

CCS COFFEE NEWS

Coffee &
Communication

3

2026
vol.590



今月の
コーヒー

3月のおすすめ

イリガチェフェ バンコ・ゴティティ

エチオピア連邦民主共和国



フルーティーで、透明感のあるやさしい口当たりのコーヒー

イリガチェフェでのコーヒー栽培は、エチオピアの中では比較的歴史が浅いですが、高品質なコーヒー産地としてスペシャルティコーヒーの中でも大きな人気を博しています。モカ独特のフルーティーなフレーバーとワイニーな余韻はそのままに、透明感とやさしい口当たりが特徴です。

コーヒー業界の最新情報!

COFFEE TOPICS

2026年
3月版



供給回復への期待と不安が交錯

2026年のコーヒー国際相場の動き

■コーヒーの価格変動

2026年1月、コーヒーの国際相場は収穫量の増加を背景に供給量の改善が期待され、一部で下落する場面が見られました。

ただし、過去の先物相場では一時的に史上最高値を記録したこともあり、市場予測では、今後も高水準で推移するとの見方も示されています。直近の相場は、需給見通しに加えて、市場心理や為替動向の影響も受けており、激しい価格変動が続いています。

■激しい価格変動の背景

気候変動によってコーヒーの生産リスクが高まっていることに加え、それに伴う供給不足への懸念が価格高騰の要因とみられています。こうした状況を背景に、2025年には、アメリカの先物市場で史上最高値を記録しました。

また、日本国内においても円安の加速により、輸入コストの上昇分を販売価格に

反映せざるを得ない状況が続いています。加えてブラジルやベトナム、インドネシアといったコーヒー主要生産国での気象リスクも重なり、供給への不安が一段と高まっているのです。

■今後のコーヒー市場の需要予測

コーヒー市場(飲料・関連製品を含む)は、2030~2035年にかけて、年率約5%の成長が見込まれており、2035年には世界市場規模は約4,900億ドルに達するとの予測もあります。

■主要生産国の生産見通しと、相場への影響

ブラジルでのコーヒーの生産見通しについては、予測が分かれています。

一部の市場予測では、2025/26年の生産量は前年比で減少する可能性が指摘されています。

特にアラビカ種では乾燥や開花不良による不作に加え、隔年で収穫量が変動する「裏年」の影響が懸念されています。こうした状況になった場合、総生産量は約6,200~6,300万俵とやや減少します。

一方、ロブスタ種は比較的堅調で、増産傾向が続くと見込まれています。なお、ブラジル国家食料供給公社(CONAB)は、生産予測を上方修正しており、2025年のカレンダーベースでは前年を上回る可能性も示され、市場では予測が分かれる状況となっています。

ベトナムでも、ロブスタ種を中心に堅調な増産が続くと予想されています。また、国内でのコーヒー価格が高水準で推移しているため、コーヒー農園主の投資意欲が刺激され、それにより生産能力の拡大につながっているとの見方もあります。このように、世界のコーヒー生産量の見通しには、地域や品種によって差があり、全体としては予測に幅がある状況となっています。

今後のコーヒー市場は、堅調な需要が価格を下支えするとみられる一方で、主要生産国の天候や生産状況、為替の動きに影響を受けやすいため、当面は動向を慎重に見極める局面が続くと考えられます。

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15回 世界のコーヒー産地動向

先日、商社主催のコーヒー産地説明会に参加しました。

この説明会では、世界各国のコーヒー生産・消費動向や、日本市場の現状や課題といった内容が中心でした。

まず、アジアは世界のコーヒー生産量の約3割を占めており、ベトナムの生産量は約2,900万袋と、他国を圧倒しています。一方、コーヒー消費量はフィリピンが約675万袋で1位。日本は約672万袋と僅差で2位でした。



しかし、過去10年間のコーヒー消費量の推移を見ると、中国・ベトナムは100%以上増加、インドネシアとフィリピンは約50%増加しているのに対し、日本は15%減少しているのです。

この減少傾向は大きな問題であり、このままでは日本市場の魅力が低下し、「日本にコーヒーを売るより、他国に売った方が効率的」という判断をされる可能性があるとのこと。極論ではありますが、以前「質の高いコーヒーが日本以外に流れている」という話を聞いたことを思い出し、すでにそうした流れが起きつつあるのかもしれないと少し心配になりました。

また、インドネシアでは、昨年11月に発生したサイクロンにより、マンデリンの産地であるアチエ州や北スマトラ州が甚大な被害を受け、70%の減産が見込まれるそうです。マンデリンは特有の個性を持ったコーヒーで、個人的にも好きな銘柄なので、一日も早い復興を願っています。

CCSがお届けする今月のニュース

レトロブームで“固めプリン”の人气が再燃

先月号で、近年あらためて注目を集めている喫茶店メニューとして“パフェ”をご紹介しました。

そして今、同じく再び脚光を浴びているメニューがもう一つあります。それが“プリン”です。なかでも人気が高まっているのが、“固めプリン”です。

かつてはなめらかな口当たりのプリンが主流でしたが、近年は、卵の風味をしっかりと感じられる昔ながらの固めプリンが、新鮮に受け取られています。

昭和の喫茶店を思い出させる懐かしさと安心感は、30代以上の世代の心を強く掴む一方で、若い世代にはレトロで写真映えるデザートとして支持を集めています。

またカラメルほろ苦さとココのある甘みは、ブレンドコーヒーや深煎りコーヒーとも相性抜群です。前日から仕込みができるため、当日の提供に手間がかからない点も魅力です。さらに、配合や蒸し加減、カラメルの苦味の調整によって味の個性を出しやすいデザートでもあります。

流行と定番の中間に位置する一品として、“固めプリン”をメニューに取り入れてみてはいかがでしょうか。



金城学院大学 生活環境学部の学生が「コーヒーインストラクター3級検定」を受講

1月、金城学院大学 生活環境学部の学生が、弊社にて「コーヒーインストラクター3級検定」を受講しました。

本取り組みは2022年より毎年実施しており、今年も多くの学生の皆さんにご参加いただきました。

検定の受講とともに、工場見学やカップリング体験も行い、焙煎したてのコーヒーの香りや味わいを体験してもらいました。学生の皆さんが目を輝かせながら楽しむ姿が印象的で、座学だけでは得られない体験を通して、コーヒーへの理解をより深めてもらえたと感じています。

今回は例年と比べ、日常的にコーヒーを飲んでいるという学生さんが多くみられましたが、ブラックで飲んでいる方は1名のみでした。

「コーヒーインストラクター3級検定」は、コーヒー初心者やライトユーザーの方でも、無理なく楽しく学んでいただける内容となっています。

検定は、1月・4月・7月・10月に定期開催しているほか、今回のように一定人数が集まれば、随時開催も可能です。ご興味のある方は、ぜひお気軽にお問い合わせください。



オリジナルデザインのドリップコーヒー 金色・銀色の表現でデザインの幅が広がる

弊社のオリジナルデザインのドリップコーヒーに使用しているフィルムは、版代がかからず小ロットでも対応できる「デジタル印刷」で製造しています。

これによりコストを抑えながら、オリジナル性の高いパッケージデザインを実現することが可能です。

また、このデジタル印刷では、箔押し加工を施さなくても、金色や銀色のような金属感のある表現が可能です。



通常のデザインでは、発色を安定させるため、ベースとなる銀色のアルミフィルムに白インクを下地として敷きます。一方、金色や銀色のデザインの場合は、この下地の白インクを使用せず、フィルムに直接色を重ねて印刷します。

これにより、銀色のアルミフィルムが持つ光沢や反射を活かしつつ、黄色系の色を重ねることで温かみのある金色の輝きを、グレーや淡い色を重ねることで深みのある銀色を表現することができます。箔加工に近い印象を持ちながらも、印刷ならではの繊細でやわらかな仕上がりが特長です。

さらに、マット仕上げと組み合わせることで、主張しすぎない上品な印象となり、ナチュラル系ブランドから付加価値の高い商品まで、幅広いデザインテイストに対応できます。

ご興味のある方は、営業担当までお問い合わせください。

コーヒーインストラクター3級検定 4月開催のご案内

春が近づき、気持ちも新たに「新しく何か始めてみたい」、「普段の生活に変化を取り入れたい」と考えている方も多いのではないのでしょうか。

そんな時は、手頃楽しめるコーヒーを日常に取り入れてみてはいかがでしょうか。弊社では、そんなコーヒータイムをより楽しく、充実した時間にするための「コーヒーインストラクター3級検定」を開催しています。ぜひこの機会に受講をおすすめします。

開催概要

日時：2026年4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

厳選された宇治抹茶の豊かな風味と
ミルクのコクを感じられる一杯

辻利の 抹茶ミルク

¥590（税込）

詳しくは営業担当へお問い合わせください。



美味しい
コーヒーの店
2026
認定店

★★★

喫茶店探訪

CCSコーヒーを扱う店を訪ねて



📍 名古屋市 守山区

ガーナ

木の温もりと

昭和のくつろぎ時間

1973年、出来町通りの完成とともに誕生した「珈琲・レストラン ガーナ」は、杉やヒノキをふんだんに使った合掌造りの店内が印象的な老舗喫茶店です。木の温もりにも包まれる空間はどこか懐かしく、ゆったりとした時間が流れます。

開店以来守り続けるネルドリップコーヒーは、香り高くまろやかな味わいで、地元の常連さんから長く愛される一杯。

手作りにこだわったお値打ちランチも人気で、心もお腹も満たしてくれます。

店先で静かに回る水車が訪れる人を迎え、今日もまた憩いを求めるお客様が扉を開きます。



おすすめMENU

- コーヒー ¥400
- ウイナーコーヒー ¥480
- ◆ モーニングサービス 7:30～11:00（トースト付き）
- ◆ ランチサービス 11:00～14:00
 日替わりランチ ¥700 / イタリアン ¥600
 インディアン ¥600

ガーナ

住所 | 名古屋市守山区森孝東1-128
 アクセス | 名古屋市バス「四軒家」よりすぐ
 電話番号 | 052-772-2121
 営業時間 | 7:30～17:00
 定休日 | 不定休
 席数 | 48席
 駐車場 | 10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？

4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や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。



ボン・ボヤージュ

コーヒー新時代を目指して -75-

1975年7月、私は初回の船積み立ち会うべく、デリの地に降り立った。

港ではすでに船積み作業が始まっており、積み終わるのに2〜3日かかるとのことだったので、現地担当者に「また明日も来ます」と伝えた。しかし、その直後、街の方から銃声が聞こえ始めた。

慌てて担当者に状況を尋ねると、「独立派の連中が撃ち合っているかもしれない。早くホテルへ避難した方がいい。」と言われ、足早にホテルへ戻った。街には銃を持った兵士が立ち並び、物々しい雰囲気であった。

やっとの思いでホテルに戻ると、人影はなく、唯一残っていたボーイに状況を尋ねると、「内乱が勃発したようで、従業員は帰宅した。ホテルは閉鎖するので、あなたも早く荷物をまとめて、港にあるポルトガル総督府に逃げた方がいい」と助言された。私は急いで荷物をまとめ、総督府に向かった。道中、銃を持った兵士に検問を受けたが、なんとか総督府にたどり着くことができた。

それから3日間、救助船に助けられるまで、私は総督府の倉庫の庇の下で、難民となった数百人のデリ市民と共に、飲み物だけで凌ぐことになった。

(会長 服部卓也)

編集長の
ぼやき

初期のデジタル一眼レフが安くなってきたこともあり、複数メーカーの中古カメラを少しずつ揃えていましたが、なかなか35mmフルサイズには手が出せませんでした。そんななか、偶然キャノンの35mmフルサイズを見つけたので、すぐに購入することにしました。

ところが家に帰り、手持ちのレンズを確認してみると、35mmのレンズしか使えないにも関わらず、50mmのレンズしか持っていないことが発覚。ふと、一眼レフデビューした20代の頃にも同じようなことがあったことを思い出し、これはこれでいいかと一人納得してしまいました。