

堀口珈琲は創業 30 周年を迎え、 今春に新店舗を 2 店グランドオープン！

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、社長：伊藤亮太）は、1990年に創業し、本年度で創業 30 周年を迎えます。この記念すべき年の 4 月と 5 月に、それぞれ【三鷹下連雀店】、【Otemachi One 店】の 2 店をグランドオープンします。



人々の「住む場所」へ【三鷹下連雀店】



人々の「働く場所」へ【Otemachi One 店】

堀口珈琲は 1990 年に創業し、まだスペシャルティコーヒーという言葉が日本で普及する前から最高品質のコーヒーづくりに情熱を注いできました。2019 年 3 月には横浜の新山下に焙煎施設【横浜ロスタリー】を設立。製造設備の増強に加え、定期的に見学会を実施し、堀口珈琲の新たなシンボルとしての機能も果たしています。

「ものづくり」の体制が強化された今、次なる一歩として、「住む場所」と「働く場所」のコミュニティに貢献することを目指し 2 店舗をオープンします。大型マンションの敷地内という人々が「住む場所」に出店する【三鷹下連雀店】と、オフィス街の複合施設という人々が「働く場所」に出店する【Otemachi One 店】。環境こそ異なる両店舗ですが、人々の暮らしをコーヒーで豊かにするという考えは共通しています。

両店舗の建築デザインを務めるのは、横浜ロスタリーを手掛けた aaat 高塚章夫建築設計事務所の高塚章夫氏。それぞれの店舗のデザインには、環境のイメージが喚起される素材が用いられています。

三鷹下連雀店

野村不動産の新築分譲マンション「プラウドシティ 吉祥寺」の敷地内に、2020年4月17日(金)グランドオープンします。当マンションは JR 吉祥寺駅からバスで 10 分程、「井の頭恩賜公園」から徒歩 5 分の場所に位置します。全 678 戸の入居予定があり、エントランスの中央部に植えられた大きな 2 本のヒマラヤスギを囲むように、スーパー、カフェラウンジ、保育施設・学童施設、バス停・バス待合所などが並ぶ「都市型コンパクトタウン」です。ここに形成されるコミュニティに寄り添う当店舗は、カフェでありながら家のように寛ぐことができる落ち着いた空間を目指しました。ドリンクメニューの他に、三鷹下連雀店限定販売となるフレンチトーストや、「パティスリーユウ ササゲ」の焼き菓子をご用意します。

店舗概要

営業時間 10:00 ~ 18:00
定休日 無し (年末年始を除く)
住所 181-0013 東京都三鷹市下連雀五丁目 1 番 1 -E4
席数 20 席 (テーブル席:14 席、ソファ席 6 席)
店舗面積 71.25 m²

〈店内喫茶メニュー〉 ※価格は全て税込です

コーヒー (ホット・アイス) 550 円 より
カフェオレ (ホット・アイス) 605 円
スタウトコーヒー 660 円
フレンチトースト 550 円 より
焼き菓子各種 300 円 より

〈テイクアウトメニュー〉

コーヒー (ホット・アイス) 400 円
カフェオレ (ホット・アイス) 450 円
スタウトコーヒー 500 円



Otemachi One 店

三井物産株式会社と三井不動産株式会社が、千代田区大手町一丁目 2 番 1 号にて推進する複合開発事業「Otemachi One」(三井物産ビル)の 1 階に、2020年5月12日(火)にグランドオープンします。高品質なコーヒーを手軽に楽しんでいただけるよう、当店はテイクアウト商品のみを提供。皇居の緑にも近く、さまざまな機能を備えた複合施設「Otemachi One」の内外で、お客様一人ひとりがおいしいコーヒーとともに豊かなひとときを過ごせるようお手伝いします。このため、ドリンクだけでなく、コーヒー豆の販売や「パティスリーユウ ササゲ」の焼き菓子の販売も予定しています。

店舗概要

営業時間 平日 7:00 ~ 20:00、土曜 9:00 ~ 18:00
定休日 日曜・祝日
住所 100-0004 東京都千代田区大手町一丁目 2 番 1 号
Otemachi One 1 階 102
店舗面積 30.8 m²

〈メニュー〉 ※価格は全て税込です

コーヒー (ホット・アイス) 450 円 より
カフェオレ (ホット・アイス) 550 円 より
スタウトコーヒー 600 円
焼き菓子各種 250 円 より



※なお、新型コロナウイルス感染症の影響で両店舗のオープン日が変更になる可能性があります。予めご了承ください。

建築デザイン

aaat 高塚章夫建築設計事務所

代表者 高塚章夫氏（たかつかあきお）プロフィール



1972年兵庫県生まれ。1998年に京都大学工学部建築学科卒業後、2000年にEcole d'Architecture de Paris La Villette（フランス）修了。帰国後、伊東豊雄建築設計事務所を経て、2010年aaat高塚章夫建築設計事務所として独立。主な仕事に「Loop / Roof」、「Wall/Well」、「takram omotesando」、「Quad」、凸版印刷ショールーム「Aurora」、堀口珈琲「横浜ロースタリー」など。グッドデザイン賞複数受賞。

高塚氏は自身でも自家焙煎をするほど、もともとコーヒーの愛好家。当社のブランド価値やコーヒー豆の焙煎に対する理解があったことから依頼に至りました。働くスタッフの過ごしやすさを考え、工夫された設計が高く評価された「横浜ロースタリー」は、2019年にグッドデザイン賞を受賞しています。

焼き菓子

パティスリー ユウ ササゲ Patisserie Yu Sasage



フランス菓子の名店などでシェフを務めた捧雄介氏が2013年に千歳鳥山（世田谷区）にオープンしたパティスリー。旬のフルーツや厳選素材を使った色鮮やかで可愛いケーキ、シンプルながらもクオリティの高い焼き菓子などが好評を博しています。

元々、当社のコーヒーをティラミスなどの商品に使用したのがご縁で【三鷹下連雀店】および【Otemachi One 店】に相応しい焼き菓子などの製作を依頼。シーズナル商品として、季節に合わせてさまざまな味わいの焼き菓子が登場する予定です。

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。

公式HP	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	74人（2020年2月29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 E-MAIL：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 E-MAIL：harudeguchi@gmail.com