

春らしくたおやかな味わいの「プリマヴェーラブレンド 2019」など
堀口珈琲の 2019 春・初夏シーズン限定商品、3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、2019年春・初夏シーズン限定商品を2019年3月から6月ごろにかけて順次発売いたします。

世田谷店では、味わいも見た目も春らしいアレンジコーヒードリンク「桜のマキャート」、複雑な味わいと食感が楽しい「キャラメルとナッツのパフェ」、旬のメロンを贅沢に使った「メロンパフェ」が登場いたします。

全店舗・ネットショップでは、毎年好評の春の特別ブレンド、「プリマヴェーラブレンド 2019」を期間限定販売いたします。春のギフトとしてもどうぞご利用ください。また、夏季の人気商品「リキッドアイスコーヒー」も4月初旬より販売いたします。

1. 世田谷店の限定メニュー

【桜のマキャート】

たっぷりのフォームミルクに桜餡を溶かし、エスプレッソの優しい苦みと合わせることで、和の安らぎを感じさせる一杯に。桜花の塩漬けとフレークを使いフォームミルクの上に描いた満開の桜で、見た目からも春の訪れを感じさせてくれます。東京でソメイヨシノが散り始めるころまで販売する予定です。

●販売期間：2019年3月1日～4月上旬

●価格：702円（税込み）

【キャラメルとナッツのパフェ】

バニラアイスクリームと生クリームにキャラメルソースをかけ、ナッツのチュイルとカレンツを添えたパフェです。ほろ苦いキャラメルソースをかけたバニラアイスは甘すぎずコクのある味わいに。大ぶりにカットした3種のナッツ（アーモンド・クルミ・ココナッツ）のチュイルはカリカリ・ポリポリ・サクサクとした食感と香ばしさ。カレンツが果実の酸味のアクセントを加えます。さまざまな味わいが調和した「大人のパフェ」です。フルーティーかつ濃厚な味わいのブレンド「#6」と合わせてどうぞ。

●販売期間：2019年4月1日～30日

●価格：1,296円（税込み）



【メロンパフェ】

メロンの華やかな香りと芳醇な果汁が口いっぱいに広がるちょっと贅沢なフルーツパフェ。キルシュのシロップとレモンでマリネしたメロンの果肉をふんだんにトッピングしました。リッチな味わいのバニラアイス、程よい酸味の自家製レモネード・ジュレ、やはり自家製のメロン・シャーベットが上から下へと層状に連なります。食べ進めるにつれて風味が変わり、最後まで飽きのこない一品です。優しく広がる花のような香りと瑞々しさが溢れるブレンド「#2」と合わせてどうぞ。

●販売期間：2019年5月中旬ごろ～6月（良質なメロンが入手できる時期のみ）

●価格：1,404円（税込み）



2. 季節限定商品（全店舗・ネットショップ共通）

【プリマヴェーラブレンド2019】

堀口珈琲が早春に期間限定で販売するブレンドです。春の温かい日差しとそよ風を思わせる、軽やかで優しい味わいに仕上げました。苦味は弱めで、明るい酸味と甘い香りが際立ちます。

●販売期間：2019年3月1日～4月4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）



【リキッドアイスコーヒー】

堀口珈琲が焙煎したコーヒー豆で入れた無糖のリキッドコーヒーです。本格的なアイスコーヒーがご家庭でも手軽に楽しみいただけます。味わいは3種類。すっきりとした飲み心地の「#7」、きりっとした苦みの「#8」、濃厚なコクの「#9」というラインナップです。冷やしてそのままの濃度でも、あるいはお好みで少し薄めたり、ミルクやガムシロップを入れたりしても、おいしく召し上がれます。ご贈答品としても最適です。

●販売期間：2019年4月～8月

●販売店舗：堀口珈琲各店・ネットショップ

●内容量：1リットル

●価格：864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）と販売を中核業務として、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、ブレンドや深煎りも重視。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】堀口珈琲 横浜ロースタリーの開設

堀口珈琲では横浜市中区新山下に新施設「横浜ロースタリー」を建設中です。同施設はコーヒー豆の焙煎加工を目的とするもので、本年2月末に竣工し、同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弊社のコーヒー豆の焙煎加工は横浜に移転します。横浜ロースタリーや焙煎設備移転後の狛江店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

【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：44人（2019年1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