

CCS COFFEE NEWS

Coffee &
Communication

11

2026

vol.598



今月の
コーヒー

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

オリエンテ ナチュラルの生産地はグアテマラ南東部に位置し、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。最大の魅力は、非常に珍しい「ナチュラル製法」を採用している点です。ぜひお楽しみください。

コーヒー業界の最新情報!

COFFEE TOPICS

2026年
11月版



ブラジル 過去最大の収穫量

ブラジル農務省傘下のCONAB(ブラジル国家食料供給公社:農産物の生産予測や需給調査、農業政策の実施を担う)は、第3回年次報告書で、ブラジルの2026/27年クロップの公式収穫量予測を上方修正し、6,760万袋と発表しました。過去最高となる見通しで、2025/26年クロップと比べて19.6%の増加となります。

品種別では、アラビカ種が4,820万袋(前年比34.8%増)、ロブスタ種が1,940万袋(同6.6%減)と予測されています。アラビカ種の主要生産地であるミナスジェライス州やサンパウロ州で生産量が増加した一方、ロブスタ種の主要産地であるエスピリットサント州では収穫量が減少しました。

今クロップは、いわゆる「表年」にあたり、開花期から3月にかけて天候に恵まれたことも収穫量の増加につながりました。一方、収穫期には季節外れの降雨もあり、コーヒーチェリーの品質低下や病害虫の発生増加などが懸念されています。

生産量そのものは過去最高となる見通しですが、豊作だからといって、すべてが高品質なコーヒーとして市場に供給されるとは限りません。特に収穫期の降雨は、乾燥工程や精製に影響を与えるため、今後は「量」だけでなく「品質」がどの

程度確保されるのかにも注目する必要があります。

また、ブラジルの生産量が大きく増加することで、世界のコーヒー需給やニューヨーク市場の価格にも影響を与える可能性があります。ただ、世界的な在庫水準や他生産国の生産状況、為替、輸出の進捗など、価格を左右する要因は多く、ブラジル豊作だけで相場が大きく下落すると判断するのは早計です。過去最高の収穫量が見込まれる2026/27年クロップ。今後は実際の収穫量に加え、品質、輸出の進み具合、そして市場価格がどのように反応するのが注目されます。

コーヒーと「長寿ホルモン」の 気になる関係



「長寿ホルモン」と呼ばれるホルモンがあるのをご存じでしょうか。その正体はアディポネクチン。脂肪細胞から分泌されるホルモンの一種で、インスリンの働きを助ける作用や、血管を保護する働きなどが知られています。また、健康な高齢者では血中濃度が高い傾向がみられることから、「長寿ホルモン」と呼ばれることがあります。

そんなアディポネクチンとコーヒーの関係について、興味深い研究があります。日本人男性665人を対象とした調査では、コーヒーを飲む習慣がある人ほど、血中のアディポネクチン濃度が高い傾向がみられました。さらに、コーヒーの摂取量が多い人ほど、その濃度が高くなる関係も確認されています。

ただし、ここで大切なのは「コーヒーを飲めば長寿ホルモンが増える」と単純に考えないことです。こうした研究は、コーヒーとアディポネクチンの関連を示したもので、コーヒーそのものが濃度を高めるという因果関係まで証明したものではありません。

また、健康を意識するなら、砂糖などをたくさん加えず、ブラックで楽しむこともポイントです。糖分の摂り過ぎによって内臓脂肪が増え、アディポネクチンは減少する方向に働くと言われています。カフェインの摂取量にも個人差があるため、コーヒーは無理に多く飲むのではなく、自分の体調に合わせて楽しむことが大切です。

ブラックで、コーヒー本来の香りや味わいをじっくり楽しむ。そんなシンプルな一杯が、健康について考えるきっかけにもなるかもしれません。

心を魅きつけるコーヒーノベルティ オリジナルドリップバッグを作いませんか

お店の周年記念やイベントの贈答品に。レジ横で販売するオリジナル商品としてもおすすめです。

お店のロゴやイラスト、メッセージなどをデザインしたオリジナルドリップバッグを、小ロットからお作りいただけます。白無地フィルム+オリジナルシールなら、最小200袋から製造可能です。

充填するコーヒーは、普段お店でご使用いただいているブレンドはもちろん、イベントなどに合わせて特別なコーヒーを使用することも可能です。

製造リードタイムは、デザイン完成から約1ヶ月。年末年始のご挨拶やイベントに向けて、オリジナルドリップバッグをご準備されてはいかがでしょうか。

「こんなデザインにしたい」「記念品を作りたい」など、まずはお気軽に営業担当までご相談ください。



COFFEE DAYフェス2026 in 名古屋 大盛況に終わる

「国際コーヒーデー」を記念したイベント「COFFEE DAY フェス 2026 in 名古屋」が10月1日、ウインクあいち（愛知県産業労働センター）で開催されました。

一般社団法人全日本コーヒー協会が主催し、業界関係者や愛好家など約500人が来場。会場は終日大盛況にぎわいを見せました。

セミナーでは「コーヒー2050年問題」や「名古屋人はなぜこんなに喫茶店が好きなのか?」といった特別講演が行われ、来場者は熱心に耳を傾けていました。

また、弊社がお手伝いした中部日本コーヒー商工組合のブースでは、5カ国のコーヒー飲み比べ企画を実施。参加者からは「普段はブレンドしか飲んでいないので、このような飲み比べはとても面白い」、「国によって全然味が違うことに驚いた」、「マイルドな味わいのブラジルが好き」といった声が聞かれ、味わいの違いを楽しんでいました。

コーヒーの魅力を幅広い世代に伝えるとともに、業界関係者と消費者が交流する貴重な機会となった今回のイベント。会場には多くの笑顔があふれ、国際コーヒーデーにふさわしい、盛り上がりのある一日となりました。



三重大学カフェサークル「ルリアン」 インターンシップに参加

今年も三重大学のカフェサークル「ルリアン」から6名の学生がインターンシップに参加しました。今回で12年目となる恒例の取り組みです。学生たちはコーヒーに関する知識を学ぶだけでなく、オリジナルブレンドを作成したほか、焙煎体験やサイフォン抽出にも挑戦しました。

なかでも、自分たちで焙煎したての豆を抽出する体験では、コーヒーから泡がもこもこ膨らむ様子を驚きの声が上がりました。自分で焙煎したコーヒーが目の前で膨らみ、香りが広がっていく様子を楽しみながら、学生たちはうれしそうにコーヒーを味わっていました。

普段、カフェサークルでコーヒーに親しんでいる学生たちですが、実際に生豆からコーヒーができるまでの工程を体験することで、コーヒーの奥深さや仕事としてのコーヒーについて学ぶ機会になったのではないのでしょうか。

学生たちがコーヒーの楽しさや魅力に触れるだけでなく、コーヒー業界への理解を深める場として、これからも大切にしていきたい取り組みです。



冬ブレンド「^{じょう}醸」 ドリップバッグ発売開始!

お店で提供するコーヒーにも、季節感を演出してみたいはいかがでしょうか?「冬ブレンド“醸”」は、寒く張り詰め凛とした“冬”をイメージしたブレンドで、「キレのある酸味とほろ苦いコク」が特徴です。ブレンドの軸としたタンザニアには、高品質のスペシャルティ規格のコーヒーを使用しています。

冬季限定コーヒー「醸」

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:2026年12月1日~2027年2月末

納品期間:2026年11月中旬~2027年2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問い合わせください。



冬の気配を感じる季節に、 昔ながらの「ミートソーススパゲッティ」

朝晩の冷え込みが一段と強まり、冬の気配を感じる季節になりました。肌寒い日に喫茶店へ入ると、湯気の立つ温かい料理が恋しく感じられます。

喫茶店の定番メニューとして長く親しまれてきた「ミートソーススパゲッティ」。茹であげのスパゲッティに、ひき肉と玉ねぎなどをじっくり煮込んだミートソースをたっぷりとかける、シンプルながらもどこか懐かしい一皿です。

少し太めの麺や、しっかりと茹でた柔らかな食感も魅力のひとつ。家庭で食べるものとは少し違う、昔ながらの喫茶店らしい味わいも人気の理由でしょう。

トマトのほどよい酸味に、ひき肉のうま味とコクが加わったミートソースが食欲をそそります。熱々のスパゲッティにソースを絡めれば、ふわっと立ち上る香りとともに、思わずお腹が空いてきます。粉チーズとタバスコも欠かせません。チーズをかければコクが加わりまろやかな味わいに。タバスコを少し加えれば、ピリッとした辛味と酸味がアクセントになり、また違ったおいしさを楽しめます。

そんなミートソーススパゲッティには、ほどよい苦味とコクのあるコーヒーがおすすめ。懐かしくて、ほっとする。そんな一皿を、秋冬の喫茶店メニューに。



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

りんごの
甘酸っぱさと
シナモン香る
秋のおすすめ
贅沢スイーツ

**アップルシナモン
ワッフル**

単品 ¥610(税込) 詳しくは営業担当へお問い合わせください。

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22回 ポポーの実と白イチジクのコンポート②

先回からの続きです。実は仲間が集まり始めたきっかけはポポーの実を採ることではなく、その隣の白イチジクの実を採ってほしいという依頼からでした。白イチジクはスズメバチの格好の餌となるため、ハチが来る前に実を採ってほしいということでした。

樹上で完熟した白イチジクの甘さと言ったらもう絶品なのですが、スズメバチを来させないように少し若い実も採っておきます。最初は若い実も食べていましたが、だんだん誰も食べなくなりました。そこでもったいないと飲み残しの日本酒でコンポートを作ったところ大好評！

以来週末はポポーと白イチジクを収穫後、畑の片隅で各々が持ち寄ったパンとコーヒー、採れたてのポポーと白イチジクと野菜でブレイクファースト。デザートは白イチジクのコンポート。早朝から還暦過ぎのおっさんたちがワイワイガヤガヤと集っております。



「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？

12月のおすすめ

ブルーマウンテンNo.1 ブレンド
ジャマイカ



コーヒーの王様、ジャマイカ産ブルーマウンテンNo.1を贅沢に使用

ブルーマウンテンが栽培される地区は、午前中はカリブ海の日光で気温が上昇し、午後は霧で日光が柔らかく遮られ気温が下がります。「美味しいコーヒー」に生育する大きな条件に15℃～30℃で栽培することが挙げられますが、ジャマイカでは霧が樹々を覆うことで急激に気温が下がり、コーヒーの葉や実に結露が発生します。そのため降雨が少なくても、樹々は乾燥のダメージを受けなくて済むわけです。カリブの太陽と豊かな自然、陽気なジャマイカの人々によってブルーマウンテンは育てられています。



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。

編集長の
独り言

自宅近くの公園がアジア大会の宿舎になり、地下鉄の最寄り駅中心に人出が増えました。選手の移動は基本的に専用バスですが、関係者の移動や選手のプライベートな外出などで地下鉄もそれなりに混んでいます。日常的にイベントがある東京や大阪に比べると静かな名古屋の街も、こうなるのかと改めて感じました。クレカタッチも導入されたので、券売機に列を作ることもないようです。私はマナカを使っているので意識していませんでしたが、便利になっていたのですね。

代表取締役会長 逝去のお知らせ



故 服部卓也

代表取締役会長 服部卓也が、2026年9月14日(78歳)に逝去いたしました。
ここに生前のご厚誼に深く感謝いたしますとともに、謹んでお知らせ申し上げます。

葬儀につきましては、故人の遺志により近親者にて執り行いました。
ご弔問はもとより、ご香典、ご供物、ご供花、ご弔電の儀は固くご辞退させていただきます。
何卒ご理解のほど、よろしくお願い申し上げます。

- 1947年12月(0歳) 生誕
- 1960年3月(12歳) 名古屋市立老松小学校 卒業
- 1963年3月(15歳) 名古屋市立白山中学校 卒業
- 1966年3月(18歳) 名古屋市立瑞陵高校 卒業
- 1970年3月(22歳) 東北大学理学部数学科 卒業
- 1971年7月(23歳) コロラド輸出入株式会社 入社(ブラジル・サントス)
- 1974年1月(26歳) コロラド株式会社(現 丸紅食料株式会社) 入社
- 1976年11月(28歳) (株)中米珈琲商会(現 シーシーエスコーヒー(株)) 入社 専務取締役
- 1984年4月(36歳) ボルサ1号店(住吉店)をオープン
- 1985年5月(37歳) CI導入「CCS」ブランドマーク一新
- 1988年3月(40歳) 創業35周年「'88 CCSコーヒーフェア」を開催
- 1989年11月(41歳) 社長就任
- 1995年10月(47歳) シーシーエスコーヒー株式会社に社名を変更
- 2003年9月(55歳) 創業50周年記念としてシンクエンタブレンドを開発
- 2004年11月(56歳) ファゼンダ事業を丸紅食料(株)より移管、同事業本部を開設
- 2010年11月(62歳) 中部日本コーヒー商工組合 理事長に就任
- 2014年11月(66歳) 会長就任
- 2019年4月(71歳) 営業本部を本社に統合
- 2023年9月(75歳) 創業70周年記念事業

