

8月も残り僅かとなりますがまだまだ残暑が厳しい毎日が続きますね。今月上旬、東京ビッグサイトで行われた「パリストグランプリ2023」では、Otemachi One店の林バリスタが見事優勝を飾りました。詳細は2ページ目をご高覧ください。

堀口珈琲×コエドブルワリー コラボレーション 6年目 コーヒーエール「金香-kinironikaoru-」を9月13日に発売

9月9日・10日、“狛江フェスティバル”でドラフトにて先行販売



今年も、クラフトビールメーカーの株式会社協同商事コエドブルワリーとのコラボレーションを実施いたします。6年目となる今回は「ビール酵母×コーヒー」をテーマに、味の相乗効果を狙った高アルコールのコーヒーエールです。

一般的に、コーヒービールといえばアンバーやダークなど「コーヒー」を想起する液色のビールスタイルが多いですが、今年は昨年の夏に販売した「暮音-Kureoto-」に続き、黄金色の液体で爽やかさを感じる見た目でありながらもコーヒーの風味がしっかりと感じられるコーヒーエールを目指しました。ベースビールのベルジャン酵母特有のフルーティさやスパイシーさと、コーヒー豆のハーブやスパイスを思わせる個性的なフレーバーとマンゴーのような南国果実を想起させる甘みが綺麗に溶け合いました。奥行きのある豊潤な香りと、アルコールとコーヒーによる複雑な苦みと甘みがいつまでも続きます。堀口珈琲全店舗では1本ずつのバラ売りで、オンラインストアでは6本セットと、「金香とコーヒー豆のセット」も販売いたします。ぜひこの機会に、素材となるコーヒーと一緒に飲み比べてみてください。

※酒税法上、製造工程の関係で「発泡酒」扱いとなります。

新たな視点、テーマは「ビール酵母×コーヒー」

今年にはCOEDOのブルワー・目黒さんと当社のロースター・中島がこれまでの実績を活かし、新たな視点で味を追求しました。昨年まではホップ量を調整し、ビールの隙間にコーヒーが溶け込む風味作りを目指してきましたが、今年は新たに「ビール酵母」と「コーヒー」、それぞれの個性が溶け合うことで生まれる“味の相乗効果”をテーマに試作を開始。素材のどちらにも共通してトロピカルフルーツのような甘い香りや複雑なスパイシーさがあり、「うまく溶け合うことができればより豊かな風味が期待できる!」と素材が決まりました。ビールの個性が主張されているながらも、オナガンジャンの厚みのあるボディ感やなめらかさ、複雑な果実感が感じられるでしょう。

素材の紹介

●ベースビール

ベルジャンゴールデンストロングエール
高アルコールでありながらもすっきりとしていて飲みやすいベルギービール。ベルジャン酵母の風味とコーヒーのキャラクターとの相乗効果を目指すために、ホップの量、投入タイミングを調整してホップ由来の香りや苦味を控えめにしています。また、麦芽（モルト）はベースとなるピルスナーモルトに、ミュンヘン、ウィートモルトを加え、すっきりとした飲み口の中に甘みが感じられるようコーヒーとの親和性を高めました。

●コーヒー豆

インドネシア「マンデリン」オナガンジャン
カルドン・エステート」フレンチロースト
多品種が混在するインドネシア・スマトラ島においてわずか1%にも満たないティピカ系伝統品種だけを集めた単一品種ロット。コーヒー生産に精通した仲買人（カルドン氏）が同品種を栽培し、収穫・精製といったコーヒーの品質に影響を及ぼす工程を自らの手で妥協なく行っています。今回はフレンチローストに仕上げたことで、南国果実や完熟プルーンのような黒い果実感など、さまざまな果実を感じさせる複雑な風味に仕上がっています。



初出店!



「狛江フェスティバル 2023」 9月9日(土)・10日(日)16:00~20:00

今年 10 周年を迎える、狛江市の名店が集結する「狛江フェスティバル 2023」に堀口珈琲が初出店します。狛江駅前の竹林が広がる“泉の森通り”で実施する「Komae Street Terrace」で、コーヒーエール「金香」を発売前にひと足お先にお飲みいただけるチャンス!ドラフトで楽しめるのはこの日のみですので、ぜひお立ち寄りくださいませ。見た目がまるで黒ビールのようなアイスコーヒー「スタウトコーヒー」も一緒に提供します。 [狛江フェスティバル https://www.komae-fes.com](https://www.komae-fes.com)

コラボレーションについて

「スペシャルティコーヒーとクラフトビールの多様性を感じられるものづくり」をコンセプトに、2018 年より開始。両社の職人、ロースターとブルワーが「コーヒービールの可能性」を追求するために、お互いにクラフトマンシップを発揮しながら試作を重ね、毎年新しいスタイルに挑戦しています。過去にはヨーロッパ最大級のビアコンペティションを受賞した経験があります。

これまでの実績 ※()内はベースビースのスタイル。

- ・2018 年 澄虎 -Sumatera- (マイボック)
- ・2019 年 澄虎 -Sumatera- (ラガー)
- ・2020 年 織香 -Worka- (アルト)
- ・2021 年 黒艶 -Kokuen- (シュバルツ)
- ・2022 年 暮音 -Kureoto- (ゴールデンエール)
- 黒一克 -Kokuikkoku- (ポーター)



バリスタグランプリ 2023 Otemachi One 店の林大樹バリスタが優勝

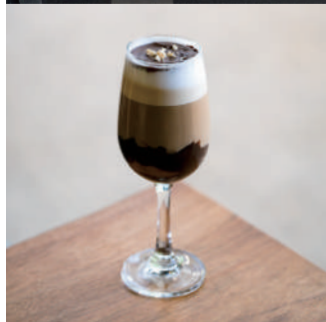
※「バリスタグランプリ」は日本バリスタ協会 (JBA)主催の、スキルとサービス力を競い合い日本一のバリスタを決める競技会です。



8月2日・3日に東京ビッグサイトで開催された「バリスタグランプリ 2023 (※)」にOtemachi One 店の林大樹 (はやしたいき)バリスタが出場し、見事優勝を飾りました。昨年度は惜しくも準優勝でしたが、今年はその悔しさを打ち勝つ意気込みで挑戦。受賞直後のインタビューでは「やっと優勝できて一安心です」と安堵のコメントを残しました。これまでに本戦の出場は4回、本戦に進めなかった年も何度かありましたが、それでも諦めずに挑戦し続け、ついに結果を残すことができました。今後も、この経験を活かし新作のエスプレッソドリンクを提供してまいりますのでご期待ください。

林バリスタのコメント

バリスタグランプリは技術だけでなくサービス力を競う大会です。多くのお客様に愛されている堀口珈琲で働いているからこそ成長し、良い結果を残すことができました。これからもおいしいコーヒーを提供できるよう、精進してまいりますのでよろしくお願い致します。



準決勝戦で披露した「カフェジャンドゥーヤ」

林大樹 (はやしたいき)プロフィール

2020年堀口珈琲入社 Otemachi One 店勤務。バリスタ歴 10 年。エスプレッソドリンクの味わい調整・メニュー開発を担う。休日は愛犬のトイプードルとカフェ巡りをするのがマイブーム。

主な大会成績

- 2019 年 バリスタグランプリ 準決勝進出
- 2020 年 バリスタグランプリ 第 3 位
- 2022 年 バリスタグランプリ 準優勝
- 2023 年 バリスタグランプリ 優勝



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

Twitter @horiguchicoffee
Facebook @horiguchicoffee
Instagram @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/>

