

最高品質のコーヒーを自宅で手軽に楽しめる
リキッドコーヒーがリニューアル
4月3日（月）に販売開始

株式会社堀口珈琲（本社：東京都世田谷区、社長：若林恭史）は、最高品質のコーヒーを手軽に楽しめるリキッドコーヒーの商品構成を見直し、王道な味わいの「CLASSIC」と濃厚な苦味が楽しめる「DARK」の2種類を、パッケージデザインを一新して4月3日（月）から堀口珈琲各店舗・オンラインストアで販売いたします。



当社は本格的なコーヒーを自宅でも手軽に楽しんでもらいたいという思いから、グラスに注ぐだけで簡単に楽しめるリキッドコーヒーを販売しています。近年、自宅でコーヒーを楽しむ方が増加していることから、さらにおいしいリキッドコーヒーをお届けしたいと考え、品質を向上させると同時に、銘柄ごとの味わいの違いも明確化しました。これに伴って商品名・パッケージも一新しました。

使用するコーヒーは、数ある素材から販売年ごとに適切なものを厳選します。今年は20年近く信頼関係を築いてきた生産者のコーヒー豆を使用。さらに焙煎方法も工夫し、経時変化による酸味が出にくくなりました。また、ギフト箱もご用意していますので贈答用としてもご利用いただけます。

来年以降はさらにラインナップを増やし、スペシャルティコーヒーの多様な味わいをリキッドコーヒーで体験できるよう試作を進めています。

商品概要 ※価格は全て税込

- ・商品名：リキッドコーヒー（CLASSIC、DARKの全2種）
- ・販売価格：1本 1,080円
リキッドコーヒーギフト 1000ml×2種 2,592円
リキッドコーヒーギフト 1000ml×3種 3,672円
- ・内容量：1,000ml
- ・販売開始日：2023年4月3日（月）
- ・販売場所：堀口珈琲各店舗・オンラインストア



・CLASSIC | リキッドシリーズの定番 王道の味わい

リキッドコーヒーシリーズの定番に位置づける商品です。ほどよい苦さと甘い余韻、バランスに優れた飲み心地が特徴的です。今年は、グアテマラ「サンタカタリーナ農園」フレンチローストのコーヒー豆を使用。キャラメルのような滑らかさとしっかりとした甘みが特徴で、熟した果物の様な華やかさも感じられます。



・DARK | 重厚な苦みと濃密な甘み

濃厚で重厚感のある味わいをお楽しみいただけます。ミルクを入れてカフェオレにするのもおすすめです。今年は、ブラジル「マカウバ・デ・シーマ農園」イタリアンローストのコーヒー豆を使用。高カカオのビターチョコレートのようなほろ苦さとともに、濃密な甘みとクリーミーな触感が余韻まで心地よく感じられます。

おいしさへの追求

使用するコーヒーはクリーンであることが大前提に、「CLASSIC」は酸・コク・甘さのバランスがとれたものを、「DARK」は濃厚な甘みやほろ苦さを感じられるものを厳選。さらに甘みを際立たせ、より複雑さを出すためにウォッシュト精製（※）の豆にナチュラル精製の豆をブレンドしています。また、焙煎方法を見直しリキッドコーヒーに最適化したことで、経時変化による酸味の増加を抑えることができました。

※「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、「ウォッシュト」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。

リキッドコーヒーにも最高の素材を厳選

当社は最高品質の素材を世界中から調達しています。素材を提供してくれる生産者たちとは長期的な協業を通じ、日々、品質向上に取り組んでいます。

<CLASSICに使用>グアテマラ 「サンタカタリーナ農園」

グアテマラコーヒーのひとつの究極形をつくり続ける模範的生産者



3つの火山に囲まれた肥沃な土壌、最適な日照量と雨量、寒暖差を有するグアテマラ屈指の生産エリア「アンティグア」において毎年高い品質のコーヒーを生産し続ける、私たちが最も信頼を寄せる農園の一つです。農園主のペドロ・エチェベリア氏は、剪定されたシェードツリー（日陰樹）やコーヒーの木を建材や燃料として農園内で活用したり、精製過程で使用された水や、除去した果肉（パルプ）などを農地に撒く肥料として再利用したりするなど、コーヒーの品質はもちろんのこと、自然環境や農園で働く方々への配慮も両立している素晴らしい生産者です。当社は2004年の取引開始以降、幾度となく農園を訪れ関係を育んでいます。

<DARKに使用>ブラジル 「マカウバ・デ・シーマ農園」

コーヒー大国ブラジルで高品質を追求し続ける稀有な生産者



雨季と乾季がはっきりとしている大陸性気候に加え、ブラジルのなかでは比較的標高が高く寒暖差が生まれることもあり、コーヒーの生育に適しているとされるミナスジェライス州にある農園です。世界のコーヒー市場で圧倒的な生産量を誇るコーヒー大国ブラジルにおいて、常に品質向上を目指す、堀口珈琲初のパートナー生産者として長年に渡り良質なブラジル産コーヒーを届けてくれています。農園主のグラウシオ・ジョゼ・デ・カストロ氏は、クリーンで特徴の明確なブラジルコーヒーを作りたいという私たちの要望に応え、20年以上にわたって高品質なコーヒーを提供し続けてくれています。

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	68人(2023年2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) 圆明园路 133

柏江店

住所 東京都柏江市和泉本町 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)

※4月下旬のリニューアルオープンに向けて
2月21日~4月下旬まで臨時店舗で営業中
住所 東京都柏江市東和泉 1-16-18

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