

CCS COFFEE NEWS

Coffee &
Communication

7

2025

vol.582



今月の
コーヒー

7月のおすすめ

イパネマ農園プレミアクリュ

ゴールドエディション ——— ブラジル



世界最大級の農園が生み出すプレミアムコーヒー

昨年好評いただきました“イパネマ農園プレミアクリュ ゴールドエディション”が今年も入荷しました。プレミアクリュは、イパネマ農園の生産量のうち僅か2%の最高級品。完熟果実のような甘みがあり、柔らかく軽やかな口当たり。透明感のある後味が特徴のコーヒーです。

コーヒー業界の最新情報!

COFFEE TOPICS

2025年
7月版



1杯のコーヒーは、時給の何分に相当するのか?

コーヒー1杯の価格と時給の関係(米国)

先日、アメリカのアナリストによって「1杯のコーヒーを買うために何分働く必要があるか」という調査が行われました。この調査では、独立系のコーヒーショップ(セルフまたはスタンド形式)で販売されているカップコーヒーの平均価格と、アメリカ合衆国労働統計局が発表する各州の平均時給をもとに算出しています。主な結果は以下の通りです。

●ハワイ州で1杯のコーヒーを買うのに必要な労働時間:約7分53秒

ハワイ州は約7分53秒と、全米で最も長いという結果でした。時給は高いものの、それ以上にコーヒーの価格が高いのが要因です。

●ワシントンD.C.で1杯のコーヒーを買うのに必要な労働時間:約5分40秒

ワシントンD.C.のスターバックスのコーヒー価格は全米2位の高さですが、平均時給が高いため、労働時間は比較的短くなっています。

●ワシントン州(シアトル)で1杯のコーヒーを買うのに必要な労働時間:約5分15秒

ワシントン州のコーヒーの価格は全米でも上位に入りますが、平均時給も高いため、比較的バランスが取れた結果になりました。

このように、同じアメリカ国内でも、1杯のコーヒーを買うために必要な労働時間は地域によって大きく異なっており、物価と賃金のバランスを見る新たな視点として注目されています。

岐阜市内の喫茶店経営者らが協議会設立 次世代に喫茶文化を継承



岐阜市はモーニング文化をはじめとする喫茶文化が根付く地域として知られていますが、近年は経営者の高齢化や若者の喫茶店離れが進み、店舗存続の危機に直面しています。

こうした状況を受け、岐阜県の喫茶組合や岐阜市内の喫茶店経営者などが主体となり、「岐阜市喫茶文化振興協議会」を設立しました。

この協議会では喫茶文化の振興や継承を目的としており、今年度は親子でコーヒーの焙煎を体験するイベントや、中高生などの若年層を対象としたインターンシップを通じて、喫茶店の魅力や地域における役割を体感してもらう取り組みを進めています。

協議会は今後も地域と連携した様々なイベントや情報発信を行い、次世代へ喫茶文化をつなぐことを目指しています。

排熱を活用したサステナブルな挑戦

工場排熱を活用したコーヒー栽培



愛知県・岩倉市の食器メーカー「石塚硝子」では、新規事業の一環としてガラスの溶融工程で発生する約300℃の排熱を活用してコーヒーを栽培する取り組みを今春より開始しました。

寒さに弱いコーヒーの育成には一定の室温が必要なため、ガラス炉の排熱で温めた水を循環させることで、ビニールハウス内の室温を約25℃に保って栽培しています。同社では、24時間稼働するガラス炉の特性を活かし、安定した熱供給が可能である点に着目。コーヒーの需要が高まる中、自社の技術と設備を活用して収益源の多角化を図る狙いです。

今後は、コーヒーの収穫量や品質などを検証し、採算性を見極めたうえで本格的な事業化を目指す方針です。

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7回 ブラジルのコーヒー

こここのところ続けてブラジルのコーヒーを飲む機会があったので、今回はブラジルのコーヒーについて話をしたいと思います。ブラジルは世界一のコーヒー生産国ということもあり、メインストリームと呼ばれる一般に流通するコーヒーを主に生産しています。しかし、近年の世界的なスペシャルティコーヒー人気の高まりを受け、非常に高品質なコーヒーも生産しています。



弊社では通年で取り扱いしている「モンテアレグレ」、新年の「サフランノヴァ」、春先の「さくらブルボン」、初夏の「イパネマ・プレミアクリュ」、そして「百年寿」など数種類のブラジルのコーヒーを扱っています。

個人的に、ブラジルのコーヒーには“柔らかさ”や“優しさ”のような、心をふんわりと和ませてくれる印象があります。豆ごとに個性はあるものの、その優しさがベースとしてしっかり感じられるのが魅力です。7月のコーヒーであるイパネマ・プレミアクリュを飲んだ時も、プレミアクリュならではの特別な世界観に浸りながら、心がふんわりと穏やかになっていき、気がつけばもう一杯飲んでいました。あらためて、ブラジルのコーヒーの奥深さを実感しました。

CCSがお届けする今月のニュース

10月1日は「国際コーヒーの日」 今年もデジタルスタンプラリーを実施！

毎年10月1日は「国際コーヒーの日」と制定されています。これにあわせて、全日本コーヒー商工組合連合会は10月1日(水)～10月31日(金)までの1ヶ月間、LINEの公式アカウントを活用したデジタルスタンプラリーを開催します。このイベントは、「国際コーヒーの日」の認知度向上だけでなく、喫茶店やカフェ、コーヒー豆専門店の利用促進を目的としています。デジタルスタンプラリーでは、対象店舗を利用することでポイントが獲得でき、集めたポイント数に応じて、抽選で素敵なプレゼントが当たります。参加店舗さまは、レジ付近に「販促ツール(ポップ)」を置いていただくだけで、その他のご負担はございません。なお参加店舗の情報(店舗名、住所、営業時間など)は、本企画で使用する「喫茶店マップ」に掲載されます。



ぜひこの機会にご参加いただき、一緒に「国際コーヒーの日」を盛り上げましょう！
詳細は営業担当までお問い合わせください。※参加応募締切：7月9日(水) 17時まで

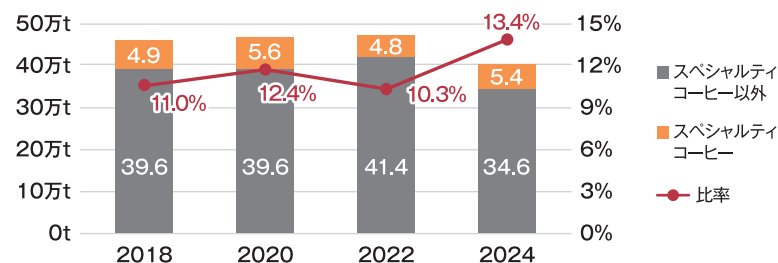
品質志向が追い風に スペシャルティコーヒー市場

日本スペシャルティコーヒー協会(SCAJ)は、「スペシャルティコーヒー市場調査2024」を発表しました。本調査は2024年9月、協会会員を対象にアンケートを行ったものです。

●コーヒー輸入量の動向

2024年度のコーヒー全体の輸入量は約40万トンとなり、2022年度に比べて約6万トン減少し、13.5%の減少となりました。一方でスペシャルティコーヒーの輸入量は約5万4千トンと、2022年度比で12.8%増加し、約6千トンの伸びを見せました。また、全体のコーヒー輸入量が減少する中で、スペシャルティコーヒーの輸入量は増加し、その市場シェアは過去最高の13.4%を記録しました。国内市場におけるスペシャルティコーヒーの存在感が着実に高まっていることがわかります。

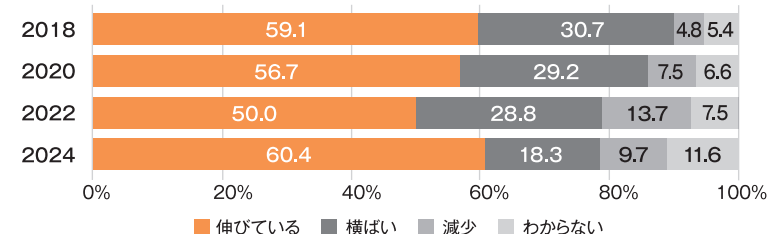
スペシャルティコーヒーの輸入量



●売上動向について

過去3年間の売上推移に関する調査では、「横ばい」または「減少」と回答した割合が減少。「売上が伸びている」との回答が約10ポイント増加し、回復基調がうかがえます。

スペシャルティコーヒーの売り上げ推移



このスペシャルティコーヒーの市場シェア拡大の背景には、消費者の嗜好の多様化と品質志向の高まりがあると考えられます。味や香りだけでなく、産地や生産者のストーリーに価値を見出す人が増えており、スペシャルティコーヒーはそうしたニーズに応えられる存在です。

また、大手流通、外食、コンビニチェーンでもスペシャルティ品質のコーヒーを扱う例が増え、一般消費者との接点広がったこともシェア拡大の一因です。このような要因が重なり、スペシャルティコーヒーは市場全体の中で、年々存在感を高めています。

辻利厳選の「リキッド抹茶ミルク」のご提案

抹茶のほろ苦さとミルクのまろやかな甘みが絶妙に調和し、デザートのような感覚で幅広い世代の方楽しんでいただける人気の「抹茶ラテ」。そんな抹茶ラテを、手軽に本格的な味で提供できる「辻利 リキッド抹茶ミルク」のご提案です。

「辻利 リキッド抹茶ミルク」は、辻利厳選の宇治抹茶を100%使用したストレートタイプ。開封前であれば常温保存が可能です。アイスでもホットでもグラスに注ぐだけで抹茶ラテが完成するため、店舗での使い勝手も抜群です。

さらに、ホイップクリームやバニラアイス、黒みつやきなこをトッピングすれば、様々なアレンジメニューを楽しむことができます。

季節問わず活躍できる「辻利 リキッド抹茶ミルク」で、定番の抹茶メニューに新たな魅力を加えてみてはいかがでしょうか。

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。



辻利 リキッド抹茶ミルク
1,000ml



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

4種のベリーが入った
爽やかな1杯

ベリーレモン
スカッシュ

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。



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
2025
認定店
★★★



📍 愛知県 刈谷市

maman OVALE

閑静な住宅街にたたずむ

おしゃれなお店

閑静な住宅街にひっそりと佇む「maman OVALE」は、オシャレで落ち着いた雰囲気のお店で、鶏卵事業を手がけているオーナーが厳選した「ルテイン卵」を使用したスイーツが自慢。カフェコーナーでは、店内でしか味わえないスイーツが楽しめます。

特におすすめは、ルテイン卵を使ったふわふわのフレンチトーストに、旬のフルーツがたっぷりとトッピングされたメニュー。一口食べると、思わず笑顔が溢れます。有機コーヒーと一緒に味わうと、より一層贅沢なひとときに。

静かな街角で、ちょっと特別な時間を過ごすなら、「maman OVALE」へどうぞ。



おすすめMENU

- 有機コーヒー ¥440
- カフェラテ ¥470
- 抹茶ラテ ¥490
- ハニーラテ ¥490
- クリーム・ブリュレ ¥900
- シフォンケーキ ¥1,100
- フレンチトースト ¥900
- フルーツフレンチトースト ¥1,200

maman OVALE

住 所 | 愛知県刈谷市松坂町3-307
アクセス | 名鉄三河線「刈谷市駅」より徒歩11分
電話番号 | 0566-21-3256
営業時間 | 9:00~18:00
(カフェコーナー L.O.17:00)
定休日 | 水曜日
席 数 | 28席(テラス12席)
駐 車 場 | 9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？

8月のおすすめ

クリスタルマウンテン

キューバ共和国



クセがなく、バランスの良い飲みやすさ

キューバ共和国はカリブ海に浮かぶ熱帯の島国で、太陽の楽園とも呼ばれています。キューバのコーヒー栽培は18世紀中頃、ハイチ革命から逃れてきたコーヒー農家がコーヒー栽培を始めたことが始まりです。クリスタルマウンテンは、水晶の採掘地として知られるエスカンプライ山脈で栽培されていることから、その名が付けられました。標高約1,000mのエスカンプライ山脈は、昼夜の気温差が特に大きく、美味しいコーヒーの栽培に適しています。一時、ハリケーンなどの影響により入手が困難となっていました。近年は比較的安定して供給されるようになってきました。酸味、苦み、コクのバランスがとてもよく、クセのない飲みやすさが特徴のクリスタルマウンテンをぜひお楽しみください。



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 -67-

‘消費量の拡大’と‘品質向上の啓蒙’という二つの大きなミッションを実現するべく、次のような計画が立案された。

ブラジルのコーヒー生産量は世界全体の約40%を占めており、その耕作面積は日本の国土の約8倍にも及ぶ広大なものだった。これほど広大な生産地では地域ごとに気候や土壌などの自然環境が異なるため、産出されるコーヒーの風味にも大きな違いがあった。

コロラド社はこの風味の違いに着目し、特に

高品質なコーヒーが採れる産地として、サンパウロ州のコーヒーを「アララ・クアラ」「モジアナ」「アウト・パウリスタ」、そして「ブルー・マウンテン・パウリスタ」、およびミナス州のコーヒーを「ウドゥー」として5種類のタイプに選別した。

こうして売るべき商品が決まったが、次に取り組むべき課題は、それらの商品をどう販売していくのかということであった。そして、その販促活動の母体となる組織として立ち上げられたのが‘コロラド会’であった。 (会長 服部卓也)

編集長の
独り言

現在、会社にあるパソコンのOSはどれもWindows10なのですが、Windows10のサポートが今年の10月で終了するため、事務作業に使用しているパソコンから順に交換することになりました。ついこの前Windows10に揃えたばかりなのに、またもや異なるOSが混在する事になりました。またしばらく設定やらなんやらと時間が取られることになりそうです…。