

堀口珈琲 × コエドブルワリー「澄虎 - Sumatera-」
欧州最大のビアコンペティション ヨーロピアンビアスターアワード
Herb & Spice Beer 部門で、ブロンズを受賞！



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）とクラフトブルワリーのコエドブルワリー（本社：埼玉県川越市）とのコラボレーションビール「澄虎 -Sumatera-」が、2019年11月、ドイツで開催された欧州最大のビアコンペティション、ヨーロピアンビアスターアワード（European Beer Star Award）の Herb & Spice Beer 部門において、ブロンズアワード（銅メダル）を受賞しました。

今年は67のビールのカテゴリーごとに、総勢145名（28か国）のビール専門家達によるブラインドテストで審査が行われ、授賞式は2019年11月13日にドイツのニュルンベルクで開催されました。

堀口珈琲世田谷店にて夏季限定で販売したところ、お客様からの評価も高く通年メニューにしてほしいという声を多くいただき、2019年12月1日より当店のネットショップよりお買い求めいただけることになりました。ギフトセットもご用意していますのでお歳暮やクリスマスプレゼント、お年賀などにおすすめです。

【澄虎 -Sumatera- について】

コラボレーションにあたり、堀口珈琲はコーヒー焙煎豆を供給。これをコエドビールが醸造過程で使用し、ラガースタイルのコーヒービールに仕上げました。使用したコーヒー豆は「LCF マンデリン」です。インドネシア・スマトラ島から届いたばかりのフレッシュな生豆を当社の横浜ロースターで焙煎しました。良質なマンデリンには若草やヒノキ、マンゴーなど多様な味わいが感じられますが、今回はフレッシュなマンデリンならではのフルーティーさを活かした焙煎に仕上げました。折り重なる複雑な風味とハーブの様な爽やかな香りが特徴の清涼感あるビールです。カレーなどのスパイスを用いた料理とも相性抜群です。

コエドビールとのコラボレーションは今年が2年目。昨年度はラボラトリーとして試験的な取り組みを行っている「COEDO Craft Beer 1000 Labo」にて、1,000リットルタンクで小ロットの樽生商品を醸造しました。その反響が大きかったため今年は生産量を大幅に増やし、大瓶での販売へと至りました。ローストとブルーイングのプロ同士、互いの個性を引き出し合ったコーヒービールが完成しました。

【購入概要】

- 商品名** 澄虎 -Sumatera- ※読み方は「すまとら」
- 原材料** 麦芽、コーヒー豆（マンデリンシティロースト）、ホップ
- 内容量** 630ml
- アルコール度数** 6.0%
- 販売開始日** 2019年12月1日（日） ※堀口珈琲でのボトル販売開始日
- 価格** 1本 935円（税込）
3本ギフトセット 3,245円（税込）
- 取扱店** 堀口珈琲ネットショップ
<https://kohikobo.com> ▶▶▶



European Beer Star Award とは

ドイツを中心としたヨーロッパの小規模醸造者（クラフトビール）協会が主催し、年に一度開催される欧州最大ビアコンペティションで、ビールのカテゴリーごとに、金銀銅メダル獲得を競います。このアワードは、毎年、出品数、参加国、審査員数が増え規模が拡大しています。



コエド

株式会社協同商事 コエドブルワリーが醸造する、日本を代表するクラフトビールのブランド。色・味の異なる 6 種類を定番として揃え、ビール本来の豊かな味わいと『ビールを自由に選ぶ』という新たな楽しみ方を提案しています。1996 年に埼玉県川越市に創設されて以来、ビールの本場ドイツから工場の設備を輸入、またブラウマイスターを招聘し学んだ丁寧な醸造技術をもって、真摯なビール作りを続けてきました。現在は、ビールを日本国内に加え、欧米、アジア諸国に輸出しています。2016 年 9 月には、「COEDO クラフトビール醸造所」を新設し、次の 100 年を見越したビール作りに取り組んでいます。



堀口珈琲

「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。2019 年 3 月に新たな焙煎施設「横浜ロースタリー」を開設し、当社のコーヒー豆の品質をさらに向上させる取り組みを進めています。これからも品質に裏付けされたおいしさを追求し、独自の価値を提供しつづけます。

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：月曜日（祝日の場合は営業し翌火曜を休業）
- 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：63 人（2019 年 11 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