

CCS COFFEE NEWS

Coffee &
Communication

2

2023

vol.553



今月の
コーヒー

2月のおすすめ

コバーデ組合 ローランドゴリラ
—— コンゴ民主共和国



オレンジのような甘さとアフリカらしいボディ感のあるコーヒー

中央アフリカ・コンゴ民主共和国のヴィルンガ国立公園にある「コバーデ組合」が生産する「ローランドゴリラ」は、オレンジのような甘さとアフリカらしいボディ感のあるコーヒーです。国立公園内のローランドゴリラを含めた野生動物の保護にも貢献しています。



コーヒー業界の最新情報!

COFFEE TOPICS



第90回コロンビアコーヒー国内会議開催



「私たちのコーヒーは高品質」

昨年12月、コロンビアで毎年恒例のコロンビアコーヒー国内会議が開催されました。90回目の開催となる今回のスローガンは「私たちは高品質なコーヒーを生産する。私たちの農園は生産性と持続可能な農園経営を目指す。」でした。ラニーニャ現象の影響による生産量の減少や、コーヒーの国際価格の高騰を意識させるようなスローガンです。

この会議ではコロンビアコーヒー生産者連合会(FNC)と政府が主体となって、一年の振り返りや今後の課題、解決策などが話し合われます。新型コロナウイルスのパンデミックやコーヒー生産大国ブラジルの大幅な減産によって、2年前からコーヒーの価格はかつてないほど高騰しています。また、昨年8月には新大統領として左派のペトロ大統領が就任し、次々に新しい政策を進めています。この歴史的政権交代は今後のコロンビアコーヒーにも大きな影響を与えることになりそうです。

日本の苦境を救う新技術

コーヒーで半導体の性能が100倍に!

平成中期まで日本は世界の半導体市場をリードしてきましたが、開発戦略の失敗などから今やアメリカ、台湾の後塵を拝んでいます。そんな中、産業技術総合研究所は、コーヒーに含まれる「カフェ酸」を有機半導体の素子に組み込むことで、デバイスに流れる電流を最大100倍に増加できる技術を開発したことを発表しました。

「カフェ酸」はコーヒー酸とも呼ばれ、コーヒーをはじめ多くの植物に含まれるポリフェノールの一種です。研究チームはカフェ酸の化学構造の特徴から有機半導体の性能向上につながると予測し、カフェ半導体を試作し実験を重ねました。その結果、電流は最大で100倍に増加し、有機半導体デバイスの性能が向上することが分かりました。

有機半導体の材料の一部を従来の貴金属からカフェ酸に置き換えることで、製造コストや環境負荷の軽減に繋がります。この技術によって日本が再び世界の半導体市場をリードする時代になるのではと期待されています。

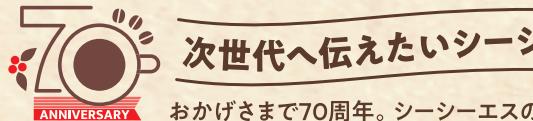


高品質のコーヒーを無人で提供

AI搭載のコーヒー自販機が登場

店舗の代わりに人工知能(AI)を搭載した自販機が首都圏に登場しました。この自販機は好みに合った商品を利用者に提案したり、売れ残り商品を減らすよう調整ができます。

東急目黒線の目黒駅(品川区)に設置されている「root C(ルートシー)」という自販機はロッカーの形をしたAIカフェロボットです。この自販機では、利用者がアプリからコーヒーの好みやライフスタイルに関する簡単な質問に答えることでAIがコーヒーの好みを導き出し、その結果をもとに利用者にぴったりなコーヒーを提案してくれます。利用者は受け取り時間を指定し、ロッカーで商品を受け取れるので、カフェで並ぶ必要がありません。利用者からは「抽出されたばかりの高品質のコーヒーをスマホで簡単に買えるのが便利」との声が上がっています。価格は一杯450円。1日200杯以上売れる自販機もあり、アプリの登録者が既に5万人を超えることは驚きです。



次世代へ伝えたいシーシーエス物語

おかげさまで70周年。シーシーエスの歴史を紐解きます。

第2回 現在のシーシーエスコーヒーのロゴになるまで

会社の象徴となるロゴマークは企業姿勢や理念を視覚的に表現する大切な要素です。

シーシーエスコーヒーでは現在のロゴになるまで大きく3つの段階がありました。



1957年 中米珈琲商会へ
社名変更



1985年 ロゴを改定、
社名は中米珈琲商会



1995年 ロゴと統一し
シーシーエスコーヒーに社名変更

シーシーエスコーヒーのシーシーエスは『Chubei Coffee Shokai』の頭文字から名付けられ（詳しくは先月号で）、このアルファベットをメインにデザイン化したものです。

CIの導入をきっかけに作成されたロゴには『躍動的で高感度であるとともに本格派としての伝統を大切にする企業』という意味が込められています。

CCSがお届けする今月のニュース

抽出後のコーヒー粉の呼称が 「コーヒーグラウンズ」に変更されました

(社)全日本コーヒー協会は「コーヒーかす」の呼称を「コーヒーグラウンズ(抽出後のコーヒー粉)」とすることを提案し、その普及啓蒙に取り組んでいくと発表しました。以前よりコーヒーを抽出した後の粉は、消臭・脱臭剤や肥料・堆肥などとして有効活用できることは知られていました。昨今、環境問題、廃棄物の減量化・リサイクル等への関心が高まっていることを背景に、コーヒー業界全体としてもコーヒーを抽出した粉は「かす」ではなく、日々の生活に役立てることができる貴重な「資源」であると認識し、あらためて有効活用を促進する考えです。

「コーヒーグラウンズ」の呼称の普及は、SDGsに向けた小さな一歩です。
みなさまのご理解、ご協力よろしくお願いします。



春ブレンド「薰」^{くん} 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はいかがでしょうか？ 「春ブレンド“薰”」は、新緑が芽吹き、若葉の良い香りが立ち込める“春”をイメージしたブレンドで、「フレッシュな酸味と心華やぐ香り」が特徴です。ブレンドの軸としたエチオピアには、高品質の証“イリガチエフェ”的名を冠したスペシャルティコーヒーを使用しています。

春季限定コーヒー「薰」^{くん}

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:2023年3月1日～5月末

納品可能期間:2023年2月中旬～5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。



35本から製造可能 オリジナルクラフト瓶 アイスコーヒー

毎年、様々な用途でご活用いただいております、
オリジナルのクラフト瓶アイスコーヒーのご案内
です。

- お好みのコーヒー豆(味)を選択
- オリジナルデザインのラベルを作成
- 1ケース35本から注文可能

※内容量は 330ml/ 本

※企画～納品まで約2ヶ月のリードタイムがかかります。



昨年秋には世界的に有名なホームファニシングショップのポップアップイベントでこのクラフト瓶アイスコーヒー（エチオピア・イルガチエフェとグアテマラ・カペウのブレンド）が採用され、発売3日で約100本が売れるほど大変好評をいただきました。

また、本紙の編集、構成でお世話になっているデザイン制作会社ズスキモダンさまには設立10周年の記念品としてご採用いただきました。洗練されたラベルデザインが目を引き、こちらも好評でした。

「夏の限定商品」「周年記念」「ノベルティ」「贈り物」などにご活用いただけます。
是非、ご検討ください。

レトロ喫茶ブーム到来! 今こそポスターでアピールを!

まだまだ熱いレトロ喫茶ブーム。クリームソーダ、プリン、ホットケーキ、鉄板ナポリタン、たまごサンド…。昔懐かしの喫茶メニューが再び注目を集めています。

この機会に、お店で提供しているレトロメニューをポスターで改めてアピールするのはいかがでしょうか?

弊社では販促用ポスター(右図)をご用意しています。これをベースに、お客様のメニューに合わせて商品の入れ替えや価格の記載なども可能です。サイズはA4、A3、B4があります。それ以外もご相談ください。

既に店頭に貼っていただいたお客様からは、「レトロメニューの注文が増えた」「新しいお客様が来た」など嬉しい声をいただいている。営業担当へお気軽にご相談ください。



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

昔懐かしの味
**いちご
クリームソーダ**
期間限定
Sサイズ ¥480(税込)

詳しくは営業担当へお問い合わせください。



喫茶店探訪

CCSコーヒーを扱うお店を訪ねて



名古屋市西区 カフェレストサン

愛情溢れる料理と憩いの空間



名古屋駅の大通りを少し入ったところ、下町の情緒が残る通りにある老舗の喫茶店。中に入ると元気なママさんと常連さんが笑顔で迎えてくれる。

メニューは全てママさんの手作りで一つ一つに愛情が込められている。中でも焼肉定食は、開店から続く秘伝のタレを使ったこだわりの一品でご飯がすすむこと間違いない。

コーヒーはネルドリップで丁寧に抽出。お店の優しい雰囲気と同じホットとする味わいについて長居してしまう。開店から約50年、若い方から年配の方まで幅広い世代の憩いの場として長年愛されているお店にぜひ立ち寄ってほしい。

おすすめMENU

ブレンドコーヒー	¥380	●モーニング	6:30~11:00
アメリカンコーヒー	¥380	●ランチタイム	11:30~14:00
カフェ・オ・レ	¥450	日替わりランチ	¥700
紅茶(レモン・ミルク)	¥380	焼肉定食	¥750
※ランチタイム食後のコーヒー¥200			

カフェレストサン

名古屋市西区名駅二丁目24-2
(名古屋駅より徒歩約10分)
TEL 052-581-6871
営業時間／6:30~15:00
定休日／土・祝の午後・日
席数／36席
駐車場／2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？

3月のおすすめ

さくらブルボン パルブドナチュラル

— 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、パルブドナチュラル方法にて精選したのち、太陽の恵みをいっぱい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 -38-

今回のNY訪問の目的のひとつに‘パンアメリカンコーヒー・ビューロー’という中南米コーヒー生産国設立による‘コーヒー統計局’を訪問する事があった。

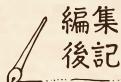
この統計局の設立は1935年で、中南米のコーヒー生産国であるブラジル、コロンビア、キューバ、ドミニカ、エクアドル、グアテマラ、ハイチ、メキシコ、パナマ、ベネズエラの10ヶ国によって設立された機関である。この統計局では英語・スペイン語・ポルトガル語によるマーケット週報や100ページに及ぶ‘コーヒー年報’等を刊行し、全世界のコーヒー事業者に向けて提供していた。さらに購読料は郵送代のみという廉価なサービスであり、自分は日本にいる時にこの

サービスを知り利用していた。

この統計局は、マンハッタンのビルの1室にあり、来意を告げると‘よく来た’言ってアメリカンコーヒーをマグカップに注いで歓待してくれた。ブラジルから北上して来たことを告げると‘各国の生産事情はどうだ’と逆に質問攻めに遭い、汗だくになって説明をした。そして‘どこのコーヒーが一番うまいか’の質問には‘フレンドが一番’と、コーヒーではなくお茶を濁するのが精いっぱいであった。また、NY市内での貴重なコーヒー消費情報も得ることができた。

しかしこの統計局も、資金難とIT化の大波に飲まれる形で21世紀前に廃局となった。

(会長 服部卓也)



2月のイベントといえばバレンタインデーですね。私はチョコレートが大好きで毎年バレンタインフェアを楽しみにしています。小学生のころ毎日板チョコを1枚ずつ食べて急激に体重が増えたことがあります。今はそんな苦い思い出を教訓に‘いいものを少しづつ’自分へのご褒美として食べるようになりました。今年はどんなチョコレートに出会えるか楽しみです。