

CCS COFFEE NEWS

Coffee &
Communication

10

2026

vol.597

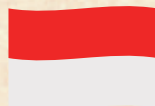


今月の
コーヒー

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

スロトコ農園はスラウェシ島トラジャ地区の標高1,500~1,700mにあり、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。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。

コーヒー業界の最新情報!

COFFEE TOPICS

2026年
10月版



豊作なのに出荷が進まない? ブラジルの市場を覆う不確実性 ブラジルの販売停滞と天候リスク

認証在庫が依然として低水準にある一方、NYコーヒー先物市場は、8月中旬に記録した高値からやや軟調に推移しています。

先物市場の不確実性を高めている要因の一つが、ICO（国際コーヒー機関）による統計発表の遅れです。需給動向を判断するうえで重要な統計が遅れていることから、市場では先行きの見通しを立てにくい状況が続いています。

ブラジルではコーヒーの収穫がほぼ終了していますが、生産者が今後の市場動向が明確になるまで様子見を続けているため販売は進んでいません。

その結果、ブラジル国内の多くの倉庫で保管スペースが不足し、新たな受け入れを停止しているところもあるようです。こうした状況は、今年の収穫量が豊富であることを示す一つの材料とされており、足元の価格軟化にも影響していると考えられます。

豊作が見込まれる一方、品質については収穫期の湿気や降雨による品質低下の懸念も残ります。

今後の焦点は天候であり、局地的な雨の後の高温乾燥による落花・減産リスクが注視されています。市場は相反する材料が入り混じる不透明な状況です。

体調や時間帯に寄り添う選択肢

おいしいデカフェを選ぶ時代



タイガー魔法瓶の調査によると、デカフェはこれまでの「カフェインを避けたい一部の人のための代替品」から、時間帯や体調に応じて選ばれる「日常のコーヒー」へと広がりつつあることが分かりました。

調査では日常的にコーヒーを飲む人の4割が「睡眠の質や体調を気にしてコーヒーを飲むのを我慢した経験」がありました。

一方、デカフェに対しては、まだ味わいに対するイメージの壁も残っています。「物足りない」と感じる人が36.3%、「薄い」が29.7%、「おいしくないイメージがある」が26.3%となりました。しかし、「本格的な味わいが楽しめるのであればデカフェを飲んでみたい」と回答した人は59.0%に達しています。

今回の調査から見えてくるのは、「時間帯やシーンに合わせ、自分に合ったコーヒーを選びたい」というニーズです。

近年はデカフェ製造技術も進歩し、デカフェのおいしさも格段に上がりました。これからは「夜にも楽しめるコーヒー」「体調に合わせて選べるコーヒー」として、さらに身近な存在になっていくでしょう。



コーヒー業界が示すサステナブルの形

コーヒーかすからキノコ、そして農地へ

コーヒーを抽出した後に出る「コーヒー抽出かす（コーヒーグラウンズ）」を、キノコ栽培の菌床として再利用する取り組みが注目されています。

喫茶店やカフェなどから出るコーヒーかすの多くは、可燃ごみとして焼却処分されています。こうした中、神戸市内の農家カフェでは、廃棄されるコーヒーかすをキノコの栽培に活用し、さらに収穫後の菌床を堆肥として農業に利用する取り組みがはじまりました。

この取り組みでは、都市部の喫茶店やカフェなどからコーヒーかすを集めて農村部へ運び、キノコの栽培に利用します。キノコを収穫した後の菌床を堆肥として農地に戻すことで、コーヒーかすを単なる廃棄物として終わらせず、再び農業資源として活用します。

コーヒーを飲んだ後に残る「かす」を、キノコという新たな食材生産に使い、最後は農地へ戻していく。コーヒー産業と農業を結びつける、身近で分かりやすい循環型ビジネスとして、今後の広がりが期待されます。

(会長 服部卓也)

地方銀行フードセレクション2026に出展

地域食品に特化した食品展示会「2026年地方銀行フードセレクション」に今年も出展いたします。「地方銀行フードセレクション」は全国各地の地方銀行が推薦する食品事業者が集まり、地域ならではのこだわりや特色が詰まった、個性豊かな商品が紹介される展示会です。

当社は、人気商品「珈琲浪漫アイスコーヒー」をはじめ、お問い合わせが増えてきているオリジナルワンドリップを中心にご提案します。会場では実際にコーヒーの味わいや品質を確かめていただけるよう、試飲をご用意するほか、商品サンプルなども展示いたします。オリジナル商品の開発やギフト・ノベルティなど、食品バイヤーの皆様のさまざまなニーズにお応えできるよう、コーヒーを通じた新しい商品づくりをご提案してまいります。

全国の食品企業が多数出展予定です。なお、来場対象者は百貨店やスーパー食品卸売や食品メーカーのバイヤーなどに限られ、一般の方は入場できません。

開催概要

日時：2026年11月10日（火）10:00～17:00

11月11日（水）10:00～16:00

場所：東京ビッグサイト南展示棟1～4ホール

10月1日 国際コーヒーデー COFFEE DAY フェス 2026 in 名古屋

一般社団法人全日本コーヒー協会が10月1日の「国際コーヒーデー」を記念し、ウインクあいち（名古屋市）にて「COFFEE DAY フェス 2026 in 名古屋～コーヒーの今と未来を考える～」を開催します。

イベントでは、最新の産業事情から名古屋の喫茶文化まで網羅した講演のほか、品種や生産国の違いを楽しめる飲み比べ試飲コーナーなど、コーヒーの魅力を存分に体感できる企画をご用意。

さらに公式SNSのフォローやアンケート回答でプレゼント（数量限定）も進呈します。コーヒー好きの方はもちろん、これから詳しくなりたい方もぜひご来場ください！



イベント概要

日時：2026年10月1日（木）11:00～16:00

場所：ウインクあいち（愛知県産業労働センター）5階 小ホール

対象：一般消費者、業界関係者

公式HP：<https://coffee.ajca.or.jp/seminar/internationalcoffeeday2026/>

クリスマス限定ドリップコーヒー&珈琲チョコ

ハロウィンが終わると、次はクリスマス商戦です。毎年、好評いただいているクリスマス用の「限定ドリップコーヒー」「珈琲チョコ」を今年も販売します。クリスマスに向け、お店のにぎわいを演出する商材にご活用ください。



「クリスマス限定ドリップコーヒー」
1セット（6杯分）～ ※デザインは2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、クリスマス用シール1シート（12枚）をご用意しています。

発注業務をもっと楽に。 LINEで発注できる「クロスオーダー」

利用料無料！

24時間いつでも発注可能

昨年初頭より、LINEで発注できる新サービス「クロスオーダー」を導入し、多くのお客様にご活用いただいております。

LINEから「クロスオーダー」を開き、必要な商品を選ただけで簡単に発注が可能。電話をかける必要がないため、接客や調理で忙しい時間帯でも安心。閉店後に在庫を確認して、その場で発注することもできます。

また、注文履歴が残るので、発注内容の確認や「頼んだ・頼んでいない」といった行き違いの防止にも役立ちます。

「クロスオーダー」を上手に活用して発注にかかる時間と手間を減らすことで、お店づくりやお客様へのサービスにお時間をお使いいただけます。



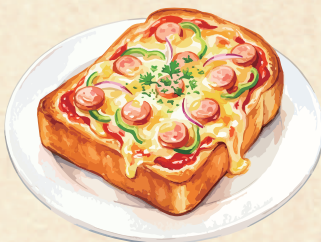
秋に食べたい、懐かしの「ピザトースト」

朝晩には秋の涼しさを感じる季節になりました。気温が下がってくると、暖かい料理や焼きたての香ばしいメニューが恋しくなります。

そんな秋におすすめしたいのが、昔ながらの喫茶店メニュー「ピザトースト」です。「ピザトースト」はレトロ喫茶を代表するメニューのひとつ。厚切りの食パンにピザソースを塗り、玉ねぎやピーマン、ベーコンなどの具材とたっぷりのチーズをのせて焼き上げる、シンプルながらも満足感のある一品です。

ピザトーストの魅力は、なんといっても焼きたての香ばしさ。表面はカリッと、中はふんわりとしたパンに、とろりと溶けたチーズが絡みます。ピザソースの酸味とチーズのコク、具材の旨味が一体となった味わいは、どこか懐かしく、ほっとするおいしさです。本格的なピザとは違い、食パンを使っているからこそその親しみやすさも魅力。軽食やランチ、おやつなど、さまざまなシーンで楽しめます。

そして、ピザトーストに欠かせないのが一杯のコーヒーです。焼きたてのピザトーストを食べた後に、コーヒーをひと口。チーズのコクや具材の塩味には、ほどよい苦味とコクがよく合います。懐かしいけれど、今だからこそ新鮮。秋の喫茶店メニューとして、あらためて「ピザトースト」にスポットを当ててみてはいかがでしょうか。



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

ポルチーニの
芳醇な香りと
きのこのうまみが
広がる

**3種きのことポルチーニの
クリームパスタ**

単品 ¥980 (税込) 詳しくは営業担当へお問い合わせください。

11月3日 (火・祝)「珈琲博覧日」に出店します！

東海地区最大級のコーヒーフェス「珈琲博覧日」は今年で5回目を迎えます。

「珈琲博覧日」は“コーヒーの多様性”をテーマに、消費者とコーヒーロースター、カフェをつなぐ年1回のイベントです。コーヒーをきっかけに、地域の産業や文化を知ることができるワークショップなども企画され、遊び心あふれる体験を通じてコーヒーを楽しむことができます。

会場では、コーヒーの飲み比べを楽しみながら、ロースターやカフェのスタッフとの会話を通じて、自分好みの一杯を探すこともできます。そして、毎年大人気なのがスタンプラリー。個性豊かなコーヒーを飲み比べてスタンプを集めると、豪華景品が当たるチャンス！毎年たくさんの方が参加されるため、予定されている方は午前中のご来場をおすすめします。私たちも皆さまに楽しんでいただけるコーヒーをご用意してお待ちしています。



イベント概要

日時：2026年11月3日 (火・祝) 10:00~17:00 (雨天決行)
場所：ヒサヤオオドリパーク シバフヒロバ・ケヤキヒロバ



詳細はウェブサイトをご確認ください。 <https://onedaycoffeeexpo.com/>

／ 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21回 ポポーの実と白イチジクのコンポート①

皆さんはポポーの実というのをご存知でしょうか。

アケビのような感じで、黒褐色の大きな種とオレンジがかったクリーム色の果肉が特徴の果物で、「森のカスタードクリーム」と呼ばれています。北アメリカが原産で、戦前までは各地で栽培されていたようですが、熟してから傷むまでが早く、完熟すると皮が黒ずみ見栄えが悪くなるなど流通が難しいことから栽培農家が激減し、入手しづらいため今では「幻の果実」とも呼ばれているようです。

その味はというと、ねっとりとした食感と甘く濃厚な味わいはまさにカスタードクリーム！一度口にするともう病みつきとなります。

非常に栄養価が高く、ビタミンCをはじめマグネシウム、マンガン、カリウム、リン、亜鉛などのミネラル類も豊富に含まれているようで、そのためかポポーの花の花言葉は「健康」だそうです。このポポーの木とイチジクの木が友人の畑の脇にあり、数年前からこの時期になると友人の畑に仲間が集まって収穫するようになりました。(次回に続く)





「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？

11月のおすすめ

オリエンテ ナチュラル

—— グアテマラ



ワインやモルトを思わせる風味に、南国フルーツやハチミツのような甘味

今回のコーヒーはグアテマラ南東部に位置し、アナカフェ(ANA CAFE)が定める8つの主要生産地区とは異なるものの、国内生産の約20~25%を占める重要エリアです。

標高1,500~1,650mの火山由来の土壌はミネラルバランスに優れ、コーヒー栽培に最適な環境となっています。

完熟果実のみを丁寧に手摘みし、厳格な選別を経て仕上げられます。最大の魅力は、通常は水洗式で精製されるグアテマラにおいて、非常に珍しい「ナチュラル製法」を採用している点です。

ワインやモルトを思わせる風味に、南国フルーツやハチミツのような甘味、アーモンドの香ばしさも重なります。従来のイメージを覆すグアテマラ・ナチュラル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 -82-

さて、少し話は逸れるが、ここで社名について触れておきたい。現在の社名「シーシーエスコーヒー」は、1957年に設立した「中米珈琲商会」の中米(Chubei)、珈琲(Coffee)、商会(Shokai)の頭文字をとったものである。お客様からは「チューペーさん」と親しみを込めて呼ばれ、1967年には名古屋市北区駒止町に建てた社員寮の一階に「喫茶 チューペー」を開業した。ちなみに「中米(チューペー)」とは、北米(アメリカ大陸)と南米の間に位置する地域の総称である。では、何故ブラジルやコロンビアがある

「南米」ではなく、「中米」という名前にしたのか？

創業者の留吉に聞いたところ、「南米珈琲店」という名前は、既に東京や大阪に存在していたため、仕方なく「中米」という名前にしたということであった。

後日、某易者に占ってもらったところ、「中米」という名前と創業者との相性は抜群で、これから前途は洋々なものであると言われたと聞いた。

(会長 服部卓也)

編集長の 独り言

自宅の給湯器が故障してしまいました。ガスと電気のリセットをしたところ一瞬は復旧したものの、次の日は全く動かず。しばし銭湯通いとなったのですが、銭湯ってもうないんですね。たまたま、近くに温泉をうたう施設が数軒ありました。しかし、この混雑ぶり。サウナに岩盤浴、飲食施設は言うに及ばず、「ここは居酒屋か？」と言いたくなるほどジョッキで乾杯する若者たちを横目に、目的の湯船へ向かうのでした。結局、交換となった給湯器。早く直って欲しいものです。