

堀口珈琲 × コエドブルワリー コラボレーション第4弾  
**COFFEE LAGER【黒艶-Kokuen-】とCOFFEE ALE【織香-Worka-】**  
**11月12日(金)数量限定で同時リリース!**



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4回目のコラボレーションを実施し、新作となる【黒艶-Kokuen-】（こくえん）と昨年発表しご好評をいただいた【織香-Worka-】（うおるか）を2021年11月12日(金)に同時発売いたします。

両銘柄とも、堀口珈琲のオンラインストアと上原店、コエドブルワリーの公式通販サイトCOEDO ONLINE SHOPと川越の直営店COEDOKIOSK、埼玉県の一部の酒販店にてお求めいただけます。

## 職人同士のこだわりが詰まった、唯一無二のコラボレーション

「スペシャルティコーヒーとクラフトビールの多様性を感じられる商品づくり」をコンセプトに、2018年よりコラボレーションがスタートしました。

両社の職人、ロースターとブルワリーが、クラフトマンシップを発揮することで「新たな味わい」の可能性を追求し、毎年異なるスタイルに挑戦する、堀口珈琲 × COEDO のオリジナリティ溢れるコラボレーションシリーズです。過去にはヨーロッパ最大級のビアコンペティション受賞の銘柄なども生み出しています。

堀口珈琲オンラインストアに特設ページを開設し、コラボレーションの経緯や工場視察の様子、これまでのラインナップなどを詳しくご紹介しています。特設ページ：<https://kohikobo.com/html/page120.html>



コエドのブルワリーと堀口珈琲のロースターの試作の様子

## 商品概要

あらかじめ醸造したビールに焙煎したコーヒー豆を漬け込み、モルトやホップでは得られないアロマ、フレーバーを作ります。



### 【黒艶 -Kokuen-】 396 円 (税込)

使用するコーヒー豆はエチオピア「ウォルカ アダメ・マゾリョ ナチュラル フレンチロースト」。堀口珈琲が焙煎し、コエドブルワリーが醸造した「シュバルツ」スタイルのビールに漬け込みました。コーヒーとモルト（麦芽）のそれぞれの柔らかなロースト感と、なめらかで濃厚なコクと甘味のなかに、コーヒーの果実感が綺麗に溶け込んでいます。余韻は長く続き、見た目は黒ビールでありながらも、華やかで上品なコーヒーラガーに仕上がりました。



### 【織香 -Worka-】 396 円 (税込)

使用するコーヒー豆はエチオピア「ウォルカ ウレインチニーチャ ウォッシュトシティロースト」で、ベースとなるビールは「アルト」スタイルです。「織香」という名のとおり、ビールの中にコーヒーの華やかな香りや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です。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コーヒーエールです。

## 2種飲み比べの魅力

『黒艶 -Kokuen-』『織香 -Worka-』に使用するコーヒー豆の産地は、両方ともエチオピアの西南部にある「ウォルカ」という地域になりますが、同じ地域内でも集落が異なります。さらに精製方法（※）も異なるため、味わいの違いを明確に感じられます。それぞれのコーヒー豆の素材の魅力をより引き出すために、異なる焙煎度に仕上げています。

両社の職人、ロースターとブルワーは、このようなコーヒー豆の個性と、ベースとなるビールの個性を掛け合わせたときに、それぞれが最高のパフォーマンスを発揮し、相乗的にさらなるおいしさへと導くべく、工夫を凝らし、レシピを完成させました。完成したものはそれぞれに個性があり、アロマやフレーバーに違いがありますので、飲み比べていただくことで、よりお楽しみいただけます。

『黒艶 -Kokuen-』『織香 -Worka-』を飲み比べながら、スペシャルティコーヒーとクラフトビールの味わいの個性をご堪能ください。

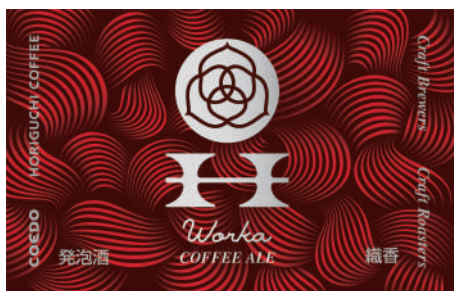
（※）「精製」とは、コーヒー焙煎豆の原料であるコーヒーの種子を果実から取り出し、乾燥させる方法のことです。「ナチュラル」はまず果実のまま乾燥させてから種子を取り出すのに対し、「ウォッシュド」はまず果肉を取り除いてから種子を乾燥させます。この違いで、コーヒーの味わいにも違いが生まれます。



## 商品詳細



商品名 …… 【黒艶 -Kokuen-】（こくえん）  
原材料 …… ・麦芽  
・コーヒー豆  
（エチオピア「ウォルカ アダメ・マゾリョ ナチュラル」フレンチロースト）  
・ホップ  
種類 …… 発泡酒（麦芽比率50%以上）※  
アルコール度数 5.0%  
内容量 …… 333ml  
価格 …… 396円（税込）



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 ウレインチニーチャ ウォッシュド」シティロースト）  
・ホップ  
種類 …… 発泡酒（麦芽比率50%以上）※  
アルコール度数 5.0%  
内容量 …… 333ml  
価格 …… 396円（税込）

※ 酒税法上、製造工程の関係で「発泡酒」扱いとなります。

## 堀口珈琲 販売チャネル

堀口珈琲オンラインストア —— 11月12日（金）から黒艶 -Kokuen-3本・織香 -Worka-3本 合計6本入りを期間限定で販売します。特設ページを開設し、コラボレーションの経緯や工場視察の様子、詳しい商品のご紹介をしています。

特設ページ URL <https://kohikobo.com/html/page120.html>

堀口珈琲上原店 —— 11月12日（金）から両銘柄とも1本ずつのばら売りでの販売予定です。  
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（祝日営業）

## ラベルデザイン

それぞれのコーヒー豆のキャラクターやローストの違い、プロダクトコンセプトがデザインのテーマとなっています。

深く焙煎することで得られるスモーキーさやコク、そしてコーヒー豆の艶やかさが『黒艶 -Kokuen-』という名の由来で、様々な表情を感じとることができる「黒のゆらめきの世界」をテーマとしたデザインに仕上げられています。

『織香 -Worka-』は、コーヒー豆のフローラルやスパイシー、複雑な果実感を想わせる香りと、ホップやモルト由来の香りとが重なり合い、織り込まれていくようなイメージで造りました。「香りを織る」というコンセプトに、糸の束が折り重なるようなグラフィックデザインとなっています。

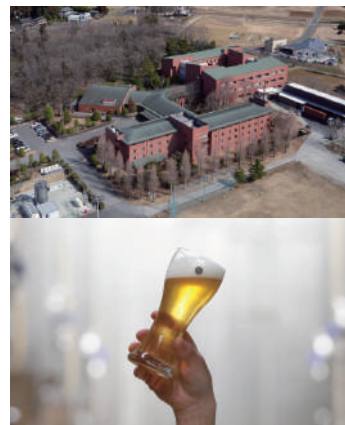
## コエドブルワリー (COEDO) について

COEDO は、1970 年代から先駆けて有機栽培や特別栽培により生産される農産物を取り扱う青果事業を中心とする(株)協同商事が設立母体の埼玉県川越市発のブルワリーです。同地域の名産品であり、落ち葉堆肥農法という循環式農業で栽培されるさつまいも「紅赤」の規格外品と連作障害対策の緑肥としての大麦の有効活用を着想の原点に、ビール醸造を1996年に開始しました。

「Beer Beautiful」をコンセプトに掲げ、「紅赤 -Beniaka-」を筆頭に、日本の職人たちの細やかなものづくりと『ビールを自由に選ぶ』というビール本来の豊かな味わいの魅力をクラフトビール「COEDO」を通じて、武蔵野の農業の魅力とともに発信しています。

シカゴ・ワールドビアカップ、ニュルンベルク・ヨーロピアンビアスター、ブリュッセル・iTQi など、世界の品評会で受賞し、品質とブランドデザインにグローバルな評価を得ており、各国に輸出もされています。

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。

## 会社概要

創業	1990（平成2）年5月
設立	1996（平成8）年7月19日
資本金	1,000万円
本社所在地	〒156-0055 東京都世田谷区船橋 1-12-15
代表者名	代表取締役社長 若林恭史
従業員数	72人（2021年9月末現在）
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

## 店舗情報

### 世田谷店

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

### 上原店 物販のみ

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

住所 中華人民共和国上海市黄浦区  
(外灘) 圓明园路 133

### 狛江店

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

住所 東京都千代田区大手町 1-2-1  
営業時間 Otemachi One 1階 102  
平日7:30～18:30 土曜9:00～18:00  
定休日 日曜日・祝日



堀口珈琲 ブランドサイト  
<https://www.kohikobo.co.jp/>



最新情報は SNS で  
随時更新中!



@horiguchicoffee



@horiguchicoffee



@kohikobo



堀口珈琲 オンラインストア  
<https://kohikobo.com/>



店舗情報  
<https://www.kohikobo.co.jp/shop/>



## 取材や掲載に関するお問い合わせ先

株式会社堀口珈琲 広報担当：中川紗彩  
TEL：080-7333-4691  
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

堀口珈琲の「今」を伝えるニュースレターを配信中!  
ニュースレター バックナンバー  
<https://www.kohikobo.co.jp/news/newsletter/>

