

CCS COFFEE NEWS

Coffee &
Communication

7

2024

vol.570



今月の
コーヒー

7月のおすすめ

エルデュラスノ農園

ホンジュラス



さくらんぼの様な柔らかな甘味と、ふくよかさ

エルデュラスノ農園は気象条件や土壌が整っており、国際品評会でも毎年上位に名を連ねています。さくらんぼの様な柔らかな甘味と、ふくよかな口当たりが特徴で、やや時間を置くとワインのような芳醇な香りとベリー系の香りもお楽しみいただけるコーヒーです。

コーヒー業界の最新情報!

COFFEE TOPICS

2024年
7月版

ブラジルがコーヒー生産国へ輸出拡大

世界の需給バランスに大きな影響

気候不順と物流の混乱が世界のコーヒー市場に悪影響を与える中、世界最大のコーヒー生産国であるブラジルは、他の生産国とのパートナーシップを前進するため、コーヒー生産国への輸出量を急速に拡大しています。

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は、干ばつと高温により大幅な減産に見舞われており、加えてエルニーニョ現象の影響による不作が懸念されています。

そんな中、ブラジルはベトナムへの輸出量を前年比200%に増加させており、インドネシアへの輸出量も120%に増やしています。

こうしたことにより、本来非生産国に回るはずであったロブスタコーヒーが激減し、ロブスタ種の国際コーヒー価格は史上最高値を更新し続けています。



国内栽培にチャレンジ!

名古屋でコーヒーの試験栽培



NEXCO中日本と公益財団法人名古屋市みどりの協会は、農業振興と栽培技術の習得を図るべく、名古屋市港区にある戸田川緑地公園でコーヒーの試験的な栽培を始めました。

200㎡の温室で約90本のコーヒーの木を栽培しており、中には背丈が2mに達するものまであります。栽培にあたっては、名古屋の夏の暑さや湿度に注意しながら、害虫などへの対応にも気を配っています。

温室でのコーヒー栽培は、比較的軽作業で、天候の影響も受けにくいと考えられています。NEXCO中日本は、この試験栽培を通じてコーヒー栽培のノウハウを習得し、将来的にはサービスエリア内での観光農園の展開も検討しているとのこと。

蒸し暑いカフェが増える!?

電気代が再び高騰



「暑い屋外から来たお客さんを出迎えるのに、エアコンを使わないわけにはいかない。死活問題だ」と語るのは、市内で喫茶店を営むオーナー。

オーナーの心配はこの夏の電気代です。今年の春頃から、大手電力会社が値上げを発表。店内の設定温度は26.5度にも関わらず、電気代は1ヶ月あたり2万円近くになっているそうです。

オーナーは厨房の換気扇をこまめに止めるなどして、1日数十円単位の節電を積み重ねているそうですが、本格的な夏の始まりを前に、非常に厳しい状況に立たされています。

そんな中、気象庁は、猛暑の要因となる「ラニーニャ現象」が夏から秋にかけて発生する恐れがあると発表。記録的な暑さであった昨年をさらに上回り、今年も史上最高に暑い夏になる可能性が高まっているとのこと。

街の憩いの場である喫茶店は、「電気料金的大幅アップ」と「記録的猛暑」という二つの大きな課題を前に、一層の節電や省エネ対策をすることが急務となっています。



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7回 多彩な風味を生むブレンド方法

ブレンドの魅力は、数種類のコーヒーを配合することで、ストレートコーヒー(シングルオリジン)のみでは出せない風味を作り出せることです。酸味や苦味、甘味のバランスを取りつつ、コク(ボディ感)やアフターテイストを付け足すことで味に奥行きが出て、深みのある味わいを表現することができます。



ブレンドには、生豆で混合してから焙煎する「プレミックス(混合焙煎)」と、焙煎した豆を混合する「アフターミックス(単品焙煎)」という2種類の方法がありますが、それぞれメリットとデメリットがあります。

「プレミックス」は、生豆の段階でブレンドするため一度で焙煎ができ、シンプルで効率が良いというメリットがある一方、配合した個々の豆の個性に応じた焙煎ができないことや、焙煎後は味の調整ができないというデメリットがあります。

「アフターミックス」は、それぞれの豆を個別に焙煎し、焼豆の段階でブレンドするため、生豆の個性に応じた焙煎が可能であり、焙煎後も細かい要望や微調整に対応できるというメリットがあります。しかしその一方で、焙煎豆ごとに保管が必要であり、焙煎機のロットサイズ制限によるロスが発生するなど、工程が複雑でコストがかかります。

弊社ではブレンドの特性やお客様のご要望などに合わせて、どちらのブレンド方法も採用しています。ちなみに、モカブレンドやブルマンブレンドのように、商品名に冠表示をする場合は、焙煎する前の生豆重量換算で30%以上使用することが、全日本コーヒー公正取引協議会により義務付けられています。

CCSがお届けする今月のニュース

代替ミルクって？コーヒーとの相性は？

健康志向の高まりから、近年注目されている代替ミルク。代替ミルクとは、牛乳などの動物性ミルクの代わりとなる「植物性ミルク」のことです。植物性ミルクは植物性の材料から作られるため、脂質が少なく、低カロリーなものが多いのが特徴で、ソイミルク(豆乳)やアーモンドミルクなどが挙げられます。



代替ミルクは、健康志向が高い人のほかにも、牛乳アレルギーを持つ人や、ベジタリアンやヴィーガンの人の代替品としても多く選ばれており、その需要は年々高まっています。また、代替ミルクはコーヒーとの相性も良く、大手カフェチェーンでは、牛乳から代替ミルクに変更できるサービスもあるため、気軽に取り入れることができます。

■ コーヒーと代替ミルクの相性

ソイミルク	しっかりしたコク、クリーミーな味わいが特徴で、カフェラテに適しています。
オーツミルク	クセが少なく、自然な甘味とクリーミーな舌触りは、コーヒーの風味を引き立てます。
アーモンドミルク	軽い口当たりで、ナッツの風味はコーヒーに香ばしさを加えてくれます。

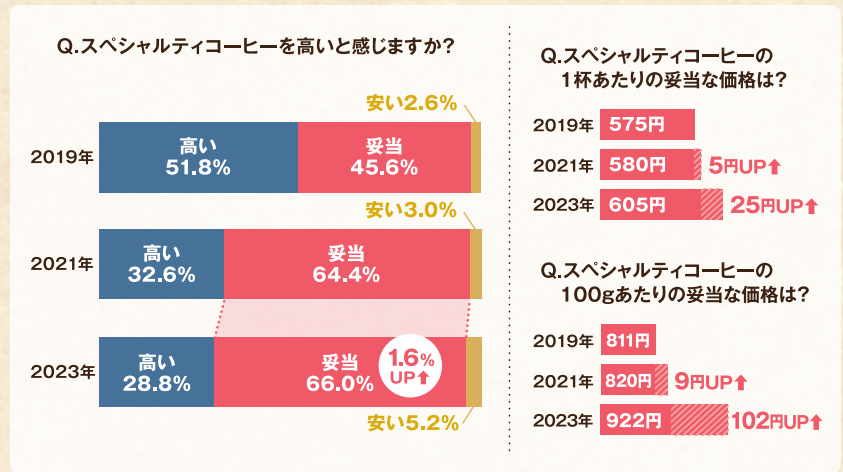
「SCAJ来店調査2023」発表 スペシャルティコーヒーの価値が浸透

日本スペシャルティコーヒー協会(SCAJ)は「SCAJ来店客調査2023」を発表しました。調査は2023年10月~11月に協会会員11社26店舗の来店客を対象にアンケートを行ったものです。

「喫茶店・カフェでのスペシャルティコーヒー1杯の価格に対して、どう感じるか」という質問に、「価格が高い」と感じている人の割合が減り、「妥当」「安い」と感じている人の割合が、2021年の67.4%から71.2%と3.8ポイント高くなりました。

また、「喫茶店・カフェでのスペシャルティコーヒー1杯の価格あたりの妥当な価格は？」という質問では、2021年の580円から25円アップの605円という結果でした。

店頭でのスペシャルティコーヒーの豆購入価格に対する質問についても、100gあたりの妥当な価格は820円から102円アップの922円となりました。



2019年から2021年の増加額と比較して、2021年から2023年の増加額が大幅に上昇している背景には、昨今の物価高騰やコロナ禍での消費スタイルの変化があると考えられます。

コロナ禍によってリモートワークが普及し、自宅で過ごす時間が増えたことで自宅環境を快適にするための質の高い製品やサービスへの需要が高まりました。特に食事や飲み物に対するこだわりが強くなり、高品質なものを求める傾向が顕著になったといわれています。

また、スペシャルティコーヒーの知名度が上がり、販売するスタッフの専門性や知識が高まったことで、「おいしさの理由」をお客様へしっかり説明できるようになり、高値でも満足して購入していただけるようになったのも理由の一つとして考えられます。

日常の小さな贅沢として楽しめるスペシャルティコーヒーは、満足感やリフレッシュにつながります。スペシャルティコーヒーは「どちらでもよいもの」ではなく、生活を豊かにするための「こだわりや思い入れのあるもの」として、多くの消費者に受け入れられているのです。

辻利厳選の「リキッド抹茶ミルク」 「グリーンレモンティー」のご提案

本年3月、弊社で開催した「コーヒー提案会」で好評だった「辻利リキッド抹茶ミルク」、「辻利 宇治抹茶入りグリーンレモンティー」のご提案です。

■辻利 リキッド抹茶ミルク 1,000ml

辻利厳選の宇治抹茶を100%使用したストレートタイプ。アイスでもホットでも、グラスに注ぐだけで本格的な「抹茶ラテ」を手軽に提供できる人気の逸品です。また、溶かしたゼラチンを混ぜて冷やせば、あっという間に本格的な抹茶プリンが出来上がり！



■辻利 宇治抹茶入りグリーンレモンティー 170g

粉末タイプで水に溶かすだけで簡単に作れる「宇治抹茶入りグリーンレモンティー」。辻利厳選の宇治抹茶を100%使用した爽やかなグリーンティーに、発酵レモン果汁の華やかな香りと国産はちみつのがさがマッチした緑茶飲料です。夏季限定のドリンクとしていかがでしょうか？



詳細やレシピなど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



あっさりとした
ぜんざいと
まろやかなアイスが
相性抜群！

冷やしぜんざい

単品 ¥430(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



📍 岐阜県 海津市

KAIJU CAFÉ

「海津の美味しい」を堪能できるカフェ

岐阜県海津市にあるKAIJU CAFÉ。店名の由来は、海津が訛って「カイジユウ」になったそう。「地産地消」、「地域発信」をコンセプトに、地元・海津市の恵みをふんだんに使った料理やスイーツ、ドリンクと豊富なメニューを楽しむことができる。養老山地で獲れた鹿肉を使った「ジビエハンバーグ」や、地元で採れた季節のフルーツをたっぷり使った「パフェ」、奥美濃古地鶏の卵を使った「こだわり卵の固めプリン」が大人気。ペルー産のオーガニックコーヒーはコクがあり、ほろ苦さが料理を引き立てる。インスタグラムでは、お得な情報を発信しているので、ぜひフォローしてほしい。



おすすめMENU

- | | |
|-------------------|-------------------------|
| ・オーガニックコーヒー ¥440 | ・ジビエハンバーグのランチセット ¥1,500 |
| ・南濃ミカンジュース ¥550 | ● モーニングタイム |
| ・天空ほうじ茶ラテ ¥660 | ※ 8:00~11:00 |
| ・季節のフルーツラテ ¥660 | ● ランチタイム |
| ・こだわり卵の固めプリン ¥550 | ※ 11:00~14:00 |

KAIJU CAFÉ

岐阜県海津市平田町野寺2357-2
(バス停「野寺」より徒歩約10分
バス停「大須」より徒歩約12分)
TEL 050-8884-2708
営業時間/8:00~17:00
定休日/火
席数/48席
駐車場/大型17台 小型68台(共同)



「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

キングスマウンテン

—— コロンビア



力強いボディ感と柔らかな酸味、ほろ苦さを楽しめるコーヒー

キングスマウンテンの産地であるカウカ県は、コロンビア南西部のアンデス山脈の一部にあり、標高の高い山岳地帯に位置します。この地域は火山性の土壌のため、ミネラルが豊富に含まれており、高品質なコーヒーの栽培に適しています。生産者は完熟した果実を手摘みで収穫し、厳格な精製プロセスを経て高品質なコーヒーを作り上げます。力強いボディ感と果肉系の甘く柔らかな酸味、ダークチョコレートのようなほろ苦さが特徴です。



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 -55-

ナイロビ市内にある丸紅のオフィスを訪問して気付いたのが、事務所で働く女性陣の殆どが頭にスカーフを巻いたインド人であるということだった。びっくりして所長さんに理由を尋ねたところ、彼女たちはインドからの移住者とのことだった。「0(ゼロ)を発見した国」といわれるインドには、数字に強く、経理や管理事務といった要職に従事している人が多いそうだ。

ケニアのコーヒー事情のレクチャー後、コーヒー担当のケニア人の青年とナイロビ西部にあるキアンプのコーヒー農園を訪問した。ケニアでの

コーヒーの歴史の始まりは、19世紀末にスコットランドの伝道団がコーヒーの種子を持ち込んだのが発祥とされている。隣国のエチオピアでは9世紀ごろにコーヒーが発見されており、それに比べると歴史は浅い。しかし、農園の規模はブラジルのファゼンダ(大農園)と見間違えるくらい立派なものだった。

この農園では、種子から育成、収穫、精選に至るまで完璧な形で行われており、高品質なコーヒーを求めているドイツや北欧の市場に生産量の殆どを輸出していることに納得であった。

(会長 服部卓也)

編集長の
独り言

名古屋駅周辺に住む私には、「名古屋みなと祭」の影響は絶大です。たくさんの屋台が出たり、大規模な花火が打ち上がるため、想像以上の人出で、会社から家に帰れなくなってしまうのです。道路は渋滞、地下鉄も満員のため乗り込めず、何本も見送る事になります。そこで、誠に不本意ながら毎年お休みをいただいております。決して、お祭りをエンジョイしたいという訳ではありません。ただ、どこへも行けないので、歩いて花火を見に行くほかないのです…。