

「横浜ロースタリー」初期稼働開始、6月中旬に本格稼働へ  
 2019年夏限定「STOUT COFFEE（スタウトコーヒー）」や「ミントオレ」、5月中旬より順次登場



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、横浜市中区新山下に新施設「横浜ロースタリー」を建設、3月下旬より初期稼働を開始し、横浜からの出荷がスタートしました。6月中旬の本格稼働に向けて、運用体制の整備を徐々に進めています。

併せて、夏向けの限定商品を2019年6月から8月ごろにかけて順次販売します。狛江店では、5/14よりまるで黒ビールのような「スタウトコーヒー」が今年も登場。世田谷店では、6/1より爽やかな香りが女性に人気の「ミントオレ」、7/1より桃の魅力を余すところなく表現した「ももパフェ」をお楽しみいただけます。さらに、全店舗で、夏の特別ブレンド「サマーブレンド2019」やサマーギフトとして重宝される「リキッドアイスコーヒー」を販売します。

### 1. 狛江店の限定メニュー

#### 【STOUT COFFEE（スタウトコーヒー）】

きめ細かな泡が生み出すクリーミーな触感のアイスコーヒーが昨年に続き今年も登場。ホットコーヒーを急冷し窒素ガスを注入しているので、口あたりだけでなく豊かな香りとしっかりしたコクも楽しめます。ベースのコーヒーを販売期間中に順次切り替え、味わいを変えていきます。黒ビールのような見た目ですが、アルコールは入っていません。テイクアウトも可能です。

●販売期間：2019年5月14日～未定

●価格：喫茶 648円 / テイクアウト 450円（税込）



### 2. 世田谷店の限定メニュー

#### 【ミントオレ】

ミントが優しく香る冷たいアレンジカフェオレ。ほろ苦いアイスコーヒーとミルク、さらに自家製のミントシロップを合わせました。マイルドな爽やかさで、夏の暑い日にぴったりの飲み心地。トップにミントの葉をあしらい、見た目にも涼しさを感じます。

●販売期間：2019年6月1日～7月31日

●価格：702円（税込）



## 【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 FLOWERY & JUICY」と合わせてどうぞ。

●販売期間：2019年5月中旬頃～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）



## 【ももパフェ】

ジューシーで濃厚な甘みがある旬の桃をたっぷり使った絶品パフェ。フレッシュな果肉をレモン汁とキルシュ（さくらんぼのリキュール）で和えたマリネに、桃のソルベやバニラアイスを組み合わせました。桃は時期に応じて厳選しているため、風味のバリエーションをお楽しみいただけます。酸とコクの絶妙なバランスがとれた飽きの来ない定番ブレンド「#3 MILD & HARMONIOUS」と合わせてどうぞ。

●販売期間：2019年7月1日～8月31日

●価格：1,404円（税込）



## 3. 季節限定商品（全店舗・ネットショップ共通）

### 【サマーブレンド Ver.1 / Ver.2】

夏季限定で販売する特別ブレンド。ホットコーヒーはもちろん、アイスコーヒーでもお楽しみいただけるようにフレンチロースト（深煎り）をご用意。販売期間の途中で味わいを切り替えるため、前半をバージョン1、後半をバージョン2としました。

●販売期間：[Ver.1] 2019年6月19日～7月20日頃  
[Ver.2] 2019年7月21日～8月31日頃

●内容量：200g

●価格：1,728円（税込）



### 【リキッドアイスコーヒーギフト 1,000ml×3種】

当店のコーヒーを使用して抽出した、手軽に楽しめるリキッドタイプのアイスコーヒーのギフト。味わいは3種類で、すっきりとした飲み心地の「#7 BITTERSWEET & FULL-BODIED」、きりっとした苦味の「#8 STOUT & WILD」、濃厚なコクの「#9 SMOKY & SYRUPY」をご用意しております。冷やしてそのままの濃度でお楽しみいただくのも良いですが、お好みで少し薄めたり、ミルクやガムシロップを入れてもおいしく召し上がれます。この夏、お中元などの贈答品としてぜひご利用ください。

- 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：各1リットル
- 価格：3,024円（税込）



## 「横浜ロースタリー」 6月中旬より本格稼働へ



堀口珈琲は横浜市中区新山下に新施設「横浜ロースタリー」を建設いたしました。同施設は最高品質のコーヒー豆を清潔な環境で効率よく製造する「食品工場」であると同時に、一般の来訪者が一連の製造工程をリアルタイムで間近にかつ安全に見ることができる「ミュージアム」の機能も備えた、まったく新しいタイプの焙煎所です。

本年3月下旬の初期稼働の開始以来、運用体制の整備を徐々に進めておりますが、6月中旬に本格的な稼働に移行できる運びとなりました。その機会をとらえて、メディア関係者のみなさまに同施設をご披露する「プレス内覧会」を実施する予定です。ご関心のある方には後日、ご招待状をお送りいたしますので、弊社広報担当までご一報いただければ幸いです。

●所在地 〒231-0801 神奈川県横浜市中区新山下3-11-42

### 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、コーヒービーン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。

### 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：10:00～19:00（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：コーヒービーンの販売・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：中川

TEL: 080-7333-4691 FAX: 03-5477-4143 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