

オフィス街に初出店、初のテイクアウト専門業態の 「堀口珈琲 Otemachi One 店」 6月17日(水)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、テイクアウト専門業態店舗を、大手町の複合開発事業「Otemachi One」(三井物産ビル)の1階に6月17日(水)にオープンいたします。当社は5月に創業30周年を迎え、国内では5店舗目、オフィス街へは初の出店であり、テイクアウト専門は初業態となります。

※「Otemachi One」は、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として5月開業予定だったところ、新型コロナウイルス感染拡大防止のため開業が延期されておりましたが、6月17日より順次開業となり、当店舗も同日に営業開始することとしました。



コーヒーと「パティスリー ユウ ササゲ」の焼き菓子

最新ドリッマシン「SERAPHIM」

数量限定販売の「大手町缶」

「堀口珈琲 Otemachi One 店」は、オフィス棟1階の明るく開放感のあるエントランスに位置します。皇居の緑を感じられる場所でもあり、さまざまな機能を備えた複合施設の内外で、高品質なコーヒーを手軽に楽しんでいただきたい、という思いからテイクアウト専門としました。

コーヒーメニューはCurtis(カーチス)社の最新ドリッマシン「SERAPHIM(セラフィム)」で一杯ずつご提供。各種コーヒー豆などの物販も充実しています。また、千歳鳥山の「パティスリーユウササゲ」とコラボレーションし、焼き菓子各種を販売する他、オープン記念として堀口珈琲のコーヒーを使った4種の焼き菓子を詰め合わせた「大手町缶」を数量限定販売します。「大手町缶」には「オリジナルブレンド #5 SMOOTH & CHOCOLATY」を用いており、コーヒーのほのかな苦みと豊かな香りを感じられる風味は大人向けを意識しました。

店舗設計は、当社横浜ロースタリー、三鷹下連雀店(2020年4月開業)に続いて aaat 高塚章夫建築設計事務所の高塚章夫氏。店舗カウンター前面には石の中でも表情の出やすい「大谷石」を、奥の壁面には黄金の輝きを柔らかに放つ「真鍮」を使用し、高級感あるオフィスエントランスに溶け込みながらも自然を感じられる雰囲気を漂わせています。2022年に完成予定のエリア最大規模の緑地空間「Otemachi One Garden」のすぐ横に位置しており、オフィスワーカーの皆さまにおいしいコーヒーとともに豊かなひとときを過ごしていただける空間となるでしょう。

※新型コロナウイルス感染症予防対策をしっかりと講じた上で、6月中は営業時間を短縮して営業することとします。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。

Otemachi One 店

店舗概要

〈通常営業時間〉 〈短縮営業時間 (2020年6月)〉

平日 7:00 ~ 20:00 平日 10:30 ~ 18:30

土曜 9:00 ~ 18:00 土曜 10:00 ~ 18:00

定休日 日曜・祝日

住所 100-0004 東京都千代田区大手町
1丁目2番1号 Otemachi One 1階 102

電話番号 03-6206-3470

店舗面積 30.8㎡

アクセス

東京メトロ千代田線・丸ノ内線・半蔵門線・東西線
都営三田線「大手町」駅 C4、C5 直結

販売商品 ※すべて税込価格

〈メニュー〉

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 270円より

大手町缶 1,944円

〈物販商品〉

コーヒー豆 (オリジナルブレンド) 200g 1,404円より

コーヒー豆 (シングルオリジン) 200g 1,512円より

コーヒーバッグアソートセット 6袋入 993円

コーヒーバッグギフトセット 2,418円より

リキッドアイスコーヒー #7、#8、#9 各 972円



真鍮の壁には堀口珈琲の「H」のロゴパターン



「リキッドアイスコーヒー #7、#8、#9」その他、ギフトも承っています



明るく開放感のあるエントランスロビー



2022年オープン予定「Otemachi One Garden」のすぐ横です

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。

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味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	100人（2020年5月31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

〈世田谷店〉 1990年開業

住所 東京都世田谷区船橋 1-12-15
営業時間 11:00～19:00
定休日 第3水曜日

〈三鷹下連雀店〉 2020年開業

住所 東京都三鷹市下連雀 5-1-1-E4
営業時間 10:00～18:00
定休日 なし（年末年始のぞく）

〈狛江店〉 1999年開業

住所 東京都狛江市和泉本町 1-1-30
営業時間 10:00～19:00（喫茶は18:00まで）
定休日 月曜日（祝日の場合は翌火曜日）

〈Otemachi One 店〉 2020年開業

住所 東京都千代田区大手町 1-2-1
Otemachi One 1階 102
営業時間 平日 7:00～20:00 土曜 9:00～18:00
定休日 日曜日・祝日

〈上原店〉 ※物販のみ 2008年開業

住所 東京都渋谷区上原 3-1-2
営業時間 10:00～19:00
定休日 日曜日

〈上海店〉 FC店 2017年開業

住所 中華人民共和国上海市黄浦区
（外灘）圓明园路 133

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