

HORIGUCHI COFFEE Letter

No.18

桜の便りに心弾ませる季節になりましたが、いかがお過ごしでしょうか。

新年度が始まり、慌ただしい日々をお過ごしの方も多くいらっしゃることでしょう。そんな時はぜひコーヒーをドリップしてみてください。忙しいときこそ一呼吸置いて、気分転換を心がけてみてくださいね。



新しいスペシャルティコーヒー体験の場

玉川高島屋 S・C 店

3月12日(水)にグランドオープン



3月12日(水)に玉川高島屋S・C店がオープンしました。コンセプトは「スペシャルティコーヒーのテイスティングテーブル」。コーヒー豆販売を主体とした“グロサリー”でありながら、抽出したてのコーヒーをスタンディング形式で飲み比べることができる、というこの店舗最大の特徴を表現しました。実際、店舗に置かれたテーブルで、スタッフとの対話を楽しみながらスペシャルティコーヒーの風味を味わうことができます。

テイスティングというと、ワインやウイスキー、日本酒を思い浮かべる方が多いかもしれません。それらと同様に、スペシャルティコーヒーもテイスティングによって味や香り、質感の特徴を捉えることができる“嗜好品”なのです。

この店舗は、スペシャルティコーヒーの風味の多様性を知る“きっかけ”となるような場所を目指します。

テイスティングでは、二種類のコーヒーを飲み比べできます。60mLの分量のコーヒーを1セットとして、複数のセットをご用意。定番メニューである「王道」「華やか」「深煎り」は、ブレンド「CLASSIC シリーズ」から厳選した飲み比べを楽しめます。その他、季節によって登場する限定商品や、週ごとによって代わるシングルオリジンのセットもあります。それぞれのコーヒーには「テイスティングカード」を添付。そのコーヒーの風味を解説しているので、その場で読めば飲み比べがさらに楽しくなります。飲むのに適したシーンやおすすめのおペアリングも紹介していますので、豆を選ぶ際やご自宅で飲む際にも役立ちます。



テイスティングカードが添えられた飲み比べセット



最新ドリップマシンで一杯ずつ入れたてをご用意



メニューは日によって変わります



多い時は最大7名様でテーブルを囲むことも

テイスティングを体験したお客様からの反応も良く、風味の違いに驚く方や、コーヒーの「酸味」「苦味」に対するイメージが変わった、という方も多くいました。「コーヒーは苦いだけの飲み物ではない」「苦手だった酸味のあるコーヒーがおいしいと感じた」など、これまでのコーヒー体験を超える新たな発見もあるようです。店舗のシンボルである“テイスティングテーブル”では、スタッフのコーヒー紹介に耳を傾けたあと、お客様同士で互いのセットの感想を述べ合う様子も見られました。

テイスティングはあくまでもコーヒーの風味を「知る」ための行為です。ご自身の好みを理解できたら、続きはご自宅でコーヒーをドリップして楽しんでいただけたら幸いです。

裏面もあります

コーヒー抽出粕を堆肥化するプロジェクトが始動

鹿児島堀口製茶、東京農業大学、富澤ファーム、ローカルフードサイクリング、第一プログレスと連携し、抽出後に残るコーヒーの粉（コーヒー粕）を堆肥化して農業生産に活用するための実証プロジェクトが始動しました。コーヒー粕を堆肥の資材の一部として活用することで、土壤肥沃度の向上や温室効果ガスの削減といった効果が期待されます。将来的には、コーヒー粕を含む堆肥を農地に施用し、その農地で生産された食材を地域や店舗に供給する地域内循環型フードチェーンを構築することを目指しています。2月23日（日）には、プロジェクトの一環として、富澤ファームに一般参加者を招いての「木枠コンポスター製作ワークショップ」が実施されました。3月末には、このコンポスター（容器）にコーヒー粕とその他の資材を入れ、堆肥作成を始める作業を行いました。

▼プロジェクトの詳細は下記URLのウェブページをご参照ください。

<https://turns.jp/111357>



富澤ファームさん指導のもと木枠作り



チーフ・サステナビリティ・オフィサー伊藤も参加

今後の進捗は、
当社のSNSで
随時お知らせして
参ります。

粕江のコーヒー店が集結

コーヒーイベント “Komae Coffee Bloom”

粕江市内のコーヒーショップが中心となって運営する、初のコーヒーイベント“Komae Coffee Bloom”が2月15日（土）に開催されました。6つのコーヒー店が粕江駅前の側道に集まり、ドリップコーヒーや焼き菓子などを販売し盛り上がりを見せました。イベントの発端は、粕江を中心に複数展開するコーヒー店「K.Base Roastery Lab.」代表の繁平光伯さんが「コーヒーで地元を盛り上げよう」と粕江のコーヒー店に呼びかけたこと。当社もこれに賛同し、粕江店の店長・佐藤も運営メンバーとして参画しています。

当社は参加各店の協力を得て、このイベントで出たコーヒー粕（45ℓ分）を回収し、前記のコーヒー抽出粕堆肥化プロジェクトに活用させていただきました。

なお、今回のイベントはあくまでも“ブレイブ”で、本番は今年の秋頃に規模を拡大して実施予定です。どうぞご期待ください。



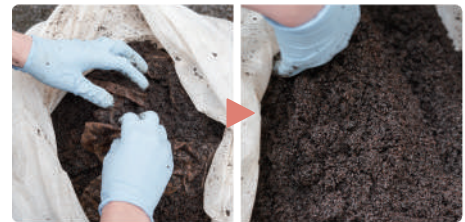
ブレンド「SEASONALS」 ドリップバッグが誕生

その年の素材で、その時のおいしさをブレンダーが季節ごとに表現するブレンドシリーズ「SEASONALS」。今春より、コーヒー豆だけでなく“ドリップバッグ”も登場しました。春のギフトシーズンにはプチギフトとしても大変ご好評いただいたので、今後の「SEASONALS」ブレンドでの販売も検討中です。

粕江の駅前にコーヒーテントが登場 /



粕江店長の
佐藤です！



回収した抽出粕からペーパーを取り除く作業

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_
wholesale

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: haru@deguchipr.jp

🌐 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/>

