

じめじめとした空気が続く毎日ですが、いかがお過ごしでしょうか。今号は先月リニューアルした「狛江店」にフォーカスしてご紹介します。梅雨時にも関わらず、盛り上がりを見せている狛江店の“こだわり”もお届けします。

## 狛江店 “Comae Coffee Civic Center”として始動

1999年に堀口珈琲の2店目として開店した狛江店は、焙煎施設を併設したロースタリー・カフェとして狛江地域のみなさまにおいしいコーヒーをお届けしてきました。2019年に焙煎機能を移設し、その跡地にaosan comaéがインショップとしてオープンしましたが、狛江地域の内外からより多くの方が来訪しリラックスできる空間をつくるために5月1日にリニューアルオープンしました。今後は文化施設として、人々が集まり、学んだり交流したりする場を目指し、“Comae Coffee Civic Center ～コーヒーで、つどう・まなぶ・むすぶ～”というコンセプトを設けました。

オープン前の4月27日には、近隣店舗や狛江地域で活躍する方々をお招きし、レセプションパーティを実施。代表・若林の挨拶でスタートしたあとは、狛江店のすぐ隣にある狛江市役所から、副市長の平林様にお祝いのお言葉を賜りました。さらに、狛江のクラフトビール醸造所「籠屋ブルワリー」のビールや、狛江店のすぐ近くにあるイタリア料理「Pitatti」にこの日だけの特別フードをご用意いただきました。新コンセプトを体現するように、来場者とスタッフが、さらには来場者同士が和気藹々と交流を深めることができ、非常に良い機会となりました。

“Civic Center”には市民センターや公民館の意味があるように、新しい狛江店ではコーヒーを通じてより多くの人が集い、セミナーやイベントを通して学びの場を提供していきます。当社発信のイベントのみならず、近隣のお店や企業様と協働できればと思っていますのでお気軽にご連絡くださいませ。まずは、狛江店にコーヒーを飲みに来てみてくださいね。



### Event Report

6/16 実施

## PAPA'S BLEND TALK



堀口珈琲の創業者で会長でもある堀口俊英が手掛ける特別ブレンド「PAPA'S BLEND」が3年ぶりに復活。発売を記念して、堀口と代表取締役社長・若林恭史によるトークイベントを実施しました。前半は堀口の産地開拓時代（2000年代）と、それを引き継いだ若林の時代（2010年代～現在）の生豆買付けの話を中心に。後半は今回のブレンドのテーマ設定から素材選定、焙煎の工夫まで詳しくご紹介しました。一部マニアックな話にも発展しましたが、この瞬間だけのスペシャルな時間となりました。

▽イベントの様子は動画でご覧いただけます

<https://youtu.be/HaxPvxG5GFc>

新狛江店のシンボリック存在のカウンター



1人で寛ぐのにも最適な空間



コーヒー豆は常時20種近く並びます



# 新・狛江店 内装のこだわり

今回のリニューアルは、建築家の高塚章夫さん、代表の若林、そして狛江店のスタッフと対話を重ね作り上げました。店内中央の柱を囲むようにカウンターを設けることで、空間が分断されず、どの位置からも自然とお客様とのコミュニケーションが生まれるような作りになっています。左官職人が手塗りで仕上げた店内の壁は、敢えて残してもらった塗りあとが照明の灯りに照らされ、趣深い空間を演出しているのもポイント。他にもたくさんのこだわりがありますが、フードロスを防げるような二つの取り組みをご紹介します。

## ほのかに香る コーヒータイル

コーヒー色のトイレサイン。実は「コーヒー豆」でできています。「スペシャルティコーヒーらしさを明瞭に楽しめるきれいな風味」には徹底した豆の選別が不可欠です。そこで発生した“不良豆”を材料にトイレサインを作成しました。ほのかにコーヒーが香るユニークな仕上がりです。手がけたのはfabula株式会社 (<https://fabulajp.com>)。創業者の一人がコーヒー業界出身で、不良豆や抽出かすを新素材に加工したいとお話をいただきました。不良焙煎豆は活用方法がなかなか見つからない廃棄物であったため、少額ではあるものの開発協力費の拠出と不良豆の供給を通して開発を後押ししています。次は店舗壁面の建材として使用できることを期待しています。



## ざらざらとした 質感の正体

店に入り一番目に飛び込んでくる中央のカウンター。実は、側面の左官材にはコーヒーを抽出した後の「抽出かす」約20kgを天日干しさせて混ぜ込んでいます。これは狛江店で提供するコーヒー約10日分の量に相当。毎日ゴミとして排出される抽出かすを何かに活用できないかと考案し実現しました。経時変化によってだんだんとコーヒー豆の茶色が浮き出てくるのも見ものです。



## 狛江店店長 佐藤雄太からご挨拶



おかげさまでオープン以降、多くのお客様にご来店いただいております。狛江店では、おいしいコーヒーを中心に、どなたでも気軽に利用できる“カジュアル”さと、専門店ならではの“こだわり”の両面を提供していきたいと思っております。【おいしいコーヒーが身近に感じられる、特別な場所】を目指しますので、よろしくお祈りします。また、5月中旬には私が講師となって、コーヒーの抽出セミナーを開催しました。ご自宅でおいしくコーヒーをいれる秘訣をたっぷりご説明しています。今後も毎月、継続して実施してまいりますので、ご興味のある方はぜひ狛江店までお越しください。お待ちしております！

## aosan comaé

### 店主のマキさんが作る、狛江店だけの味

2019年9月、焙煎機があった区画に、京王線仙川駅にある天然酵母を使った人気ベーカリー「AOSAN」の2号店としてオープン。元々当社のコーヒーを長く愛用して下さっていたAOSANの店主、奥田充央さん・マキさん夫妻に「狛江においしいコーヒーとパンのある暮らしをもたらしたい」という想いを伝え、ご快諾いただきました。狛江店では、仙川店でも人気の“角食”やロール系のパンに加え、マキさんオリジナルの狛江限定の商品も並びます。特におすすめは“シャレー”(写真)。外がパリッと中はもちり、大麦を使ったハード系のパンで、4種ある味わいの内、個人的には“チーズ”が最高です。しっかりとした苦味とコクのあるブレンド#7と一緒にどうぞ！



5月は2つのイベントに参加しました！

## 5/6 (土) 珈琲参道 2023

お寺でコーヒーと音楽を楽しむイベント「珈琲参道」が、5月5日・6日に狛江駅近くにある「泉龍寺」で開催されました。小田急線沿線を中心としたコーヒー屋やパン屋などが集まる中、当社は6日出店。ドリップコーヒーや、窒素ガスを注入した黒ビールのような見た目のアイスコーヒー“スタウトコーヒー”を提供しました。

中のアイスコーヒーは巨大なネルドリップでじっくり時間をかけて丁寧に抽出することで、ふくよかな口当たりをお楽しみいただけるのがポイント。時間ごとにコーヒーの銘柄を変えて提供したところ、その度に飲みにくるリピーターの方が多数いらっしゃって大いに盛り上がりました。



珈琲参道公式サイト <https://comaecolor.wixsite.com/coffee-sando>

## 5/28 (日) 麦ノ秋音楽祭



5月27日・28日の二日間、埼玉県・東松山市にあるクラフトビールメーカー COEDO の醸造所で開催されたキャンプ型フェス「麦ノ秋音楽祭（むぎのときおんがくさい）」に出店。当社はキャンパーのみなさまに向けて、二日目の朝7時からオープンした“朝市”でドリップコーヒーとコーヒー豆を販売しました。コーヒー器具を持参されている方も多く、その場で豆を購入する方もいらっしゃり、キャンプとコーヒーの相性の良さを改めて実感しました。アーティストの音楽を耳にしながらドリップするのもこれまた心地よい時間で、私たちもお客様と一緒に楽しんでいただきました。ちなみに、今年もCOEDOとのコラボビールプロジェクトは進んでいますのでご期待ください。



麦ノ秋音楽祭公式サイト <https://muginotokiongakusai.jp/2023/>



## CSO伊藤の コーヒーとSDGs

第7回

### Profile

伊藤 亮太 株式会社堀口珈琲 取締役CFO (最高財務責任者)  
(いと うりょうた) / CSO (チーフ・サステナビリティ・オフィサー)  
2003年入社。2013年4月から2020年6月まで代表取締役社長を務め、2020年7月より現職。

## コーヒーと環境保全 (その2)

前回に引き続き、SDGsの5つのPのうち3つ目である「地球 (Planet)」すなわち環境に関する目標を今回も取り上げます。そのうち目標12・13・14については前回すでに述べましたので、今回は目標15に焦点を当てます。その日本版アイコンに示されたコピーが「陸の豊かさを守ろう」であることから、目標15は陸上の生態系を守ることを主眼としています。このため、コーヒー生産の過程で土地を使う農業的段階とはSDGsの中でも最も密接に関わる目標と言えるでしょう。



続きはHORIGUCHI COFFEE チャンネルをご覧ください。 <https://www.kohikobo.co.jp/pedia/1331/>



最新情報は  
SNSで  
随時更新中!



業務用コーヒーについて  
発信しています!

@instagram  
堀口珈琲ホールセールアカウント  
@horiguchicoffee\_warehouse

その他 SNS はこちら

@horiguchicoffee  
@horiguchicoffee  
@kohikobo

取材や掲載に関する  
お問い合わせ先

株式会社堀口珈琲  
広報担当：中川紗彩  
TEL:080-7333-4691  
Email:s.nakagawa@kohikobo.co.jp

広報サポート  
出口はる (フリーランス PR)  
TEL:090-2319-5605  
Email:harudeguchi@gmail.com

堀口珈琲 ブランドサイト  
<https://www.kohikobo.co.jp/>



店舗情報  
<https://www.kohikobo.co.jp/shop/>



堀口珈琲 オンラインストア  
<https://kohikobo.com/>



堀口珈琲の「今」を伝えるニュースレターを配信中!  
ニュースレター バックナンバー  
<https://www.kohikobo.co.jp/news/newsletter/>

