

堀口珈琲狛江店が 5月1日（月）にリニューアルオープン 新コンセプトは「Comae Coffee Civic Center ～コーヒーで、つどう・まなぶ・むすぶ～」

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、社長：若林恭史）は、狛江（こまえ）店を改装し2023年5月1日にリニューアルオープンいたします。「Comae Coffee Civic Center ～コーヒーで、つどう・まなぶ・むすぶ～」という新たなコンセプトの下、スペシャルティコーヒー文化をさらに魅力的に力強く発信する場所へと狛江店は生まれ変わります。



狛江店のこれまで

狛江店は1999年、堀口珈琲にとって2店目となるロースタリー・カフェ（カフェを備えた焙煎所）として開店し、地域の人々や全国のカフェなどに高品質でおいしいコーヒーを提供してまいりました。2019年に焙煎機能を横浜ロースタリーへ移設した後、焙煎機があった店内区画に、ベーカリーAOSAN（調布市仙川）の2号店「aosan comaé」をインショップとして迎え、おいしいコーヒーとパンをお届けしています。

新コンセプト「Comae Coffee Civic Center ～コーヒーで、つどう・まなぶ・むすぶ～」

Civic Centerは、市民センターや公民館を意味します。文化施設として、人々が集まり、学んだり交流したりする機会を提供します。新たな狛江店もコーヒーを通じてそんな役割を担いたいという願いから、このコンセプトを設定しました。今回のリニューアルでは、狛江地域の内外からより多くの方々が集い、より快適に過ごせるように店内空間を一新しました。また、コーヒーやパンを楽しんでいただくことに加え、コーヒーや関連テーマのセミナーなど学びの機会も提供します。こうしてヒト・モノ・コトを相互に結びつけることを通じて、新たな狛江店はコーヒー文化の醸成や地域の活性化に貢献していきます。

コーヒーを軸としたさまざまな体験

コーヒー豆のラインナップは、定番ブレンド「CLASSICシリーズ」全9種に加え、多種多様なシングルオリジンが常時10種類以上並びます。店内では、販売しているコーヒー豆全種を一杯ずつペーパードリップで抽出して提供。コーヒーとの相性を考えて作られる手作りケーキや、aosan comaéで通常15時以降に限定販売となる人気商品“角食”を使用した新メニュー「aosan角食トースト」を、店内でコーヒーとともに楽しみいただけます。また、aosan comaéのパンは店内全席でコーヒーと一緒に召し上がりいただけます。

オープン後、セミナーの初回を飾る「コーヒー抽出セミナー」は5月21日（日）に開催いたします。予約方法などの詳細は、後日ブランドサイト・SNSにてお知らせいたします。



aosan角食トースト 2P 380円

喫茶メニュー・販売商品 ※税込表記

ホットコーヒー	600円～ (350円)	コーヒーフロート	715円	コーヒー豆 (オリジナルブレンド) 200g	1,836円
アイスコーヒー	630円～ (350円)	アフォガート	880円	コーヒー豆 (シングルオリジン) 200g	1,512円～
カフェオレ	660円 (400円)	ケーキ各種	495円～	コーヒーバッグアソートセット	993円
アイスカフェオレ	660円 (400円)	aosan角食トースト2P	380円	コーヒーバッグギフトセット	2,426円～
		aosan角食トースト4P	550円		

※ () は テイクアウト価格です。テイクアウトドリンクはマシンで抽出します。



店舗設計・建築デザイン

2019年にグッドデザイン賞を受賞した「横浜ロースタリー」、2020年にオープンした「Otemachi One店」に続き、アアト株式会社一級建築士事務所 (Aaat Inc.) の高塚章夫氏に依頼。リニューアル前から双方向にアイデアを出し合い、お客様とのコミュニケーションを大切にしたいという当社の思いをかたちにしてもらいました。

店内中央部の柱を囲むように作業カウンターを設けることで、カウンターを中心にスタッフとお客様の対話が自然と生まれる空間を演出しています。また、柱の角を落とし柔らかい形にすることで、柱を木の幹に見立て、木 (カウンター) の中心に人々が集まるイメージを表現しています。カウンターの左官材にはコーヒー抽出後のコーヒー粉を混ぜ込み、コーヒーの風合いを感じられるよう工夫を凝らしています。

アアト株式会社一級建築士事務所 (Aaat Inc.)

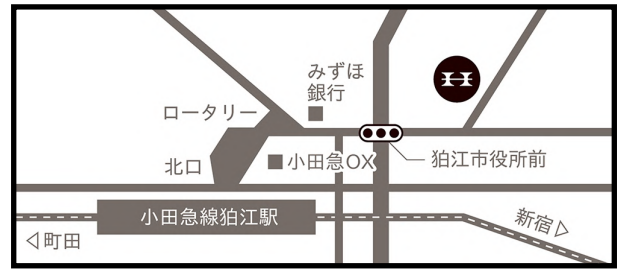
代表者 高塚 章夫 (たかつか あきお) 氏

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年高塚章夫建築設計事務所として独立。主な仕事に「架構と庭」、「二心柱の家」、「御茶盃窯記念館」、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。



店舗概要

所在地：〒201-0003 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）
定休日：月曜日（祝日の場合は営業、翌火曜日休み）
※aosan comaéの定休日：月曜日・火曜日
座席数：22席（ソファ席・屋外ベンチは除く）



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 66人（2023年3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

ブランドサイト <https://www.kohikobo.co.jp/>
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 <https://www.kohikobo.co.jp/news/newsletter/>
公式Twitter <https://twitter.com/kohikobo>
公式Facebook <https://www.facebook.com/horiguchicoffee/>
公式Instagram <https://www.instagram.com/horiguchicoffee/>

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。

店舗情報

世田谷店	上原店 物販のみ	上海店 FC店
住所 東京都世田谷区船橋 1-12-15	住所 東京都渋谷区上原 3-1-2	住所 中華人民共和国上海市黄浦区 （外灘） 圆明园路 133
営業時間 11:00～19:00	営業時間 10:00～19:00	
定休日 第3水曜日	定休日 日曜日	
狛江店	※5月1日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	Otemachi One 店
住所 東京都狛江市和泉本町 1-1-30	住所 東京都狛江市東和泉 1-16-18	住所 東京都千代田区大手町 1-2-1
営業時間 10:00～19:00 （喫茶は18:00まで）		営業時間 Otemachi One 1階 102 平日7:30～18:30 土曜9:00～18:00
定休日 月曜日（祝日の場合は翌火曜日）		定休日 日曜日・祝日

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