

## 堀口珈琲 横浜ロースタリー 2019年度グッドデザイン賞（建築部門）受賞

株式会社堀口珈琲（本社：東京都世田谷区）の焙煎工場である横浜ロースタリーが「2019年度グッドデザイン賞（主催：公益財団法人日本デザイン振興会）」を受賞しました。横浜ロースタリーは、衛生管理を徹底した食品工場としての性能を満たしながら、その製造過程が来訪者にも可視化された建物になっています。

限られた条件の中で堀口珈琲ブランドの顔となるような魅力的なデザインを生み、さらには働く人の過ごしやすさを考え工夫された設計が高く評価され、受賞に至りました。



© 2019 KAI NAKAMURA PHOTOGRAPHY

### 【受賞概要】 名称：堀口珈琲 横浜ロースタリー

分類：建築（産業・商業・公共）

事業主体名：株式会社 堀口珈琲

プロデューサー：株式会社 創造系不動産 高橋寿太郎

デザイナー：aaat 高塚章夫建築設計事務所 高塚章夫  
エイトブランディングデザイン 西澤明洋  
三和建设一級建築士事務所

### 【概要】

スペシャルティコーヒーの専門店堀口珈琲の焙煎工場です。衛生管理を徹底した性能を満たしながらその製造過程の可視化することを目指しています。また柔らかな自然光を取り込む大きな高窓は、製造エリアの居住性を格段に向上させました。内部空間の要件が明るく、開放的な外観を生み、倉庫と工場が密集した地域の中で際立つ佇まいとなりました。

### 建築家 aaat 高塚章夫建築設計事務所 高塚章夫のコメント

性能・コスト・工期が最も厳しく求められる工場は、そうした諸条件が満足されればいい工場と言えるのかということから考え始めました。モノのためにデザインされる工場、とりわけ食品工場としての性能を満たしながら、商品の製造拠点である工場を堀口珈琲ブランドの顔として発信することや、働くスタッフの環境や束の間を過ごす諸室にも高い住居性を求めました。屋根裏にあたる大空間を出来る限り連続させ、1階を吹き抜けとしたり2階床として使い分けたりすることで、断面の変化に富む空間が生まれ、製造空間を邪魔することなく人の住居空間を作り出すことが可能になりました。

### グッドデザイン賞審査員によるコメント ※グッドデザイン賞 オフィシャルHPから引用

ファサードが家形状で焙煎工場というよりも店舗のようにも見える佇まい。内部は高窓によって明るく外からも焙煎工程が可視化できるように作られている。限られた条件の中で丁寧に設計されていて、全体的に魅力的な空間となっている。外部に向けて素晴らしいアピールになると共に、工場働く人々にとっても快適な空間が提供されており、スペシャルティコーヒーの焙煎場として相応しい建物となっている。

## 【今後のスケジュール】

### ●ロースタリー見学会の実施

本施設の1階中央部には見学者通路が設けられ、製造工程の一部始終をゲストに見てもらえるようになっていきます。より多くのお客様や、時には生産者たちに、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過程を知っていただきたいという想いから、見学者通路を設けました。この見学者通路を活用した「見学会」は8月から開催されており、当社の企業概要や製造工程をご案内しています。見学会は下記より予約いただけます。

予約サイト：<https://reserva.be/kohikobo> ▶▶▶



〈堀口珈琲 横浜ロースタリー〉

住所：神奈川県横浜市中区新山下3-11-42

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

高速最寄り出口：首都高速神奈川3号狩場線「新山下」出口から約400m



### ●グッドデザイン賞受賞展「GOOD DESIGN EXHIBITION 2019」に出展

本年10月31日（木）から5日間にわたり、東京ミッドタウンで開催される、最新のグッドデザイン全件が集まる受賞展「GOOD DESIGN EXHIBITION 2019」において、堀口珈琲 横浜ロースタリーが特別展示で紹介されます。

GOOD DESIGN EXHIBITION 2019 – 2019年度グッドデザイン賞受賞展 –

会期：10月31日（木）～11月4日（月・祝）

会場：東京ミッドタウン（東京都港区六本木）

<http://www.g-mark.org/gde2019/>

#### グッドデザイン賞とは

1957年創設のグッドデザイン商品選定制度を継承する、日本を代表するデザインの評価とプロモーションの活動です。国内外の多くの企業や団体が参加する世界的なデザイン賞として、暮らしの質の向上を図るとともに、社会の課題やテーマの解決にデザインを活かすことを目的に、毎年実施されています。受賞のシンボルである「Gマーク」は優れたデザインの象徴として広く親しまれています。

<http://www.g-mark.org/>



## 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。

## 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：62人（2019年8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。

### 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](mailto: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](mailto:harudeguchi@gmail.com)