

ミュージアム機能を備えた新しい焙煎所
堀口珈琲「横浜ロースタリー」本格稼働
 (8月上旬より一般向けの見学会を開始予定)



株式会社堀口珈琲（本社：東京都世田谷区、社長：伊藤亮太）は、新たなコーヒー豆焙煎施設「横浜ロースタリー」（以下、「本施設」）を2019年6月17日から本格稼働しました。

本施設は、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、一般の来訪者が製造工程を見ることができる「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。2019年2月27日に竣工、同年3月初旬から初期稼働を開始し、運用体制の整備を進めてまいりました。一般のお客様向けの「見学会」などのイベントは、8月上旬ごろより開催予定です。

1. 目的

横浜の臨港地区に本施設を新設し、焙煎機能を従来の場所（東京都狛江市）から移転した主な目的は次のとおりです。

(1) 風味と食品衛生の両面で製品の品質を向上させること。(2) 製造量の増加に柔軟に対応できるようにすること。(3) 人力による仕事を減らすなど作業者の肉体的負担を軽減すること。(4) 原材料（生豆）の輸送コストを削減すること。(5) さまざまなお訪者を積極的に受け入れ、コーヒー焙煎豆製造について知ってもらうこと。

2. 施策

こうした目的を実現するため、本施設の立地や機能について次のような基本方針を設けました。すなわち、生豆が貯蔵されている地域に本施設を立地させること、本施設内部のレイアウトを人とモノの流れに対応した合理的なものにすること、本施設内部を明確に区画化（ゾーニング）しつつ壁等で適宜隔離して温度や清潔度を管理すること、資材を搬送・加工・検査するための機械・装置を新たに導入すること、製造工程全体が安全かつ間近に見られる見学専用スペースを本施設内部に設けること、です。いずれも旧焙煎所（狛江店）では広さなどの制約から実現できなかったことです。

設計にあたっては、建築家の高塚章夫氏を起用しました。同氏は前記の基本方針を踏襲しつつ拡充するアイデアの多くを提案。例えば、吹き抜けを多用することで延床面積を抑えつつ、2階の応接室や廊下からも1階の製造区画を見下ろせるようにすることもそのひとつです。

3. 施設概要

本施設の概要は次のとおりです。

所在地：	神奈川県横浜市中区新山下 3-11-42
敷地面積：	643.46 平方メートル (約 195 坪)
延床面積：	499.80 平方メートル (約 151 坪)
構造・規模：	鉄骨造地上 2 階建て
設計：	高塚章夫建築設計事務所・三和建設株式会社
施工：	三和建設株式会社
最寄り駅：	横浜高速鉄道みなとみらい線「元町・中華街駅」から徒歩 20 分
最寄り高速道路出口：	首都高速神奈川 3 号狩場線「新山下」出口から約 400 メートル
従業員数：	21 人 (パート・アルバイトを含む)



4. 一般のお客様の受け入れについて

本施設の「見学会」など、一般の方向けのイベントも 8 月上旬ごろから開催していく予定です。詳細は当社ウェブサイトにて随時ご案内します。

なお、コーヒー豆製造を横浜に移管したことにより、旧焙煎所（狛江店）では製造工程をご覧いただけなくなっています。狛江店は、この移管によって生じたスペースを活用し、店舗内に新たな要素を加えて 9 月初旬にリニューアルオープンする予定です。

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

コーヒー豆の店頭販売、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、店内喫茶（ケーキあり、パフェ・サンドイッチなし）、ドリンクテイクアウト
〒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

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

従業員数： 55 人 (2019 年 5 月 1 日現在)

代表者名： 代表取締役社長 伊藤亮太

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：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