プレスリリース

HORIGUCHI COFFEE

2022年7月6日

株式会社堀口珈琲

堀口珈琲×コエドブルワリー コラボレーション5年目

今年は季節ごとに新銘柄2種が順次登場

コーヒーエール「暮音」を7月20日（水）、コーヒーポーター「克一黒」を10月に発売

▲コーヒーエール「暮音」

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5年目となるコラボレーションを実施します。今回は初めての試みとして、季節に応じてビアスタイルとコーヒー豆の組み合わせを変え2つの銘柄を制作。真夏のコーヒーエールとして【暮音-Kureoto-(くれおと)】を7月20日（水）に、秋冬のコーヒーポーターとして【克一黒 -Kokuikkoku-（こくいっこく）】を10月に、いずれも数量限定で発売いたします。

季節という次元が加わり味わいがさらに多様化

どちらの銘柄も、堀口珈琲が焙煎したコーヒー豆を、コエドブルワリーが醸造したビール（ベースビール）に漬け込んでつくられます。

【暮音-Kureoto-(くれおと) 】は、液色が淡く飲み口もライトで、「夏の夕暮れ時」の最初の一杯として最適です。柑橘やベリーなどの果実感が感じられるエチオピア「【ウォルカ】クレイウォット ナチュラル」 シティローストを、淡い金色の「ゴールデンエール」スタイルのビールと組み合わせました。すっきりとした飲み口ながらも、モルト（麦芽）の優しい甘みに、コーヒー豆の甘い香りと果実感が綺麗に溶け込んだ繊細な味わいに仕上がっています。「暮音」の名のとおり、日が沈みかけ暑さが和らぐ夏の夕暮れ時に、風が運んでくる自然や街の音を感じながらお楽しみください。

【克一黒-Kokuikkoku-（こくいっこく）】は、その名のとおり、液色は黒く飲み口もしっかりとしており、「秋の夜長」にじっくり楽しむのに最適です。黒い果実を思わせる風味が特徴のケニア「カイナムイファクトリー」フレンチローストを、「ポーター」スタイルのビールと組み合わせました。2種類のローストモルト（麦芽）の柔らかなロースト感とふくよかなコクのなかに、深煎りコーヒー豆の甘さと複雑な果実感が溶け合い、華やかで濃密な味わいが感じられます。涼しくなり始めた秋の夜長の、読書のお供や晩酌などにじっくりと時間をかけてお楽しみください。

スペシャルティコーヒーとクラフトビールの組み合わせに季節という別の次元を加えることで、その味わいの多様性がさらに広がりました。

商品概要

＜夏販売＞【暮音 -Kureoto-】
価格：437円（税込）
販売開始 ：7月20日（水）
原材料 ：麦芽・コーヒー豆（エチオピア「【ウォルカ】クレイウォット ナチュラル 」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

＜秋販売＞【克一黒 -Kokuikkoku- 】
価格：未定
販売開始：10月末予定
原材料：麦芽・コーヒー豆（ケニア「カイナムイファクトリー」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

※酒税法上、製造工程の関係で「発泡酒」扱いとなります

【暮音 -Kureoto-】ラベルデザインについて
「ノスタルジックな夏の夕暮れ」をテーマに制作。
夕焼けに染まる空の色合いを、抽象的な雲のフォルムと色面によるグラデーションでグラフィカルに表現しています。

コラボレーションについて
「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ものづくり」をコンセプトに2018年よりスタート。両社の職人、ロースターとブルワ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です。

堀口珈琲のロースターとコエドのブルワーの仕込みの様子

【 これまでの実績 】 ※（ ）内はベースビースのスタイル。

・2018年 澄虎 -Sumatera-（マイボック） ・2019年 澄虎 -Sumatera-（ラガー）

・2020年 織香 -Worka-（アルト） ・2021年 黒艶 -Kokuen-（シュバルツ）

【暮音 -Kureoto-】販売情報
※【克一黒 -Kokuikkoku-】のラベルデザイン・販売情報は未定です

堀口珈琲での販売
7月20 日（水）より数量限定で販売

＜ オンラインストア ＞

https://kohikobo.com

・暮音 6本セット 3,286円（税込）

・暮音とコーヒー豆のセット 4,226円（税込）
（ 暮音 4本＋エチオピア「【ウォルカ】クレイウォット ナチュラル」 シティロースト豆200g 1個 ）

＜ 店舗 ＞

【堀口珈琲 上原店】
【堀口珈琲 狛江店】

・1本ずつのばら売りでの販売 437円（税込）

COEDOでの販売
7月20 日（水）より数量限定で販売

＜ COEDO ONLINE SHOP公式通販 ＞

https://coedobrewery.com/jp/

＜ COEDO KIOSK ＞

住所：〒350-1123 埼玉県川越市脇田本町8番地1 U_PLACE 1F
TEL：049-265-3741 営業時間：12:00 ～ 20:00 定休日：不定休

※その他、最寄りのCOEDOビールのお取り扱い小売店にてお買い求め下さい。

COEDO BREWERY コエドブルワリーについて

コエドブルワリーは、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㈱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。地元の農産物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、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、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	74 人（2022 年6 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

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/

ニュースレター バックナンバー

https://www.kohikobo.co.jp/news/newsletter/

最新情報は SNS で
随時更新中！

@horiguchicoffee
@horiguchicoffee
@kohikobo

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