

コーヒー専門店の贅沢な「コーヒーパフェ」や、ほっこり温まる「ハニージンジャーオレ」など  
堀口珈琲 2019/20 年秋冬限定商品 11月1日より順次登場



ごまパフェ



コーヒーパフェ



ハニージンジャーオレ



ハッピーホリデーブレンド



ラズベリーモカチーノ

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11月から2020年1月ごろにかけて2019/20年秋冬限定商品を順次販売いたします。

世田谷店では、季節毎に旬の食材を使用したパフェシリーズから、黒ごまをたっぷり使用した大人向けの「ごまパフェ」や、全ての材料に当店のコーヒーを使用した贅沢なパフェ「コーヒーパフェ」が登場。また、冬の寒い時期にぴったりの「ハニージンジャーオレ」やベリーの甘酸っぱさが特徴的な「ラズベリーモカチーノ」が登場します。

全店舗・ネットショップでは毎年恒例の冬の特別ブレンド「ハッピーホリデーブレンド2019」や「ニューイヤーブレンド2020」を期間限定で販売いたします。冬のギフトとしてぜひご利用ください。

## 1. 世田谷店の限定メニュー

### 【ごまパフェ】

黒ごまペーストをふんだんに使用した和風テイストのパフェ。堀口珈琲オリジナルのごまチュールのサクッとした歯ごたえと、白玉のプリッとした食感がアクセントになります。ごまペーストの濃厚な甘さと香りをより一層引き立てる、深煎りのコーヒーと合わせてお楽しみください。

- 販売期間：2019年11月1日～11月30日
- 価格：1,210円（税込）

### 【コーヒーパフェ】

コーヒーのおいしさをさまざまな形で表現し、ひとつのグラスに盛り込んだ究極の「コーヒーパフェ」。香り高く濃厚な味わいのエスプレッソジェラート、シャープな苦味のコーヒーゼリー、優しい甘みのブランマンジェなど。コーヒー尽くしの、コーヒー専門店による渾身の一品です。全ての素材に堀口珈琲のコーヒーを使用しています。

ジェラート：参宮橋にあるジェラートショップ「FLOTO」が作るエスプレッソジェラート。ブレンド「#8 STOUT & WILD」を使用。

ブランマンジェ：当店ケーキアトリエが作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 SMOKY & SYRUPY」をじっくり抽出して固めたシャープな苦味のコーヒーゼリー。

グラノーラ：エスプレッソを絡めて焼いた堀口珈琲オリジナル。

エスプレッソソース：苦みと甘みと香りが濃厚なオリジナルソース。

- 販売期間：2019年12月中
- 価格：1,320円（税込）



## 【ハニージンジャーオレ】

生姜の香りと濃厚なはちみつがベストマッチのカフェオレ。心も身体もあたたまる優しい味わいは、肌寒い季節にぴったりです。国産の生姜を、沖縄県産の百花はちみつに3日間漬けて風味づけし、カフェオレと合わせています。カフェオレのベースになっているのはブレンド「#7 BITTERSWEET & FULL-BODIED」です。

●販売期間：2019年11月1日～11月30日

●価格：715円（税込）



## 【ラズベリーモカチーノ】

味、香り、飲み心地、全てが絶妙に調和した冬のカプチーノ。ビターチョコレートの上に宝石の様に散りばめられた真っ赤なラズベリーが味と香りのアクセント。味のベースは、自家製のいちごソースとプラムのコンポートとチョコレート。そこにエスプレッソの苦みと香りがプラスされ、最後に全体をまとも上げるフォームドミルクのコクと甘みが、全てを包み込みます。

●販売期間：2019年12月1日～12月31日

●価格：770円（税込）



## 2. 季節限定商品（全店舗・ネットショップ共通）

### 【ハッピーホリデーブレンド2019】

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：2019年11月1日～12月23日

●販売店舗：堀口珈琲各店・ネットショップ

●内容量：200g

●価格：未定



### 【ニューイヤーブレンド2020】

冬の特別ブレンドの第2弾です。新しい年の到来を祝うのにふさわしく、厳選された素材を贅沢に使っています。パッケージも富士山と初日の出をイメージした和風なデザインで、年末年始の手土産として大変好評です。

●販売期間：2019年12月18日～2020年1月13日

●販売店舗：堀口珈琲各店・ネットショップ

●内容量：200g

●価格：未定



## 堀口珈琲の店舗等

- 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）、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：月曜日（祝日の月曜日は営業し、翌火曜日に休業）
- 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
- 上海店 | 店内喫茶、ドリンクテイクアウト、コーヒー豆の販売  
（FC店） 中華人民共和国上海市黄浦区（外灘） 圓明园路 133
- ネットショップ | <https://kohikobo.com/>
- 横浜ロースタリー | 〒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： <https://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：61人（2019年9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