

CCS COFFEE NEWS

Coffee &
Communication

9

2025

vol.584



今月の
コーヒー

9月のおすすめ

コーラルマウンテン

—— コスタリカ共和国



苦味・酸味・甘味のバランスが取れた優しい味わいのコーヒー

コスタリカ共和国は中央アメリカ南部に位置する国で、南は太平洋、北はカリブ海に面しています。晴れた日には、農園の木々がカリブ海の珊瑚礁のような美しい藍色に見えることから名付けられたコーラルマウンテンは、苦味・酸味・甘味のバランスが取れた優しい味わいです。

コーヒー業界の最新情報!

COFFEE TOPICS

2025年
9月版



追加関税で揺れる世界のコーヒー市場

ブラジルへの追加関税が50%に

8月、トランプ政権はブラジルに対し、追加関税を50%に引き上げることを発表しました。これにより、今後の世界のコーヒー貿易ルートが激変する可能性があり、コーヒー業界では懸念が広がっています。

ブラジルは世界最大のコーヒー生産国であり、年間約800万袋をアメリカに輸出しています。これはアメリカのコーヒー年間消費量の3分の1にもあたる膨大な量です。アメリカのコーヒー業者は今回の関税措置を受け、「世界のコーヒー貿易ルートは、ブラジルのサンパウロからアメリカのシアトルまで、生産地・焙煎業者・カフェチェーン・小売業者・消費者まで、すべてが影響を受けるだろう」と述べています。

今後、ブラジル産コーヒーの使用が難しくなれば、中南米やアフリカ、アジアといった他の生産地への切り替えが進むと考えられます。とはいえ、風味特性をはじめとした品質面など、解決すべき課題はまだ多く残されています。

いずれにせよ、この関税措置が長期化するのか、それとも短期間で終わるのかは不透明です。私たちとしても、市場に思わぬ混乱が生じる可能性を十分に意識しておく必要があります。

総務省の家計調査が発表

滋賀県がコーヒー支出額第1位



総務省統計局が発表した「家計調査(二人以上の世帯)」によると、2022年から2024年におけるコーヒーへの年間支出額は、都道府県庁所在地や政令指定都市によって大きく異なることが判明しました。

この調査によると、全国のコーヒー平均年間支出額は7,675円でしたが、最も支出額が多い都市と少ない都市では、約2倍の差があることがわかりました。支出額が多い上位5都市は以下のとおりです。

コーヒーの平均年間支出額が多い都市		
1位	滋賀県・大津市	9,988円
2位	京都府・京都市	9,433円
3位	東京都・東京23区	8,845円
4位	北海道・札幌市	8,710円
5位	石川県・金沢市	8,570円

一方で、平均年間支出額が少ない都市を見ると、温暖な地域である九州地方や、お茶の名産地である静岡県が下位という結果になりました。

コーヒーの平均年間支出額が少ない都市		
1位	宮城県・宮崎市	5,773円
2位	鹿児島県・鹿児島市	6,150円
3位	静岡県・静岡市	6,192円
4位	熊本県・熊本市	6,292円
5位	静岡県・浜松市	6,353円

こうした結果から、暖かい地域ではアイスコーヒーやコーヒーゼリーなどといった冷たいメニューを充実させるなど、地域ごとの消費の特徴に合わせた商品やサービスを提供することで、より多くの人にコーヒーの魅力を伝えられるでしょう。

帰ってきた！ COFFEE エッセイ もどき

弊社工場長が1997年10月号から2012年10月号まで連載していたエッセイがリニューアルして帰ってきました。

第9回 カフェミュージック

最近、Bluetoothスピーカーを手に入れたのを機に、音楽配信サービスでまた音楽を聴くようになりました。カフェミュージックと検索すると、様々なアルバムが出てくる中、「カフェ・アプレミディ」というアルバムが目に残りました。



「カフェ・アプレミディ」とは、15,6年ほど前に訪れた渋谷にあるカフェミュージックの先駆けの店で、以前このCOFFEEエッセイもどきを連載していた際に、私はこのお店についての記事を書いていました。

その当時の記事には、「当時、私が凝っていたカフェミュージックのレーベルがアプレミディでした。このレーベルは、カフェの店主が自分の店にぴったりの曲を集めているうちに出来たそうで、興味が湧いた私はその店に足を運びました。するとそこは、自分がまだ学生だった頃によく通っていた店の跡地にできたお店だったのです。コーヒーを飲みながら窓から眺める公園の風景は、昔とまったく変わっていませんでした。」ということが記してありました。

また、「音楽もカフェも思い出として刻まれ、時に鮮やかに蘇る。そして一瞬にしてその頃の自分に戻ってしまう…そんな力を持っている」とも記してありました。

そして、久々にコーヒーを飲みながらこのアルバムを聴いた瞬間、以前のCOFFEEエッセイもどきを連載していた頃の自分や、学生時代を過ごしていた店の様子がまた鮮やかに蘇りました。

CCSがお届けする今月のニュース

ほろ苦さが魅力の炭焼きコーヒーゼリーのご提案

コーヒーゼリーは、コーヒーの香りやほろ苦さを生かしつつ、ひんやりとした口あたりで、幅広い世代に人気のスイーツです。暑さが残る秋口でも、食後のデザートやカフェタイムのお供として、多くのお客様に喜ばれる一品です。

弊社の直営店でもご好評いただいている「炭焼きコーヒーゼリー」は、湯煎して型に流し入れ、冷蔵庫で冷やすだけで本格的な味わいを手軽に楽しむことができます。また、生クリームやアイスをトッピングすれば、お店オリジナルのコーヒーゼリーとしても展開可能です。ぜひこの機会にお試しください。

こだわり1

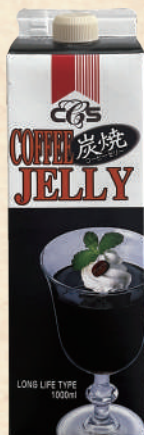
紀州備長炭で丹念に焙煎・厳選されたコーヒー豆

こだわり2

南アルプス山麓の清らかな伏流水を使用

こだわり3

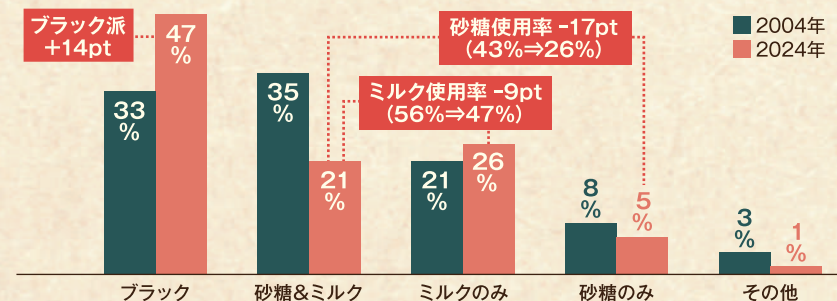
風味を引き出すネルドリップ抽出



ブラック派が増加、砂糖は減少傾向に。

「コーヒーの需要動向に関する基本調査2024」で、ここ20年のコーヒーの飲み方の変化が明らかになりました。特に注目したいのが「砂糖」と「ミルク」の使用状況の推移です。

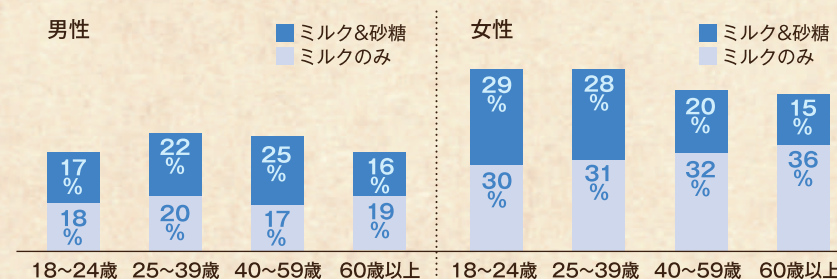
砂糖、ミルクの使用動向



この20年で「ブラック」でコーヒーを飲む人の割合は14ポイント増加。約半数を占めるまでになりました。一方で、「砂糖とミルクの両方を入れる」は14ポイント減少。「砂糖のみ」は3ポイント減少しています。これらを合わせると、砂糖を使う人は17ポイントも減ったことになります。スティックシュガーも、2000年代では6gが主流でしたが、今では3gが主流に。健康志向の高まりや、砂糖の価格高騰によるメーカーのコスト削減が背景にあると考えられます。また、コーヒー自体も品質向上によりおいしくなり、無糖・微糖タイプや、ラテ系飲料が増えたことが砂糖の使用を減らす要因になっていると考えられます。

「牛乳」にもこだわることで女性客を獲得

性別・年代別のミルク使用状況



ミルクの使用状況を性別、年代別で見ると、男性より女性が多く、女性はすべての年代で半分以上が「ミルク」を使用しています。特に39歳以下では約60%と高いです。

ミルクもまた、健康志向を背景に低脂肪タイプや代替ミルク（豆乳、アーモンドミルク、ライスミルクなど）を選択する人が増えてきました。コーヒーはもちろん、お店で使用するミルクの種類にもこだわってみてはいかがでしょうか。

デカフェはどうやって作られるの？

近年、健康志向の高まりとともに注目を集めている「デカフェ(カフェインレスコーヒー)」。

デカフェは、遅い時間のカフェイン摂取を減らしたい、睡眠が妨げられるのを避けたい、カフェインに過敏な体質といった方におすすめなコーヒーです。

では、カフェインはどのように取り除かれているのでしょうか？

実はカフェインの除去処理は焙煎前、つまり“コーヒー生豆”の段階で行われます。主な方法は「化学薬品による方法」、「二酸化炭素による方法」、「水による方法」の3種類あり、日本で主に流通しているデカフェは、「水によるカフェイン除去(マウンテンウォータープロセス)」が行われたコーヒーです。コーヒー生豆を水に浸けてカフェインを取り除くこの方法は、化学薬品を使わないため、体にやさしく安全性が高いとされています。さらに近年はカフェイン除去の技術が向上し、カフェインの99.9%を除去できるほど精度が向上しました。安心して楽しめるコーヒーとしてデカフェの人気は今後もますます高まっていくでしょう。

弊社では、メキシコ産とグアテマラ産の2種類のデカフェ(いずれも水によるカフェイン除去)を取り扱っています。ぜひこの機会にお試しください。



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商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 10月開催のご案内

食べ物や芸術など、様々な楽しみがある秋。コーヒーは秋のひとつきを更に豊かにしてくれます。ホットコーヒーを片手に読書を楽しむのも素敵です。

この秋、そんなコーヒータイムをもっと充実させるために、コーヒーインストラクター3級検定を受講して、コーヒーの知識を深めてみるのはいかがでしょうか？

ご自身やご家族、お友達とのコーヒータイムが、さらに楽しい時間になること間違いありません。ご参加お待ちしております。

開催概要

日時：2025年10月11日(土) 10時～12時30分

場所：本社3階会議室

募集人数：12名

参加費用：3,500円(当日、現金またはPayPayでお支払いください)

※講習料・認定証交付代1,500円(税込)を含む

●受講後、3級認定証をお渡しします。

3級検定の講義後、工場見学、コーヒー飲み比べ(カップリング)を予定しています。詳細は弊社ホームページをご覧ください。

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

カシスの芳醇な香りとミルクの
まろやかな味わいのハーモニー

カシスミルク

Mサイズ ¥580(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

サンタアナ農園SHG

ニカラグア共和国



オレンジのような酸味とブドウのような甘味が特徴のコーヒー

ニカラグア共和国は中央アメリカ中部にある国で、東はカリブ海、南西は太平洋に面しています。国内のコーヒー生産量の約40%を占めるヒノテガ地区は、ニカラグア北部に位置する一大コーヒー産地です。サンタアナ農園はこのヒノテガ地区で90年以上の歴史を誇る伝統ある農園です。3代目農園主であるリラ氏は、父親からこの農園を受け継いでから30年以上にわたり、変わらぬ愛情をもってコーヒーを栽培しています。今回のサンタアナ農園SHGは、完熟した実を手摘みで丁寧に収穫し、粗選別から果肉除去まで農園内で行ったあと、近隣のドライミルで水洗、天日乾燥、選別しています。オレンジを思わせる甘い酸味とブドウのような甘味があり、柔らかな口当たりとバランスの取れた上品な味わいが特徴のコーヒーです。



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。



ボン・ボヤージュ

コーヒー新時代を目指して -69-

「コロラド会」を立ち上げて1年半、コロラド豆の拡販活動もようやく軌道に乗り始めた。

ところが、1975年5月、インドネシア産コーヒー豆の取引で品質問題が発生した。

一般的にコーヒー生豆の取引は、数百トン規模の大口取引でも、わずかに数百グラムのサンプルで決済される、いわば信用取引に近い形で行われる。しかし、今回は卸先から「注文したはずのサンプルのコーヒー豆と、輸入されたコーヒー豆が異なっている」とのクレームが入り、

最終的に契約解除の通告を受ける事態となった。

コロラド社はその後も輸出元であるジャカルタの商社と話し合いを重ねたが解決に至らなかった。その結果、社内会議で「ジャカルタに赴き、輸出元との契約を解除し、すでに横浜にある商品の返品について了承を得ること」が唯一の解決策であるとの結論に至った。

そこで、この難しい交渉に臨む担当者として、品質管理を担っていた私に白羽の矢が立った。

(会長 服部卓也)

編集長の
独り言

先日、涼を求めて軽井沢まで自家用車で出かけた際、(件のエアコンは、エアコンガスを2本も補充して何とか冷える状態になりました。)この数十年のドライバー人生で初めて鹿の飛び出しに遭遇しました。急ブレーキでなんとか衝突は免れましたが、本当に驚かされました。しばらく走ると「動物飛び出し注意」の標識もあり、なるほどと納得。改めて、余裕を持った運転の大切さを実感する出来事となりました。