

CCS COFFEE NEWS

Coffee &
Communication

4

2024
vol.567



今月の
コーヒー

4月のおすすめ

キリミロCWS

ブルンジ共和国



カラメルのような甘みと苦味を楽しめる、コクのあるコーヒー

この農園は、ブルンジ共和国北西部に位置し、標高1,893mの場所にあります。この地域で栽培されているコーヒーは、砂地と火山性の土壌で育ったアラビカ・ブルボン種です。カラメルのような甘みとほろ苦さ、ふくよかなコクをお楽しみください。

コーヒー業界の最新情報!

COFFEE TOPICS

2024年
4月版

欧州森林破壊防止規則 (EUDR) が施行

小規模コーヒー生産者に大打撃

欧州連合(以下EU)域内のコーヒー輸入企業が、アフリカや中南米等の小規模コーヒー生産者からの調達を縮小しはじめています。

その理由は、EUが2024年中に地球温暖化の加速の一因となる森林破壊につながる商品の販売を禁止する「欧州森林破壊防止規則(以下EUDR)」という規制法を施行することが原因です。

この規制法が施行されると、コーヒーやカカオ豆、大豆、パームヤシ、畜牛、材木、ゴムといった一次産品および、それらを原料とする製品を輸入する事業者は、森林が破壊された土地で生産された商品ではないことを証明しなければならず、違反すれば巨額の罰金を科されます。

生産者たちからは、「EUDRを遵守するためのコストや障害は多く、小規模生産者には耐えられない」との不安の声や、「このEUDRが本当に森林保護につながるのか?」と疑念を抱く声が多くあがっています。



国内のコーヒー産業の発展へ

サウジアラビアがICOに正式加盟

今年2月、中東の石油大国であるサウジアラビアの環境・水・農業省の副大臣が、ロンドンの国際コーヒー機構(以下ICO)本部で「2022年国際コーヒー協定」に署名し、ICOに正式加盟しました。

副大臣はサウジアラビアがICOに加盟した理由として、「国内のコーヒー生産量の拡大と、コーヒー消費の活性化」と語っています。

サウジアラビアのコーヒーは伝統と現代の文化が融合しており、首都リヤドのカフェには最新のエスプレッソマシンが設置され、多くの客で日夜にぎわいをみせています。

こうした国際的な潮流と、フィンジャンと呼ばれる華やかな模様が描かれた小さなカップに注がれる、カルダモンで味付けした本格的なコーヒーの存在はサウジアラビアの独特な文化儀式の継承となっています。



インドのコーヒー市場が急成長

紅茶大国・インドでコーヒーがブームに

近年、世界最大の紅茶生産量を誇る紅茶大国・インドでコーヒーの消費が増えています。国内市場は年10%と、世界市場を大きく上回るペースで成長。コーヒーの飲用がインドの新たな文化として育ちつつあります。

インドの飲み物といえば、紅茶やインド式ミルクティー「チャイ」のイメージが強いですが、実はインドはコーヒー生産量が世界8位のコーヒー大国でもあります。日本では馴染みが薄いですが、欧州を中心に輸出しており2023年の輸出額は過去最高を更新する見込みです。

国内でも、経済成長と共に中間層が拡大し、コーヒー愛飲家が増加しています。そのため、世界のコーヒー市場の成長率が年3%に対して、インドは年10%の急成長が見込まれており、インドのコーヒー市場は2032年には2023年比3倍に拡大すると予測されています。



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4回 コーヒー生豆選び -3-

私たちは生豆を購入するにあたり、商社から生豆のサンプルを必ず取り寄せ、カップテストを行います。カップテストとは、コーヒーの品質や風味を鑑定するために行う味覚検査です。もちろん、商社とは長年のお付き合いがあり、私たちがどのような風味のコーヒーを求めているかということや、評価する基準をよく知っており、それに見合ったコーヒーを提案してくれます。しかしながら、コーヒーは農作物であり、その年の作柄はもちろん、輸送方法、保存方法、鮮度によっても風味が変わるため、慣れや油断は禁物です。



取り寄せたサンプルはテストロースターで弊社の規定の焙煎度に焙煎。1サンプルに対して複数カップを用意し、味のバラつきがないかを確認するのが大切なポイントです。カップテストは社長、生産本部長が責任者となり、場合によっては営業担当や企画担当を交えて行います。不快な味・香りなどの欠点がないかはもちろん、酸味の質や後味の印象をチェックします。カップテストの評価結果は台帳に記録し、欠点があった場合はその生豆は絶対に使いません。このように常に高品質の生豆を選定しています。

CCSがお届けする今月のニュース

将来、コーヒーが飲めなくなる？！ コーヒー2050年問題とは？

最近、気候変動とコーヒーの不作に関連するニュースで、頻繁に見聞きするようになったキーワード「コーヒー2050年問題」。発端となったのは、国際的なコーヒー研究機関・ワールドコーヒーリサーチ(World Coffee Research)の2017年の年次報告書です。

報告書では「地球温暖化による気候変動の影響によって、2050年までにコーヒーを栽培できる地域が激減。コーヒー生産量が大幅に減る可能性がある」と警鐘を鳴らし、これを「コーヒー2050年問題」と呼んでいます。この問題が現実となれば、コーヒー豆の国際価格を長期的に押し上げ、将来、気軽にコーヒーが飲めなくなる可能性もあるでしょう。

報告書では2050年までのコーヒーの需給予測を推計し、気候変動への対策が行われない場合、2050年のコーヒー生産量は現在を下回る可能性があり、約1億8,000万袋(1袋=60kg)不足するとしています。コーヒーの消費量は年平均2%で増加しており、2050年のコーヒー消費量をまかなうためには、気候変動への対策が急務であると述べています。



母の日限定! ドリップコーヒー&珈琲チョコ

母の日に合わせた限定デザインをご紹介します! 限定ドリップは「コーヒーでありがとうの気持ちを伝える」をコンセプトに、メッセージを記入できるスペースをご用意しました。

珈琲チョコはカーネーションをベースにした母の日らしいデザイン。感謝を伝えるちょっとした贈り物にぴったりです。お店のにぎわいを演出する商材にご活用ください。

珈琲チョコ 1袋(100g)×5袋〜▶

※既にお取り扱いのお客様には、母の日用シール1シート(12枚)をご用意しています。



◀母の日限定
ドリップコーヒー
1セット(6杯分)~
※デザインは1種類



懐かしさと爽やかさの融合。 至福の一杯「クリームソーダ」

4月になり、暑さを感じる日も多くなってきました。暑さを乗り切る一杯といえば、懐かしい味わいと爽やかさが共存する「クリームソーダ」。レトロ喫茶ブームが盛り上がるいま、特におすすめしたいドリンクメニューです。

クリームソーダはその爽やかな味わいだけではなく、色彩豊かなシロップと、その上にトッピングされたバニラアイスクリームと真っ赤なチェリーが美しく調和した、見た目でも楽しめるドリンクです。また、クリームソーダはシロップの味をメロン味やいちご味、ブルーハワイ味に変えたり、トッピングのアイスクリームの味を変えることで、さまざまなバリエーションを楽しむことができます。



最近、レトロ喫茶文化が再び注目を集めており、クリームソーダはその懐かしさとレトロな雰囲気を体現した一杯として、多くの喫茶店やカフェで提供されています。昔懐かしい雰囲気の店内で、クリームソーダを楽しむことで、お客様は時代を超えた心地よさを感じることができるでしょう。

この季節、ぜひクリームソーダをおすすめドリンクとしてお試しください。

「第14回 世界フェアトレード・デー・なごや」に出店

イベント概要

「第14回 世界フェアトレード・デー・なごや コーヒー・サミット」
日時:2024年5月4日(土) 10:00~18:00(雨天決行)
会場:ヒサヤオオドリパーク シバフヒロバ

「第14回 世界フェアトレード・デー・なごや コーヒー・サミット」が今年もヒサヤオオドリパーク シバフヒロバにて開催されることが決定いたしました。私たちシーシーエス コーヒーも出店します。

「世界フェアトレードの旅 みんなで世界地図を作ろう!」をテーマに、“フェアトレード製品がどこから来たのか”に着目します。国・地域・産地を知ってもらうことで、フェアトレードが世界の人や国々などどのような関わりができるのか、どのように貢献できるのかをイメージするイベントになります。

私たちはグアテマラ産のフェアトレードコーヒーを中心に販売する予定です。

もちろん、毎年人気の“飲み比べ”イベントも開催されます。今年のゴールデンウィークは、栄でコーヒーを存分に楽しみましょう!



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

エビの甘味と
ブロッコリーの食感、
明太子の濃厚な
うまみが広がる



エビとブロッコリーの明太子パスタ

単品 ¥860(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 岡崎市

COFFEE SHOP コモ・ドール



これぞ昔ながらのレトロ喫茶店

エメラルドグリーンの色鮮やかな入口。店内は毎日常連さんでにぎわう。時間帯によってコーヒーの抽出方法が異なる珍しい喫茶店で、朝はネルドリップ、お昼頃からはサイフォンで淹れた、こだわりのコーヒーを楽しむことができる。

明るいママさんの気さくな話を聞きながら、美味しいコーヒーを飲んでホッと一息がとて落ち着く。最近では、レトロ喫茶ブームに興味を持っている若い世代も来店されるとのこと。

予約限定のランチは、できあいのものを一切使わない手作りの美味しい食事を楽しむことができる。ホッと一息つきたい方にぜひ訪れていただきたいオススメの喫茶店だ。



おすすめMENU

・マイルドコーヒー	¥450	・焼きそば	¥700
・アメリカン	¥450	・ミックスサンド	¥700
・ウィンナーコーヒー	¥550	予約限定ランチ有り	
・カフェオレ	¥500		
● モーニング	※8:00~10:30		

COFFEE SHOP コモ・ドール

愛知県岡崎市井田南町5-2
(愛知環状鉄道 北岡崎駅より徒歩500m)
TEL 090-4440-3050
営業時間/8:00~17:00
定休日/火
席数/20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？

5月のおすすめ

有機フェアトレードグアテマラ

——— グアテマラ共和国



柔らかな酸味と甘み。さらりとした口当たりのコーヒー

グアテマラの首都から北西に位置する美味しいコーヒーの故郷であるウエウエテナンゴ。その奥地サンタエウラリアの標高1,300～1,800mのエリアでこのコーヒーは栽培されています。

このエリアは朝晩の寒暖差が激しく、シェードツリーの下でゆっくりと育ったコーヒーチェリーは真っ赤に熟します。この赤く熟した実だけを丁寧に手摘みしたのち、時間をかけて100%天日にて乾燥させます。柔らかな酸味とビターチョコのような苦みを伴う甘味。さらりとした口当たりのコーヒーです。



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 -52-

うっそうと生い茂る野生のコーヒー樹林を見たあと、コーヒー豆の選別所や乾燥場を案内してもらった。すると、農園主のモハンメド氏から、「コーヒーセレモニーで歓待したい」との提案があった。帰りの飛行機の出発まで時間があったため、喜んでお受けした。

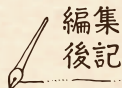
コーヒーセレモニーとは、エチオピアで‘カリオモン’と呼ばれ、結婚前の女性がシャンマという民族衣装を着て、コーヒーを振る舞う伝統儀式である。最低でも1日3杯はコーヒーを飲むエチオピア国民は、来客のたびに‘カリオモン’でコーヒーを振る舞うのだ。

カリオモンでは、生豆を煎るところから始まり、客人は3杯飲むのが礼儀とされている。また、コーヒーを淹れる間は乳香を焚くのが慣わしで、煙と香りが充満した室内は、まるで‘千夜一夜物語’のような雰囲気であった。

私が3杯目を飲み終えたところで、モハンメド氏は「どうだ、美味しかっただろう。エチオピアのコーヒーは最高なんだ。俺は他の国のコーヒーは飲んだことは無いけど…」と語った。

ふと時計を見ると、カリオモンの開始から3時間半が経っており、慌てて飛行場に向かった。

(会長 服部卓也)



編集後記

3年半続いた編集後記ですが、今月号をもって掲載終了させていただくことになりました。最初はネタを探すのにも苦労していましたが、最近では限られた文字数で表現するのにもどかしさを感じるほどです。私の日常を書いた短い文章ですが、感想をくださる方もいらっしゃる、日々の励みとなっております。これまで編集後記をお読みくださりありがとうございました。今後ともCCS Newsをお楽しみいただければ幸いです。

シーシーエスコーヒーニュース vol.567 2024年4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