

CCS COFFEE NEWS

Coffee &
Communication

1

2026

vol.588



今月の
コーヒー

1月のおすすめ

サフラノヴァ (SAFRA NOVA)

——— ブラジル



年に一度のお楽しみ

今年のサフラノヴァは、高品質なコーヒーを産出するミナスジェライス州の農園から収穫したばかりの新豆を船積。今回も新豆の中でも高品質なロットを選定。フルーティーな風味と、芳醇で柔らかな甘味が感じられます。まさに、年に一度のお楽しみのコffeeです！

令和八年 新年ご挨拶



代表取締役社長 服部 雄高

日頃よりシーシーエスコーヒーをご愛顧いただき、誠にありがとうございます。

2026年の年頭に当たり、謹んで新年のご挨拶を申し上げます。

昨年は、円安によりインバウンド需要が本格的に回復し、さらに大阪・関西万博の効果も重なったことで、地域や業態によってはコロナ禍以前の活気を取り戻しつつあります。一方で、外食産業や小売業全体では原材料価格の高騰に伴う値上げが相次ぎ、

消費者の節約志向が一段と強まった一年でもありました。

2025年のコーヒー生豆相場は、年初から急伸し、2月には1ポンドあたり430セントを超える史上最高値を更新。歴史的な高値と激しい変動に見舞われ、過去に類を見ない厳しい調達環境となりました。

ブラジルを中心とした主要産地の天候不順による供給不安に加え、金融市場での投機的な動きが相場を押し上げ、実需を大きく上回る価格変動が続きました。

下半期には収穫見通しの改善から相場の調整が期待されたものの、トランプ政権の関税政策が影響し、依然として400セント前後の高値圏で推移しました。

このような状況下において、弊社の品質維持および価格改定にご理解を賜りました事、この場をお借りし、改めて感謝申し上げます。

コーヒーサプライチェーンの上流では、スペシャルティコーヒーが成熟期を迎え、品質だけでなく、環境への配慮やフェアトレードといった倫理観を重視する姿勢が前提となりつつあります。生産地では「ゲイシャ」をはじめ、次世代を担う品種への探求が進み、より個性豊かで風味に富んだコーヒーづくりが加速しています。

私たちロースターには、そのコーヒー豆の魅力を最大限に引き出す焙煎技術はもちろん、生産者や豆が持つストーリーをお客様に届ける力が、これまで以上に求められています。

他方、喫茶文化においては、デジタル化や効率化が進む中で、店舗が提供する「居場所」としての価値が一層高まっております。

リモートワークが社会に深く浸透した今、自宅では集中しにくい、あるいは仕事とプライベートの切り替えが難しいと感じる人にとって、カフェは質の高いワークスペースであり、気持ちを切り替える「第三の場所(サードプレイス)」でもあります。そうした利用を重ねる中で、店主との温かなやり取りや、居心地の良い空間で交わさ

れる会話が日常の支えとなり、次第に強いロイヤリティが育まれていきます。カフェは単なる立ち寄り先にとどまらず、やがて「第二の我が家(セカンドホーム)」としての役割を担う存在へと進化していくと思われます。

弊社もこうした消費者ニーズの変化を的確に捉え、お客様の繁盛のご支援ができるよう、社員一同、誠心誠意努めてまいります。

本年も変わらぬご指導、ご鞭撻のほど、何卒よろしくお願い申し上げます。皆様のさらなるご健勝とご発展を心よりお祈り申し上げます。



取締役営業本部長 徳田 政司

謹んで新年のご挨拶を申し上げます。

新しい一年を迎え、様々な期待を寄せております。

食品全体の値上げが続く中、コーヒーも世界的な品薄状況により相場が高騰し、原料価格は高値を更新し続け、大幅な値上げをお願いする運びとなりました。これほど原価に迫られた一年はなかったと痛感しております。

コロナ禍以降、社会の常識やライフスタイルは大きく変化しました。外食全体の市場縮小に加え、人々の生活リズムが前倒しになったことで、ディナー主体のレストランや居酒屋がランチヘシフトし、ランチ中心のファミリーレストランが朝食時間帯へ参入するなど、まさに私たちの主戦場へ各業態が押し寄せています。

そうした環境変化の中でも、私たちが大切にしたいのは「喫茶のモーニング文化」です。幸い、これまで支えてくださった常連のお客様が変わらず足を運んでくださっています。さらに、若い世代の間でもレトロメニューの人気は根強く、どこか懐かしさを感じさせる味わいや変わらない定番のメニューが、日常にほどよい余白をもたらす存在として受け止められています。

弊社では、メニューやPOPの作成も随時承っております。長年培ってこれたお店の強みをより活かせるよう、お手伝いができればと考えております。

どうぞお気軽にお問い合わせください。

本年も皆様の繁栄を祈念しつつ、変わらぬご愛顧のほど、心よりお願い申し上げます。



工場長 香ノ木 潤治

2026年の年頭にあたり、謹んで新年のご挨拶を申し上げます。

皆様方におかれましては日々ご健勝の事お慶び申し上げますとともに、平素より私どものコーヒーをご愛顧いただき、心より御礼申し上げます。

昨年もコーヒー生豆は大幅な高騰が続き、あらためてコーヒーの大切さを痛感する一年でした。

そうした中でも、有機コーヒーやデカフェ、産地指定のコーヒーなど、特色のあるコーヒーの需要が増加しました。生産地でも、アナエロビックやインフュージョンといった新しいジャンルのコーヒー開発が進んでおります。私どもも、そうした魅力を最大限に引き出せるよう、焙煎技術の向上に努めてまいります。

また、ワンドリップコーヒー充填包装機も安定的に稼働し、販促用としてご活用いただくなど、皆さまのお役に立てる商品としてご好評いただけるようになりつつあります。

今年も高品質なコーヒーを安定してお届けし、「美味しい」と言っていただだけ、更に幸せな気持ちになっていただだけ一杯を提供できるよう、より一層精進して参ります。

皆様にとって2026年が良き年となりますよう心よりお祈り申し上げます。本年も変わらぬご愛顧ならびにご愛飲のほど、どうぞよろしくお願い申し上げます。

発表!

美味しいコーヒーの店 2026

「美味しいコーヒーの店 2026」、認定店を発表!

認定店の詳細は、「美味しいコーヒーの店 2026」ガイドパンフレットをご覧ください。

本企画では、弊社がお取引しているお店の中から、「美味しいコーヒーの提供」と、「お客様へのサービス」を心がけていらっしゃるお店をご紹介します。

Caffe de ポーセレン	名古屋市北区長喜町2-8-1	☎052-914-8218
珈琲・レストラン ガーナ	名古屋市守山区森孝東1-128	☎052-772-2121
おさかなの手紙	愛知県安城市安城町若宮31-1	☎0566-77-5580
すのまた宿 池田屋脇本陣	岐阜県大垣市墨俣町墨俣115	☎0584-84-3781
Café Sacoco	三重県四日市市宮東町1-23 グリーンハイツ伊藤1階	☎090-6086-0035
moku moku とまとcafe	三重県伊賀市西湯舟3609 伊賀の里 モクモク手づくりファーム内	☎0595-43-0909
松尾珈琲	東京都西東京市ひばりが丘北3-4-1	☎042-422-7300

コーヒー業界の最新情報!

COFFEE TOPICS

2026年
1月版

コロンビアが抱えるジレンマ

「コカ」は麻薬か伝統か



ここ数ヶ月、アメリカのトランプ政権は、カリブ海において麻薬密輸船とされる船舶にミサイル攻撃を行ってきました。

12月には、トランプ大統領がコロンビアからのコカイン密輸問題に言及し、「アメリカに違法薬物を密輸する国は攻撃対象になり得る」と警告しました。

マイルド・アラビカコーヒーの主要産地であるコロンビアは、同時にコカインの原料となる「コカの葉」の世界最大の生産国でもあります。

これに対し、コロンビアをはじめとする南米のコカ生産国は強く反発しています。彼らは「化学物質を使って製造されるコカイン（麻薬）と、伝統的な嗜好品であるコカの葉は全くの別物であり、同一視するのは誤りだ」と主張しています。

特にコロンビアは、アメリカのコーヒー消費量の10%を占める重要な生産国です。

そのため、多くのコーヒー関係者は、アメリカとコロンビアの関係悪化はコーヒー市場にも悪影響を及ぼすのではないかと懸念しています。

25%が時短営業を実施

人手不足による「早じまい」続く



新型コロナウイルスの感染拡大が落ち着いてきた現在も、飲食業では深刻な人手不足が続き、「時短営業」から抜け出せない状況が続いています。

その背景には、コロナ禍で政府や自治体の要請に従い、休業や時短営業を行った結果、従業員数を大幅に減らざるを得なかったことがあります。その影響は、需要が回復しつつある現在も続いており、人手不足による「早じまい」を余儀なくされる飲食店も少なくありません。

また、某新聞社の調査では、2024年度から人手不足への対応として時短営業を実施した企業は25%に上ったことも報告されています。

こうした問題を解消するには、限られた労働力を最大限に生かす業務効率化に加え、賃金を引き上げ、雇用主と従業員の双方にメリットが広がる流れをつくっていくことが欠かせません。

“働く人が定着し、企業も成長できる”という好循環を生み出せるかどうか、これからの飲食業にとって大きな課題となります。

バレンタインドリップコーヒー & 珈琲チョコ

毎年恒例のバレンタイン限定「ドリップコーヒー」「珈琲チョコ」のご紹介です。ドリップは“コーヒーでありがとうの気持ちを伝える”をコンセプトにメッセージを記入できるスペースを用意しました。バレンタイン以外のシーンもご活用いただけます。バレンタインを演出する商材としてご活用ください。



◀バレンタイン限定
ドリップコーヒー
1セット(6杯分)~
※デザインは1種類



◀珈琲チョコ
1袋(100g)×5袋~
※既にお取り扱いのお客様
には、バレンタインシール
1シート(12枚)をご用意
しています。

2025年 コーヒー業界重大ニュース(全日本コーヒー協会)

- 1 気候変動の影響による産地の不作などから、コーヒー相場はアラビカ、ロブスタともに**史上最高値を記録**。トランプ政権の関税政策の影響もあり、高値継続。
- 2 **歴史的な価格高騰と円安**の影響で各社は価格改定を継続。国内消費は微減。
- 3 **大阪・関西万博に約2,500万人超が来場**。
各国のコーヒー文化が話題となり、国内各社や業界団体も貢献。
- 4 **タイバ志向で濃縮タイプ、スティックタイプ、ドリップバッグのコーヒーが人気に**。
- 5 若年層の開拓に向け、**アイスコーヒーの提案が強化**。
- 6 産地支援など、**持続可能なコーヒー産業**に向けた対応がさらに拡大。
- 7 水素焙煎や再エネ電力の利用、物流の効率化など、**温室効果ガス排出量削減**のための取り組みが拡大。
- 8 全日本コーヒー商工組合連合会が**創立60周年記念式典**を開催。
- 9 全日本コーヒー協会が「**国際コーヒーの日 オンラインフェス2025**」をWeb上で開催。さまざまな切り口を通してコーヒーの魅力を発信。
- 10 **カフェインレスコーヒー**の輸入量が過去最多に。
- 11 「**コーヒーと健康**」への関心が高まる。
コーヒー由来の機能性成分に着目した商品や、カフェイン量を調整した商品が増加。
- 12 全日本コーヒー商工組合連合会の「**コーヒーインストラクター検定3級**」認定者が**3万人を突破**。
- 13 **訪日外国人数が過去最高**。日本喫茶文化への関心続く。

／ 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13回 全日本コーヒー公正取引協議会講習会

先日、全日本コーヒー公正取引協議会が開催した講習会に参加してきました。今回の講習会では、主に「ブレンドの冠表示」に関する最新の動向がテーマとして取り上げられていました。

ブレンド名の冠表示については、コーヒー公正競争規約で明確な基準が定められています。例えば、「モカブレンド」ならモカ、「キリマンブレンド」ならキリマンというように、ブレンド名の冠となる豆は全体の30%以上使用しなければなりません。

そもそも、コーヒー公正競争規約がつけられた背景には、1980年代に「ブルマンブレンドに実際どれだけブルーマウンテンが使われているのか」という問題が浮上したことにあります。これを受け、公正取引協議会では明確なルールづくりが求められ、1991年に現在のコーヒー公正競争規約が策定されました。

今回の講習会では、従来の基準からさらに一歩踏み込み、同一国内の特色ある地域名や品種名を冠したブレンド表示も認める方向で検討されていることがわかりました。例えば、エチオピアのイリガチエフェ(地域名)やゲイシャ(品種名)など、品質面で明確な特徴があると認められているものについては、30%以上使用していることを条件に「イリガチエフェブレンド」や「ゲイシャブレンド」といった表記も可能となる見通しとのことです。



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

ふわっと広がる
蟹の風味と
コクのある濃厚な
トマトクリーム
ソース

紅ずわい蟹とほうれん草の
トマトクリームパスタ

単品 ¥900(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？

2月のおすすめ

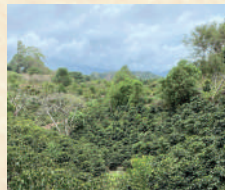
ボケテ バホモノ農園

—— パナマ共和国



柑橘系の柔らかな酸味と、甘さのバランスが心地よいコーヒー

パナマ共和国は北アメリカ大陸と南アメリカ大陸の境に位置する国で、北はコスタリカ、南はコロンビアに接しています。バホモノ農園のあるボケテ地区はコスタリカ国境に隣接するチリキ県にあり、パナマの中でも高品質なコーヒーを産出することで有名な産地です。ボケテ地区にはパナマ最高峰のバル火山があり、この火山の噴火によってできた肥沃な土壌と、パナマ特有の「バハレケ」と呼ばれる



霧が生む寒暖差によって、糖度が高く、複雑な香味のコーヒーが作られます。バホモノ農園は比較的新しい農園で、新しい栽培方法や精製方法などを積極的に取り入れ、日々研鑽に努めています。今回のコーヒーは、優しい柑橘系のフレーバーにブラウンシュガーや程よいナッツ感があり、柔らかな酸と甘さのバランスがとても心地よいコーヒーです。

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 -73-

取引先の事務所を訪問した翌朝、ホテル前にはジープが迎えに来ており、標高1,500mに位置するというコーヒー農園へと出発した。

ディリの街を出ると、すぐ山道に入り、うっそうとした森を3時間ほど走り続けると、次第に林のような風景に変わり、案内人から「コーヒー農園に到着した」と声が掛かった。

農園の木々に目を凝らすと、木々の間にコーヒーの木が植わっており、かつてエチオピアで目にした「コーヒーの原生林」を思い出した。エチ

オピアの原生林は平地であったが、ティモールの農園は傾斜がきつく、営農効率が極めて悪いように感じた。

また、栽培されているコーヒーの木の樹齢も40年以上の老木で、1本当たりの生産量は少ないと推察できた。堆肥設備や果肉発酵槽、脱穀設備等も老朽化しており、優れたコーヒー産地であるにも関わらず、良質なコーヒー豆を安定して輸出するためには、近代的な営農対策を早急に進める必要があると感じた。（会長 服部卓也）

編集長の
独り言

我が家の狭い自室では、背もたれのないスツールがちょうどいいと思い、しばらく使ってきました。ただ、ゆっくりくつろぎたいときには、やはり背もたれのある椅子が欲しくなり、いろいろと探してみることにしました。ところが、椅子とひと言で言っても本当にたくさんの種類があり、価格もピンからキリまで。調べれば調べるほど何が良いのかわからなくなってしまい、結局のところ、キャンプ用のフォールディングチェアを引っ張り出してきて使っています…。