

堀口珈琲 新店舗【三鷹下連雀店】営業内容変更のお知らせ

(4月17日より物販およびテイクアウトのみの縮小オープン)

当社より3月26日に配信のプレスリリース「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」につきまして、新型コロナウイルス感染症拡大防止および緊急事態宣言の発出に伴う現在の状況を踏まえ、三鷹下連雀店については当初の予定を変更し、当面の店内喫茶営業を自粛してオープンすることにいたしました。しばらくはコーヒー豆の販売とテイクアウトドリンクのみの提供とさせていただきます。



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、4月7日の緊急事態宣言を受け、お客さまと当社スタッフの安全と健康を考慮して、4月17日に開業する【三鷹下連雀店】の店内喫茶営業を当分の間自粛することにいたしました。普段どおりの外出が制限され不安な日々が続きますが、マンション住民、近隣の方へ良質なコーヒーで「安らぎ」をお届けしたいという思いから、店頭物販・テイクアウトドリンクなど、一部営業内容を縮小してオープンいたします。また、新型コロナウイルス感染症の罹患を予防するための対策をしっかりと講じたうえでお客さまをお迎えします。

縮小営業期間中は、コーヒー豆(オリジナルブレンド3種・シングルオリジン2種)やコーヒーバッグ、期間限定商品のリキッドアイスコーヒーなどの物販と、コーヒーやカフェオレ、スタウトコーヒーなどのドリンクメニューをお持ち帰りすることができます。

尚、通常営業開始後には、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」の焼き菓子を店内で提供する予定です。店内喫茶営業の開始日につきましては当社のブランドサイトやSNSなどで順次お知らせいたします。また、既存店舗につきましても店内喫茶営業を自粛し、店頭物販・ドリンクテイクアウトのみ営業しております。

メディアの皆様には前回プレスリリースからの変更のお知らせが直前になりましたこと、お詫び申し上げます。今後も、政府・自治体の外出自粛等の要請・勧告により、営業時間を変更する可能性もございますので予めご了承ください。

三鷹下連雀店

「プラウドシティ吉祥寺」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。

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

※店内喫茶営業は当面自粛いたします

4月17日より開始

〈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

〈物販商品〉

コーヒー豆（オリジナルブレンド）200g	1,404円
コーヒー豆（シングルオリジン）200g	1,512円
コーヒーバッグアソートセット6袋入り	993円
リキッドアイスコーヒー#8、#9 1,000ml	各972円

※すべて税込価格



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棒雄介氏が2013年に千歳烏山（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。人々、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。

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