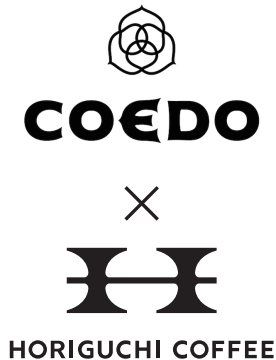


堀口珈琲 × コエドブルワリー
 コラボレーションビール第3弾【織香 -Worka-】
 ミニボトルスタイルにて 10月28日（水）発売決定！



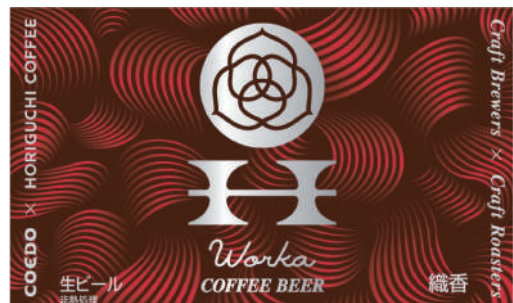
スペシャルティコーヒー専門店の株式会社堀口珈琲（本社：東京都世田谷区、代表取締役社長：若林恭史）はクラフトビールメーカーの株式会社協同商事 コエドブルワリー（本社：埼玉県川越市、代表取締役社長：朝霧重治）とのコラボレーションビール第3弾【織香 -Worka-（うおるか）】を2020年10月28日より販売することをお知らせいたします。今年は初めて「ミニボトル」スタイルで、気軽に楽しんでいただけるサイズになりました。堀口珈琲ではネットショップ（11月末までの期間限定）と上原店での販売、コエドブルワリーでは全国の酒販店、スーパーマーケット、百貨店、飲食店、オンラインサイトにて一般販売されます。

コラボレーションがスタートした2018年当初より、「これまでのイメージを覆すような、コーヒーの多様性を感じられるコーヒービールづくり」をコンセプトに、両社の職人（ブルワーとロースター）がクラフトマンシップを発揮し合い、ベースビールとコーヒー豆の選定を行っています。今年は、昨年までの「澄虎 -Sumatera-（すまとら）」とは別の味わいにしようと、改めてお互いの製造現場で互いのものづくりを深く理解することから始め、一からコーヒー豆やビールスタイルを選び直しました。

今回はエチオピア「ウォルカ・ハロハディ」シティローストの豆を焙煎して供給。それをコエドブルワリーで醸造した「アルト」スタイルのビールに漬け込みました。完成したコーヒービールは従来の黒ビールをベースとしたコーヒーポーターやコーヒースタウトの味わいとは明確に異なります。「織香」という名のとおり、ベースビールの「アルト」の中にコーヒーの華やかな香りと果実のような風味が織り重なる、繊細かつ重層的な味わいに仕上がりました。秋から冬にかけて季節が少しずつ移りゆく中で、じっくり味わいながらお楽しみいただけるビールです。

商品概要

商品名	織香 -Worka-（うおるか）
原材料	麦芽 コーヒー豆（エチオピア「ウォルカ・ハロハディ」） ホップ
アルコール度数	5.0%
内容量	333ml
価格	360円（税抜）



素材について

Beer



ビアスタイル：アルト

ビールとしての飲みごたえとコーヒーとの調和をより重視してドイツの伝統的なスタイルである「アルト」を選びました。麦芽(モルト)は定番のピルスナーモルトにミュンヘンモルトとカラメルモルトを加え、すっきりとした飲み口の中に甘みとコクをプラスし、コーヒーとの親和性を高めました。さらには、ホップの量、投入タイミングを調整してホップ由来の香りや苦味を控えめにすることにより、コーヒー由来の華やかな香りと果実感を楽しむことができるよう工夫が凝らされています。

Coffee



エチオピア「ウォルカ・ハロハディ」 シティロースト

今回のビール名【織香 -Worka- (うおるか)】もこれにちなんでいます。数あるコーヒーの中から、ビールと調和しつつも特徴的な香味を有することを条件に絞り込みました。エチオピアの西南部にあるイルガチフェからさらに南東に下ったところにある「ウォルカ」エリア。その中にある「ウォルカ ウォッシングステーション (加工場)」にはいくつかの近隣集落からコーヒーチェリーが持ち込まれます。中でも特に高品質なコーヒーが育つ環境にあるハロハディ集落のコーヒー「ウォルカ・ハロハディ」に決定しました。シティローストのコクと甘みの中に、華やかな香りと果実感のある余韻がいつまでも続きます。昨年、実際にハロハディ集落を訪れた当社の生豆バイヤーも太鼓判を押す、素晴らしい品質のコーヒーです。

堀口珈琲 販売情報

● 堀口珈琲 ネットショップ

10月28日(水)から11月30日(月)まで6本入りと12本入りを期間限定で販売します。さらに今年はブルワーとロースターが手を組み、それぞれの職人が情熱を込めて製作する様子をご覧いただきたいという思いから、ネットショップに特設ページを開設。今までのコラボレーション商品のご案内やお互いの工場見学の様子、さらには織香の楽しみ方を提案してまいります。

【 織香 - Worka - 特設ページ：<https://kohikobo.com/smartphone/page65.html> 】



● 堀口珈琲 店舗

1本ずつのばら売りでの販売。11月中に販売を開始する予定です。

[堀口珈琲上原店]

住所：〒151-0064 東京都渋谷区上原 3-1-2

電話番号：03-6804-9925

営業時間：10:00 ~ 19:00

定休日：日曜日

コエドブルワリーとのコラボレーションの歩み

選り抜かれた素材を使い、高品質なクラフトビールを製造し、さまざまなコラボビールを手がけてきたコエドブルワリーに対して、当社のビール好きな営業担当者（埼玉出身）が、「コーヒビールを一緒に作りたい！」と熱烈にアピールしたことが始まりです。『黒い液色、コーヒーの香ばしい香り、モルトのロースト香』といった従来の画一的なコーヒビールのイメージを覆そう、多様な味わいのコーヒーがあることを伝えよう、という想いで開発を進めました。



コエドブルワリー 代表取締役社長 朝霧重治さん（左）と堀口珈琲 代表取締役社長 若林恭史（右）

2018

すまとら
澄虎 -Sumatera-

〔 ベールビール：マイボックススタイル
コーヒー豆：インドネシア「LCF マンデリン」シティロースト 〕

ベースビールはアルコール度数が高く、重厚な味わいが特徴のボックススタイルの中でもロースト麦芽を少量使用した「マイボックススタイル」を選定。使用したコーヒー豆は、本来深煎りで楽しむマンデリンを通常よりやや浅く焙煎し、軽快かつフレッシュな特徴を前面に表現しました。浅煎り焙煎豆を思わせる茶褐色、コーヒーの香ばしさと相性のよいトースト香を持つミディアムボディに仕上げました。

2019

すまとら
澄虎 -Sumatera-

〔 ベールビール：ラガースタイル
コーヒー豆：インドネシア「LCF マンデリン」シティロースト 〕

前年度同様の豆を使用し、ベースビールをすっきりとした味わいとキレのある苦味が特徴のラガースタイルに変更。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的なビールに仕上がりました。2019年11月、ドイツで開催された欧州最大のビアコンペディション、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。

コエドブルワリー



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丁寧な醸造技術とともに、真摯なビール作りを続けてきました。現在は、国内外の専門店やレストランでの提供を通し、ビールを日本国内に加え、欧米、アジア諸国に提供しています。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。2020年7月には、川越駅西口に「ブルワリーのある街づくりの共創」をコンセプトに、新業態となる醸造所併設レストラン「COEDO BREWERY THE RESTAURANT」と生ビールを専用容器「グロウラー」でテイクアウトできる小さな売店「COEDOKIOSK」をオープンしました。



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、コーヒー生豆の供給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。

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	90人（2020年8月末現在）
代表者名	代表取締役社長 若林恭史
主要事業	コーヒー生豆の供給・焙煎加工、 コーヒー焙煎豆の販売、喫茶店の運営

[公式 web サイト] <https://kohikobo.co.jp/>

[ネットショップ] <https://kohikobo.com/>

〈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

〈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）

〈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

〈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）

〈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
※10月12日より当面の間、平日は短縮営業
いたします（7:30～18:30）
定休日 日曜日・祝日

〈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