



CCS COFFEE NEWS

Coffee &
Communication

9

2026
vol.596



今月の
コーヒー

9月のおすすめ

ロス・アルティプラノス農園 ジャバ

ニカラグア共和国



オレンジのような酸味と豊かな甘味が特徴のコーヒー

ニカラグア北部の山岳地帯にあるロス・アルティプラノス農園では、農園主リカルド氏の家族が100年以上にわたり、代々コーヒー生産に携わってきました。
オレンジを思わせる甘い酸味と甘み、柔らかな口当たりと上品な味わいをお楽しみください。

コーヒー業界の最新情報!

COFFEE TOPICS

2026年
9月版



マイルドコーヒー最大の生産国・コロンビアでM7.4の大地震

コーヒー市況への影響と輸出物流に懸念

8月10日、コロンビア西部でM7.4の大地震が発生しました。震源はコロンビア北西部・チョコ県のサン・ホセ・デル・バルマル付近(ブエナベンチュラ港の近郊)で震源の深さは約100km。首都ボゴタをはじめ、コーヒー生産地帯を含むコロンビア中部・西部の広い地域で強い揺れが観測されました。

今回の地震では、コーヒー生産地域に近いペレイラやマニサレス、カリなどでも大きな被害が報告されています。建物の倒壊や損傷などが相次ぎ、人的被害も拡大しています。

■精選施設や道路にも影響

コーヒー輸出業者は予防措置として、周辺の複数の精選工場を一時閉鎖。安全点検と操業再開の可否確認が行われるまで稼働を停止しています。

コロンビア中部から西部にかけては、地震による土砂崩れなどで道路網にも影響が出ています。特にコーヒー生産地から太平洋岸のブエナベンチュラ港へ向かう輸送ルートでは、通行に制約が生じています。

■ブエナベンチュラ港では輸出に遅れ

太平洋岸のブエナベンチュラ港は、コロンビアから日本を含む海外へのコーヒー輸出にとって重要な拠点です。

地震直後には港湾施設の点検などのため、コンテナターミナルの操業が一時停止しました。その後、8月12日には大型貨物車両の通行が再開し、コーヒー輸出も一部再開されたと報じられています。ただし、道路や港湾周辺の物流には依然として制約が残っており、通常の輸送体制に戻るまでには時間がかかると見られています。

精選施設の一時閉鎖や道路規制、港湾機能の低下などが重なることで、船積みや輸出に遅れが生じる可能性があります。今回の地震を受け、NYコーヒー先物相場は大きく値を上げており、国内の原料価格も同様の影響が及んでいます。

「豆なしコーヒー」競争点火

代替え素材で調達リスク減



気候変動によってコーヒー豆の調達が危ぶまれる、いわゆる「2050年問題」が指摘される中、飲料大手各社が代替素材を使った商品の開発を進めています。アサヒ飲料や国内最大手のコカコーラグループは、今秋以降、コーヒー豆を使わない「豆なしコーヒー」市場に参入します。成熟したコーヒー飲料市場において、新たな競争が始まろうとしています。

コカコーラは9月、主力ブランド「ジョージア」から、世界初となる豆なしコーヒー「CAFÉ WATER」を発売予定。トウモロコシ由来の食物繊維を使用し、香り成分や甘味・苦味・酸味などの呈味(ていみ)を組み合わせることで、コーヒーの味わいを再現しています。

「水分補給としてごくごく飲める手軽さ」を特徴とした商品で、価格は500mlで149円(税抜)。さて、市場はどう反応するか???

(会長 服部卓也)

コーヒーインストラクター3級検定 10月開催のご案内

10月1日は国際コーヒーの日です。主要なコーヒー生産国では収穫や出荷の区切りとなる時期であり、日本では秋の訪れによりコーヒーの需要が高まります。普段からコーヒーを飲まれる方はアイスコーヒーからホットコーヒーに切り替わり、秋の夜長に自分好みのコーヒーを傍らに置いて読書などを楽しまれる方もいらっしゃるでしょう。そんな日常にあるコーヒータイムを【コーヒーインストラクター3級検定講習会】を経て、より豊かなものにしませんか。

開催概要

日時：2026年10月10日（土）10時～12時45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。

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。



今、注目の素材「カスカラ」

ご存知の通り、コーヒー豆は「コーヒーチェリー」と呼ばれる果実の種子を焙煎したものです。では、その種を取り除いた後に残る皮や果肉は、どのように扱われているかご存知でしょうか。

実はこの部分、一部は堆肥として活用されるものの、多くは使い道がなく廃棄されてきました。しかし近年、この皮や果肉を乾燥させた「カスカラ」が、サステナブルな新素材として注目を集めています。なお「カスカラ」という名前は、スペイン語で「粉（もみ）」を意味する言葉「cáscara」に由来します。

カスカラは、お湯で抽出するとハーブティーのように楽しめるドリンクになります。レーズンやあんずのような甘酸っぱい香りと、すっきりしたやさしい甘味が特徴です。コーヒーの風味は全くないので、コーヒーが苦手な方にも提案しやすい、新しい選択肢といえるでしょう。

また、カスカラはコーヒーに比べてカフェインが少ないとされ、ポリフェノールなどの抗酸化成分を含むことから、健康志向の方にも好まれやすい素材です。いわば“コーヒーの果実”をそのまま活かしたドリンク素材です。

近年では、使い勝手のよい「カスカラシロップ」も登場してきました。カスカラを砂糖などと合わせて煮詰めたシロップで、フルーティーな甘酸っぱさが特徴です。ドリンクメニューへの展開も非常に簡単で、手軽に取り入れられる点も大きな魅力です。さらに、常温保存が可能で糖度も高いため、比較の日持ちしやすく、扱いやすい商材と言えるでしょう。

最もシンプルで人気の高いメニュー「カスカラソーダ」をご紹介します。カスカラシロップを炭酸水で割り、レモンを添えるだけの簡単な一杯です。見た目にも爽やかで、フルーティーな酸味と炭酸の刺激が心地よく、夏場の主力商品としても十分に活用できます。また、炭酸の代わりに、トニックウォーターを合わせれば、ほのかな苦味加わり、より大人向けの味わいに仕上がります。

これまで廃棄されていたコーヒーチェリーに新たな価値を見出し、フルーツとしての魅力を引き出した「カスカラ」。これを取り入れることは、単に新しいメニューを増やすだけではなく、コーヒー農家の収益向上や、廃棄物削減といった産地の課題解決にもつながります。これからの時代にふさわしい素材のひとつと言えるのではないでしょうか。



カスカラソーダの作り方

カスカラシロップ… 40ml
ソーダ…………… 120ml
レモンスライス…… 1切
氷…………… 適量

シンプルかつ爽快な一杯。
カスカラシロップのフルーティーな酸味と炭酸の刺激が絶妙にマッチします。

再燃、レトロ喫茶ブーム！ 昔ながらのケチャップオムライス

近年、「レトロ喫茶ブーム」が続いています。クリームソーダやプリン、ナポリタンなど、どこか懐かしいメニューが人気を集める中、注目されているのがオーソドックスな「ケチャップオムライス」です。

ふわとろ系やデミグラスソースを使った進化系オムライスも人気ですが、今、改めて支持されているのは、ケチャップライスを薄焼き卵で包み、上からケチャップをかけたタイプ。まさに昭和の王道スタイルです。

シンプルだからこそ愛される。昔ながらのオムライスは、見た目・味・食べ応えの三拍子が揃ったメニューです。

- ・見た目の完成度:楕円形に整えられた美しいフォルム
- ・味の安心感:ケチャップの甘酸っぱさと卵のやさしい味わい
- ・食べ応え:満足感のあるボリュームと洋食の王道らしさ

こうした要素が、幅広い世代に「ちょうどいい満足感」を感じさせます。

実際に喫茶店では、時代を問わず「定番メニュー」として長く支持されています。華やかな進化系メニューが増える中で、あえてシンプルなものを選ぶ。それは「変わらないおいしさ」への再評価ともいえるでしょう。この機会に、あらためて「昔ながらのオムライス」にスポットを当ててはいかがでしょうか。

AIで変わる、メニュー・POPづくり

メニュー表や店内POPの作成にAIを活用する動きが広がっています。短時間で一定のクオリティの物が作れるため、非常に頼もしい存在です。

魅力は手軽さと速さ。「レトロ喫茶風」などと指定すると複数案が数分で出てくるため、アイデア出しの負担も大きく軽減されます。

コツは「昔ながらの喫茶店で使う手書き風フォント、暖色系の落ち着いたデザイン」のように具体的に指示することです。なお、メニュー写真は実際の商品写真を使う方がお客様の安心感につながります。注意点として、著作権トラブルを防ぐため特定ブランドを連想させる指定は避けましょう。

AIは綺麗に見せるのは得意ですが、「売れるかどうか」は別問題です。「優秀なアシスタント」として使うくらいが良い距離感ではないでしょうか。最終的な判断はあくまでオーナー自身。重要なのは、自店のお客様にとって魅力的かどうかという視点です。



／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20回 カフェインレスコーヒー

我が家は夏でもホットコーヒー派なのですが、ただでさえこの暑さで水分不足になりがちだというのに、カフェインの利尿作用でさらに水分を減らしたくないと思ったらしく、(それよりマメに水分補給をする方が大切だと思うのですが…)カフェインレスコーヒーを飲み始めました。私は家ではあまりコーヒーは飲みませんが、お酒を飲んだ翌日の頭をすっきりさせたい時にコーヒーを飲むのでカフェインは必須！というわけで通常のレギュラーコーヒーを飲んでいました。

最近のカフェインレスコーヒーは非常に美味しいと思います。弊社のカフェインレスコーヒーは水によってカフェインを除去しているため、安全で風味もほとんど損なわれていません。グアテマラは、特徴であるボディ感がしっかりありますし、メキシコは柔らかな軽い酸味があります。ひと昔前のカフェインレスコーヒーのような、独特の味はほとんど感じません。なんでもそうだと思いますがカフェインの薬理作用も表裏一体です。自分にとってカフェインの効能をプラスだと思われる方は特に気にすることはないと思います。でも状況などによって同じ効能をマイナスに感じる時もあると思います。そんな時はカフェインレスコーヒーを試してみてください。意外とすんなり馴染むと思いますよ。



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

ふわふわの
たまごが
最後のひと口まで
熱々！

鉄板オムライス

単品 ¥890 (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

スロトコ農園 ランテカルア

インドネシア



芳醇な香りと深いコク、リンゴを思わせる柔らかな酸味が残る

インドネシアは東南アジア南部に位置する世界最多の島を抱える国です。赤道をまたぎ、1万8千以上もの島々により構成されています。ランテカルアはスラウェシ島トラジャ地区にあるスロトコ農園で生産されます。この地区は素晴らしいコーヒーを生み出す火山灰土壌の山が連なっています。ランテカルアとは、ランテ=八つの山、カルア=裾野という意味です。



スロトコ農園は標高1,500~1,700mに位置し、寒暖差が激しく火山灰土壌と相まって良質のコーヒーが生まれる条件がそろっています。収穫は完熟豆を丁寧に手摘みし、フリーウォッシュド、天日乾燥を用いるなど高品質なコーヒーを生産しています。芳醇な香りと深いコクがあり、アフターテイストにはリンゴを思わせる柔らかな酸味が心地よく残ります。

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 -81-

1970年代後半、喫茶業界では「珈琲専門店」ブームが沸き起こり全国に波及していた。

内容は従来の「大量抽出型」から、「より美味しいコーヒーを抽出するために、注文ごとに豆を挽き、1杯ずつ抽出する」という手順のものであった。しかしながら従来のお客様には時間がかかりすぎると言う事で、弊社もボランティアチェーンで35店舗位まで運営したが頓挫（とんざ）した。

その後、1980年代には「コーヒー・セルフショップ」が我が国にも誕生した。この店のモデルとなった西ドイツの「チボー社」は、国内500店舗

近くあり、我が国コーヒー業界の垂涎の的であった（現在も3000店近く展開中）。いわばコンビニの20坪位の店舗で、コーヒープラス雑貨を扱い、1日の客数は1000人を超えるという凄まじい店舗であった。

人気の理由は価格の安さで、日本の1杯300円位に対し、邦貨約50円位のものであった。

わが社も、後年、セルフショップ「ボルサ」を展開したが、名駅地下街の2等立地の30席の店で1日1000人の来客を記録した。ポイントは「うまい・安い・早い」と痛感した。

（会長 服部卓也）

編集長の 独り言

今年も猛暑となり、通勤時には蝉の大合唱が響いています。時折聞こえる蝉の悲鳴のような声と飛び去るカラスを見てAIに尋ねたところ、雑食のカラスにとって夏の蝉は絶好の「ごちそう」とのこと。

羽をちぎって食べることや、夏場は生ゴミを荒らさなくなると知り、落ちた羽やゴミ被害減少の謎が解けました。ただ「人も蝉を食べる」という余計な情報まで教えてくれたAIさんでした。

シーシーエスコーヒーニュース vol.596 2026年9月1日発行

シーシーエスコーヒー株式会社 〒464-0858 名古屋市中千種区千種二丁目16番17号 Tel.052-741-3066 (代)

【夜間・休日緊急連絡先】 服部…052-775-5788 徳田…080-4833-6938 www.ccscoffee.co.jp