

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

8

2024

vol.571



今月の
コーヒー

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は火山性の土壤のため、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。手摘みで丁寧に収穫され、厳格な品質基準をクリアしたこのコーヒーは、力強いボディ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。



コーヒー業界の最新情報！

COFFEE TOPICS

2024年
8月版

干ばつやハリケーンで市場価格が高騰！

熱波がコーヒー市場を揺らす



4月～6月のコーヒー市場価格は猛暑の影響から昨年と比較し、20%も上昇しました。東南アジアで干ばつ気味の気候が続き、不作の懸念が一段と強まったことが要因です。

主にインスタントコーヒーやブレンドに使用されるロブスタ種の国際指標価格であるロンドン先物は、6月初旬に一時1トンあたり4,394ドルまで高騰し、過去最高値を更新しました。6月下旬時点においても、ロブスタ種の価格は3月下旬に比べて18%も高く、それが下支えとなり高級品種であるアラビカ種の価格も20%上昇しました。

ベトナムやインドネシアなどでは4月以降、気温が軒並み平均値を超え、最高気温が48℃に達した地域もあります。一方、カリブ海では7月に入ってから強烈なハリケーンが発生し、ジャマイカをはじめとする沿岸のコーヒー諸国では甚大な被害が出ており、世界中のコーヒー生産国が脅かされています。

シンガポールの研究チームが発表

“さび病”に耐性を持つ遺伝子発見



コーヒー農園が最も恐れる病気の一つに“さび病”があります。さび病とは、“コーヒーさび病菌”というカビが原因で発生する病気で、葉にさびのような斑点が現れることから、このような名前が付けられています。

さび病にかかると、カビが葉を侵食し、葉が枯れ落ちてしまいます。葉がなくなった木は光合成機能を失い、木の成長が遅れたり、最悪の場合は木が枯れてしまいます。このさび病は、1860年代にスリランカのコーヒー産業を壊滅に追い込んだ病原菌としても有名です。

世界中のコーヒー農園がこのさび病を恐れるなか、シンガポール南洋理工大学の国際研究チームは、さび病に耐性を持つ植物に共通している遺伝子を特定しました。この発見は、コーヒー産業に従事する全世界1億2,500万人の生活を支えるための大きな助けになることが期待されています。

コーヒーの消費傾向レポートが発表

アイスコーヒー類が好調



外食・中食市場の調査会社は、コロナ禍前の2019年から2023年までの飲食店*におけるコーヒーの消費傾向を比較したレポートを発表しました。

このレポートによると、ホットコーヒーの消費傾向はコロナ禍で40%以上減少。現在も横ばいとなっており、回復が遅れている状況です。

一方で、ホットのカフェラテやカプチーノもコロナ禍で30%減少しましたが、現在は13%減少という数値まで伸びており、比較的早い回復をみせています。

なお、アイスコーヒーの消費傾向はコロナ禍で20%以上減少していましたが、ホットコーヒーよりも回復が早く、12%減少という数値まで回復しています。

また、アイスのカフェラテやカプチーノなどは、コロナ禍前の2019年を4%上回る増加を示しており、アイスコーヒーの需要が増加している傾向がみられます。

夏本番を迎えるアイスコーヒーの需要が高まる今、さらなるアイスマニューの充実が求められます。

*イートイン、テイクアウト、デリバリー含む



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いたします。

第8回 コーヒー豆の鮮度を保つ秘訣

実はコーヒー豆は“生鮮食品”といわれるほどデリケートなものであるということをご存知でしょうか？コーヒー豆は空気や光などに弱く、焙煎から時間が経つほど酸化が進んでしまい、風味や香りが損なわれてしまうのです。酸化してしまったコーヒー豆には、痺れるような不快な酸っぱさが現れます。そこで今回は、弊社が鮮度を保つために行なっている工程をご紹介いたします。

①酸化を防ぐ窒素置換充填

コーヒー豆が劣化してしまう要因の一つは“酸素”です。生豆の状態ではそれほど大きな経時変化はないのですが、焙煎から時間が経つと、コーヒー豆が持つ油脂分が空気中の酸素と結合し、酸化が進んで風味や香りが劣化してしまうのです。また、豆を挽いた後は表面積が増えるため、酸化がさらに急速に進みます。弊社では酸化を防ぐため、“窒素置換充填”という方法でコーヒーを袋詰めしています。窒素置換充填とは、包装内の酸素を取り除き、酸素の代わりに窒素を入れて包装する方法です。窒素は他のものと反応しない性質を持っているため、酸化を防いで鮮度を保つことができるのです。

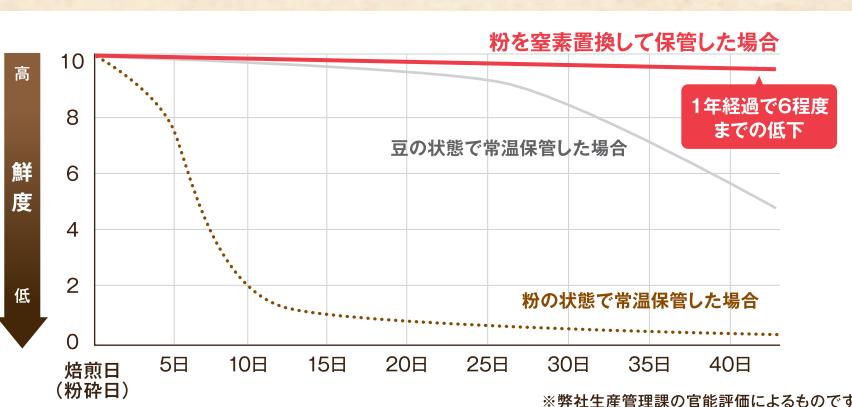


②水分や光からコーヒーを守る積層フィルム

コーヒー豆の風味や香りに影響を与えるものとして、酸素のほかにも水分、光、温度といった要因があります。そのため弊社では、防湿性、遮光性、ガスバリア性、保香性に優れた“積層フィルム”というものを包装袋に使用し、水分や光などによる変質を抑えています。

③二酸化炭素の発生による破裂を防ぐバルブ付き包装

コーヒー豆は焙煎すると化学変化が起り、二酸化炭素を放出します。そのため、焙煎したてのコーヒー豆をそのまま包装してしまうと、放出された二酸化炭素によって袋が破裂してしまうのです。それを防ぐため、包装袋には二酸化炭素を抜くバルブがついています。バルブは二酸化炭素を逃す一方、水分や外気は袋内に入らないという特殊な構造になっています。



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 「贊助・協賛会員ミニ展示会」の視察報告

6月、中部日本コーヒー商工組合が主催する「贊助・協賛会員ミニ展示会」が名古屋国際センターで開催されました。

昨年に引き続き今年も展示会形式で行われ、食材メーカーやコーヒー器具メーカー、生豆商社など24社が出展しました。出展者は昨年から10社増え、来場者も昨年を大きく上回り、盛況のうちに終了しました。



現在、原材料や水道光熱費の高騰、慢性的な人手不足といった悩みを抱えている喫茶店・カフェは、手間をかけずにいかにメニューに付加価値をつけるかが大きな課題となっています。そこで食材メーカーは、厳選した食材を使用しながらも、時間や手間をかけずに提供できる高品質な冷凍食品や、一つの食材でさまざまなメニューに活用できる汎用性の高い食材、思わず写真を撮りたくなるような面白い見た目の商品などを提案していました。

QRコード決済対応のご案内

この度、お支払いにQRコード決済がご利用いただけるようになりました。領収書は決済後に発行いたします。

なお、弊社ではペーパーレス化、および請求業務の効率化などを目的に、請求書のPDF化を進めています。PDFでの請求書受領にご協力ください。詳しくは営業担当より、ご案内いたします。

● QRコード決済のメリット

- お支払いの流れがスムーズになります
- 事前に代金をご用意いただく必要がありません
- 履歴が残るので、何にいくら使ったのかを把握しやすくなります

ご利用可能なQRコード決済



秋ブレンド「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ていかがでしょうか？ 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:2024年9月1日~11月末
納品可能期間:2024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。



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 大垣市

ay's cafe 大垣

笑顔が行き交うくつろぎのスペース

高い天井とガラス張りの店内は開放感にあふれ、席から見上げると青空が広がる。陽の光が差し込む暖かい店内には笑顔が行き交い、癒しの時間を満喫できる。コーヒー、紅茶は有機栽培のものを使用し、味・品質にこだわっている。食事やデザートメニューも豊富で、オススメは当店自慢の“選べるプランチ”。サラダと目玉焼きが乗ったプレートに、メインのおかずは5種類から、手作りパンは3種類から選ぶことができる。ドリンクもセットになっており、なんとも贅沢でお値打ちなプランチは大人気。空間・メニューすべてにこだわったay's cafe 大垣にぜひご来店ください。



新メニューのアイデアはどうぞ!
直営店のイチオシメニュー

夏野菜とベーコンの冷製トマトパスタ
～モツツアレラチーズ添え～

単品 ¥860 (税込) 詳しくは営業担当へお問い合わせください。

おすすめ MENU

- ・有機コーヒー (HOT/ICE) ¥450
- ・有機ストレートティー (HOT/ICE) ¥450
- ・カフェラテ (HOT/ICE) ¥530
- モーニングセット
ドリンク代+100円
※オープン～11:00まで
- 選べるプランチ
ドリンクセット ¥750
※終日

ay's cafe 大垣

岐阜県大垣市墨俣町ニツ木268-1
(名神高速道路安ハスマートICより車で15分)

TEL 0584-47-5688
営業時間／平日9:00～17:00
土日祝8:00～18:00

定休日／火
席数／37席
駐車場／28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

シエラネバダ ブラックハニー

コロンビア



ベリー系の芳醇な甘味と柑橘系の爽やかさを感じるコーヒー

コロンビア北部に位置するシエラネバダ・デ・サンタマルタ地区は、標高5,700mを誇るコロンビアの最高峰「クリストバル・コロン山」を有しており、今も先住民族が暮らす自然保護区です。この自然を守りながら暮らしている先住民族が作り出すコーヒーは、有機認証こそ取得していないが、化学殺虫剤や除草剤、化学肥料は不使用。有機堆肥を使い、土壤にも水にも優しい生産・精製方法で作られています。

カシスのようなベリー系の芳醇な甘味と、飲み終えた後にほんのり残る柑橘系の爽やかさが心地よい、軽い質感のコーヒーです。



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

ポン・ボヤージュ コーヒー新時代を目指して -56-

ケニアでの予定を終え、ナイロビの丸紅オフィスの所長さんに、「次はウガンダに行く」と話したところ、「それはやめた方がいい」と言われた。

当時のウガンダは、30万人以上の国民を虐殺し、「人食い大統領」と揶揄されていたアミン大統領が独裁政治を行っていた。日本の外務省も今のように渡航中止勧告を発する制度がなかったため、私は「大丈夫です」と言い、勇躍してウガンダのエンテベ空港に飛んだ。

1970年代の日本のコーヒー市場におけるロブスタ種は、ウガンダ・コートジボワール・マダガ

スカルの3カ国が圧倒的な地位を誇っており、御三家と呼ばれていた。(ベトナム産のロブ스타種が注目されるのは21世紀に入ってからだ)

エンテベ空港に到着し、ウガンダのコーヒー管理公社(CMC)を訪問するべく、首都のカンパラに向かった。カンパラはナイロビ程ではないが、人口165万の都市であり、非常に賑わっていた。

私は、官庁街の一角にあるCMCの門を叩いた。ウェルカムドリンクは、強烈なウガンダのロブスタコーヒーであった。

(会長 服部卓也)

編集長の
独り言

世はサブスクです。CDの音源や画像データはクラウドサービスに保存できたり、本は電子書籍で読めるおかげで、場所を取っていたCDや本をすべて処分できました。

一方で、クラウドサービスの容量を増やすための契約や、新しいコンテンツの契約でサブスクの課金はどんどん増えていく…。これって一生払い続けなくてはならないですね。物はなくなったのに…。でも、「アレクサ、僕のステーションの続きを再生してって、やっぱり便利です。