



HORIGUCHI COFFEE

2018年10月11日

株式会社堀口珈琲

## プレスリリース

「コーヒーのおいしさ」を1つのグラスに盛り込んだ究極の「コーヒーパフェ」など  
堀口珈琲の2018/19秋冬シーズン限定商品、11月1日から順次登場



スペシャルティコーヒー専門店の堀口珈琲(本社:東京都世田谷区)は、2018年11月から2019年2月ごろにかけて2018/19年秋冬シーズン限定の商品を順次販売いたします。

世田谷店では、ご好評の季節替わりのパフェシリーズより、すべての素材に当店のコーヒーを使用した究極の「コーヒーパフェ」(12月限定)、旬のいちごを味わい尽くす「いちごパフェ」(1~3月)が登場。また、寒い時期に身も心もほっこり温まる「ハニージンジャーオレ」(11~12月限定)などのホットドリンクをお楽しみいただけます。

さらに、毎年好評の冬の特別ブレンド、「ハッピーホリデーブレンド2018」と「ニューイヤーブレンド2019」を全店舗・ネットショップで期間限定販売いたします。冬のギフトとしてもどうぞご利用ください。

### ■コーヒーパフェ

さまざまな形で表現した「コーヒーのおいしさ」をひとつのグラスに盛り込んだ究極の「コーヒーパフェ」。コーヒー専門店による渾身の一品です。すべてのパーツに堀口珈琲のコーヒーを使っています。

- ・ジェラート:参宮橋 FLOTO がつくるエスプレッソジェラート。「ブレンド#8」を使用。
- ・ブランマンジェ:当店ケーキアトリエがつくる優しい甘みのコーヒーブランマンジェ。
- ・ゼリー:「ブレンド#9」をじっくりと抽出して固めたシャープな苦みのコーヒーゼリー。
- ・グラノーラ:エスプレッソを絡めて焼いた自家製。
- ・ソース:苦みと甘みと香りが濃厚なオリジナルエスプレッソソース。



販売期間:2018年12月1日~31日

販売店舗:世田谷店

価格:1,296円(税込み)

### ■いちごパフェ

いちごをふんだんに使ったシンプルながら贅沢なパフェ。いちごの甘酸っぱさが心地よく口の中に広がるよう仕上げた自家製いちごソースに、上品なコクと甘みのバニラアイスクリームが絶妙に絡み合みあいます。トップにはフレッシュな完熟いちごをあしらった見た目も鮮やかなパフェです。



販売期間:2019年1月～3月(3月は良質ないちごが入手できる時期まで)

販売店舗:世田谷店

価格:1,296円(税込み)

### **■ハニージンジャーオレ**

はちみつの甘みとピリッとしたショウガの風味でほっこり温まるホットカフェオレです。はちみつは沖縄・八重山諸島の小浜島でつくられたものを使用。当店で新鮮なショウガを3日間漬け込んで風味づけし、濃いめに抽出した「ブレンド#7」と温めた牛乳と合わせています。シンプルながらクセになる味わいです。

販売期間:2018年11月～12月

販売店舗:世田谷店

価格:702円(税込み)



### **■ハッピーホリデーブレンド 2018**

冬の特別ブレンドの第1弾です。ほどよい苦味とコクで、この時期によく召し上がるケーキなどのスイーツとも相性抜群。冬のギフトにも最適です。

販売期間:11月1日～12月25日

販売店舗:堀口珈琲各店・ネットショップ

内容量:200g

価格:1,620円(税込み)



### **■ニューイヤーブレンド 2019**

冬の特別ブレンドの第2弾です。コンセプトは「新年への想いを込めた、新しい香味へのチャレンジ」。厳選された素材を使って、平成最後のニューイヤーにふさわしいブレンドに仕上げます。

販売期間:12月21日～2019年1月中旬

販売店舗:堀口珈琲各店・ネットショップ

内容量:200g

価格:1,620円(税込み)



### **【堀口珈琲について】**

「THE NEW COFFEE CLASSIC」をブランドコンセプトに、コーヒーの価値を高め、みなさまの豊かな暮らしに貢献することを目指しています。コーヒー豆の焙煎(ロースト)と販売を中心業務として、コーヒー生豆の販売や喫茶店の運営も行なっています。

スペシャルティコーヒー専門店として、最高品質(ハイエンド)の生豆だけを使用。長期的な信頼関係を有する生産者からその多くを調達しています。昨今の風潮とは一線を画し、シングルオリジン(ストレート)や浅煎りに偏重することなく、ブレンドや深煎りを重視。多彩なシングルオリジンとともに、定番ブレンド9種、期間限定の特別ブレンドをラインナップしています。

サンドイッチやケーキなどのフード類も内製し、コーヒーとフードがさらにおいしくなるペアリングを追求したメニューを提供。コーヒーの多様な楽しみ方を提案しています。

### 【参考情報】横浜事業所(仮称)の新設

堀口珈琲では横浜市中区新山下に新施設を建設中です。新施設はコーヒー豆の焙煎加工を目的とするもので、2019年2月末に竣工し、同年4月ごろからの稼働を予定しています。これに伴い、狛江店(東京都狛江市)で現在行なっているコーヒー豆の焙煎加工は横浜に移転します。新施設に関する詳細や報道関係者のみなさまへのお披露目などについては後日改めてご案内いたします。

### 【店舗】

■世田谷店 | コーヒー豆店頭販売と店内喫茶(ケーキ・パフェ・サンドイッチあり)、ドリンクテイクアウト

〒156-0055 東京都世田谷区船橋 1-12-15 | TEL: 03-5477-4142

営業時間:11:00~19:00 | 定休日:第3水曜日

■狛江店 | コーヒー豆の店内焙煎・店頭販売と店内喫茶(ケーキあり、パフェ・サンドイッチなし)

〒201-0003 東京都狛江市和泉本町 1-1-30 | TEL: 03-5438-2143

営業時間:9:00~19:00(喫茶は 18:00まで) | 定休日:日曜日

■上原店 | コーヒー豆の店内焙煎・店頭販売(喫茶・ドリンクテイクアウトともになし)

〒151-0064 東京都渋谷区上原 3-1-2 | TEL: 03-6804-9925

営業時間:10:00~19:00 | 定休日:日曜日

■ネットショップ |

<https://kohikobo.com/>

### 【株式会社堀口珈琲 会社概要】

・公式ホームページ: <http://kohikobo.co.jp/>

・創業: 1990(平成2)年5月

・設立: 1996(平成8)年7月19日

・本社所在地: 〒156-0055 東京都世田谷区船橋 1-12-15

・資本金: 1,000万円

・代表者名: 代表取締役社長 伊藤亮太

・従業員数: 43人(2018年10月1日現在)

・主要事業: コーヒー生豆の販売・焙煎加工、コーヒー焙煎豆の販売、喫茶店の運営。

### 写真素材のご要望、掲載・取材に関するお問い合わせ先

株式会社堀口珈琲 広報担当:伊藤

TEL:070-6528-2589 FAX:03-5438-2142 EMAIL:rito@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