人々の心や日常生活がようやくコロナ禍前のように戻り、新たな再スタートを切るタイミングであると考えます。そこでこの度、日頃より弊社をご愛顧いただいているお客様の商売繁盛のお役に立てますよう、コーヒー提案会を企画いたしました。ぜひ、この機会にお越しください。

なお、混雑緩和のため、お客様のご来場予定を事前に確認させていただきたく思います。また、場合によっては調整をお願いすることがございます。詳しくは営業担当までお尋ねください。

開催概要

コーヒー提案会

●開催日時

2024年3月18日(月)～3月20日(水・祝)
各日10:00～16:00

●開催場所

シーシーエスコーヒー本社 3階会議室
名古屋市千種区千種二丁目16番17号

●アクセス

地下鉄鶴舞線「鶴舞」駅 3番出口より徒歩15分
JR中央線「鶴舞」駅 名大病院口より徒歩8分

※お車で越しの際は、駐車スペースに限りがありますので事前にご相談ください。



企画内容

企画
1

弊社おすすめコーヒーの飲み比べ

企画
4

最新抽出器具の体験会

企画
2

オリジナルワンドリップのご提案

企画
5

工場見学

企画
3

人気レジ横商品のご試食

その他、春夏のドリンクメニューや販促の
アイデアになる提案も多数ご用意！

春ブレンド「薫」^{くん} 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でしょうか? 「春ブレンド「薫」」は、新緑が芽吹き、若葉の良い香りが立ち始める“春”をイメージしたブレンドで、「フレッシュな酸味と心華やぐ香り」が特徴です。ブレンドの軸としたエチオピアには、高品質の証“イリガチェフェ”の名を冠したスペシャルティコーヒーを使用しています。

春季限定コーヒー「薫」^{くん}

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:2024年3月1日~5月末
納品可能期間:2024年2月中旬~5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。



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



ボロネーゼ
ソースと
濃厚チーズで
やみつきの味!

チーズボロネーゼサンド

単品 ¥600 (税込) 詳しくは営業担当へお問い合わせください。

CCS COFFEE

喫茶店探訪

CCSコーヒーを扱う店を訪ねて

美味しい
コーヒーの店
2024
認定店
☆☆☆

📍 愛知県 あま市

喫茶軽食

来亜玖 (ラーク)



地域密着型のアットホームなお店

あま市が海部郡甚目寺町と呼ばれていた時代に開店して34年。以来、地域密着型の喫茶店として地元の常連さんに愛されてきた来亜玖さん。お店の外観は、おしゃれな一軒家のように親しみやすく、とても入りやすい。店内ではママさんが素敵な笑顔で迎え入れてくれる。ネルドリップのコーヒーは、まろやかで格別な味わいである。メニューはドリンクとパンが主体となっており、なかでもボリューム満点の玉子サンドが人気。いわゆる、甘くない方の玉子サンドで、少々大食いな男性でも満腹になるほど。モーニングは、サンドイッチとトーストから選べるのも嬉しいサービス。ぜひとも、足を運んでいただきたい。



おすすめMENU

- | | |
|---------------|----------------|
| ・コーヒー ¥430 | ● モーニングサービス |
| ・アイスコーヒー ¥430 | (サンドイッチまたは |
| ・アメリカン ¥430 | トーストにフルーツ・ゆで卵) |
| ・カフェオーレ ¥500 | ※7:00~12:00 |
| | ・玉子サンド ¥600 |

喫茶軽食 来亜玖

愛知県あま市本郷前22
(名鉄甚目寺駅から徒歩約15分)
TEL 052-443-0339
営業時間 / 7:00~16:00
定休日 / 木
席数 / 30席
駐車場 / 4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？

3月のおすすめ

さくらブルボン パルプドナチュラル

——ブラジル



柑橘系のさわやかな甘さと香り、バランスの良いコーヒー

コーヒー生産量世界一を誇るブラジル、その中でもミナスジェライス州はブラジルのコーヒー生産量の約半分を占めています。サンタルシア農園のある南ミナス地域は標高の高さと寒暖差の大きさなど、高品質のコーヒー栽培に適した条件が揃っていることから近年特に注目されています。

さくらブルボンは厳選された黄色く完熟したブルボン種（ブルボンアマレロ：黄色く完熟する品種）を手摘みし、パルプドナチュラル方法にて精選したのち、太陽の恵みを一杯に浴びて天日乾燥させたコーヒーです。柑橘系のさわやかに際立つ甘さと香り、バランスの良さをお楽しみください。



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 -50-

‘コーヒー発祥の地’といわれるエチオピアに向かうため、深夜のレオナルド・ダヴィンチ空港を発ち、エチオピアの首都・アジスアベバにあるハイレ・セラシエ1世空港（現・ボレ国際空港）に降り立った。首都のアジス・アベバは、アムハラ語で‘新しい花’という意味で、標高2,400mの高原にある都市である。

エチオピアはアフリカ北東部に位置し、国土面積の大部分は、標高2,000～3,000mのエチオピア高原が占めている。この高原地帯は雨量が多く、コーヒーの豊かな植生をもたらしている。こうした

自然が、独特の豊潤な香りを持つモカコーヒーを作り上げている。

私は丸紅のアジス支社を訪れた。アジス支社は菊島所長、エチオピア人の青年、事務の女性の3人というこじんまりとしたオフィスで、菊島所長からは、アフリカの現況や商いの実態、綿花とコーヒーを主体で取り扱っている話などを聞いた。

アフリカ大陸の強烈な日差しの中、アジスの初日は、これまで見てきた中南米のコーヒー生産地とは全く異なるコーヒー生産地帯を訪れる興奮に包まれる第一歩であった。（会長 服部卓也）



私の家のお米は叔父が作ったお米をもらっているのですが、この前叔父から「玄米を送ってしまった」と電話がありました。精米所で精米をすれば大丈夫だと軽く思っていたのですが、近所にコイン精米所が全然ないことに気づいてしまいました。田舎ではコンビニよりもコイン精米所の方が多く、スマホで調べずともたくさん見かけたのに…少し田舎が恋しくなりました。

シーシーエスコーヒーニュース vol.565 2024年2月1日発行

シーシーエスコーヒー株式会社 〒464-0858 名古屋市中千種区千種二丁目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