

**アジア最大のスペシャルティコーヒーイベント「SCAJ 2023」に堀口珈琲が10年ぶりに出展  
「スペシャルティコーヒーってなんだろう？」をコンセプトに試飲会やトークショーを実施  
堀口珈琲各店舗でも連動企画を展開**

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、9月27日（水）から9月29日（金）まで、東京ビッグサイトで開催されるアジア最大級のスペシャルティコーヒーイベント「SCAJ ワールド スペシャルティコーヒー カンファレンス アンド エキシビション 2023（以下、SCAJ2023）」に10年ぶりに出展いたします。

ブース内ではコーヒーの試飲やトークショー、ワークショップを実施。限定ブレンド「ROASTERS'」を主軸にした会場限定のセット商品も販売いたします。

さらに、展示会場にとどまらず堀口珈琲の各店舗でもSCAJ2023に連動したさまざまな企画を展開します。



### 出展コンセプトは「スペシャルティコーヒーってなんだろう？」

スペシャルティコーヒーという言葉は誕生から約半世紀を経て一般消費者にも認知されるようになりましたが、その普遍的な定義は未だ確立されていません。ふわっとして曖昧模糊なこの言葉を、創業時から33年間にわたってコーヒーの品質を突き詰めてきた当社が、業界の歴史やこれまでの経験を元に紐解いてきます。

ブース内では3つのテーマで行うコーヒーの試飲や、日本を代表するソムリエなどとのトークショー、堀口珈琲のコーヒーづくりを体験できるワークショップを実施します。言葉のなりたちやコーヒーの風味など、あらゆる角度からスペシャルティコーヒーを掘り下げた特別編集のタブロイド紙も会場限定で無料配布。試飲で体験したコーヒー豆3種をセットにしたイベント限定商品も販売します。

### SCAJワールド スペシャルティコーヒー カンファレンス アンド エキシビション 2023

- ・会期：西3・4ホール：2023年9月27日（水）～ 29日（金）10:00～17:00（最終日は16:00まで）  
南3ホール：2023年9月28日（木）～ 30日（土）10:00～17:00（最終日は16:00まで）
- ・会場：東京ビッグサイト 西展示棟3・4ホール+ 南展示棟3ホール
- ・住所：〒135-0063 東京都江東区有明3丁目11-1
- ・アクセス：りんかい線「国際展示場駅」より徒歩約7分、ゆりかもめ「東京ビッグサイト駅」より徒歩3分
- ・URL：<https://scajconference.jp>

※ご入場には事前登録が必要となります（招待状をお持ちの方は無料・お持ちでない方は有料）。

※招待状をご希望のメディアの方は、堀口珈琲広報担当までご連絡ください（数枚限定・先着順）。

## 堀口珈琲 出展内容（出展エリア：西3・4ホール ブース番号：3001）

### ① コーヒーの試飲・販売

「クリーン」「個性」「到達点」という3つのテーマに合わせた複数のコーヒーを試飲いただけます。

#### 会場限定販売 | SCAJ限定「スペシャルセット」3,500円（税込）

堀口珈琲のブレンダーがテーマに沿って自由に創るスペシャルブレンド「ROASTERS'」が3年ぶりに登場します。今年は、『堀口珈琲の深煎り、今ここ』をテーマに現在の堀口珈琲の技術と知識を結集させて創った深煎りのコーヒーです。このブレンダーの渾身の一作「ROASTERS'」と、堀口珈琲の基本となるブレンド「CLASSICシリーズ」の素材として使用しているシングルオリジンから厳選した2種を、各100gずつご用意したセットを販売します。

#### 《内容》

- ・ROASTERS' BLEND 2023 フレンチロースト 100g
- ・エチオピア「【ウォルカ】アダメ・マゾリョ」ハイロースト 100g
- ・ペルー「フェスパ農園 ブルボン」シティロースト 100g



ROASTERS' BLEND 2023



SCAJ限定「スペシャルセット」 ¥3,500

### ② TALK SESSION “スペシャルティコーヒーを深める”

「スペシャルティコーヒーってなんだろう？」を紐解くトークセッションを開催します。進行役は当社代表取締役社長の若林恭史。テーマと対談相手は以下の通りです。

※トークショーは事前予約なく無料でご覧いただけますが、座席数に限りがあります。

#### Vol.1 9月27日（水）13:00 -14:00 ワインから学ぶスペシャルティコーヒー

テーマ：ワイン・コーヒーからみる嗜好品の世界 | マクシヴァン オーナーソムリエ 佐藤陽一氏

スペシャルティコーヒー業界はずっとワインを手本としてきました。そのことがもたらした光と影を探ります。対談相手の佐藤陽一さんは、いわずと知れた日本を代表するトップソムリエのひとり。ここでしか聞けないスペシャルトークです。

#### Vol.2 9月28日（木）13:00 -14:00 スペシャルティコーヒーの現在地

テーマ：スペシャルティコーヒーとは | 堀口珈琲研究所代表 兼 株式会社堀口珈琲代表取締役会長 堀口俊英

堀口珈琲の創業者であり現会長である堀口とともに、これまでのスペシャルティコーヒー業界を振り返りながら、今現在、そしてこれからのスペシャルティコーヒーを語り合います。

#### Vol.3 9月29日（金）13:00 -14:00 スペシャルティコーヒーの到達点

テーマ：スペシャルティコーヒーのブレンドとは | 株式会社堀口珈琲 製造部 ブレンダー 秦（しん）はる香

“おいしさ”と“個性”を兼ね備えたシングルオリジンの組み合わせによって作られる「ブレンド」。現在、堀口珈琲の全ブレンドの配合管理や新商品の創作を行うブレンダー・秦とともに、コーヒーの風味の話や堀口珈琲がブレンドに向き合う理由を掘り下げます。



### マクシヴァン オーナーソムリエ 佐藤陽一氏

1962年大阪府生まれ。料理人をめざし渡仏。パリ・ソムリエ協会(ASP)に所属し、毎週行われているプロの為のテイスティング会への参加に加え世界最優秀ソムリエである、フィリップ・フォル・ブラック氏の経営する”ピストロ・デュ・ソムリエ”において、実際の現場での研修を重ねる。帰国後はエノテカ・ピンキオーリ（銀座）、タイクバン・ロブション（恵比寿）などのシェフ・ソムリエを経て独立。2000年にワイン・レストラン”マクシヴァン”を六本木にオープン。2005年に全日本最優秀ソムリエ、2007年に第12回世界最優秀ソムリエコンクール ギリシャ大会日本代表、2012年アジア最優秀ソムリエコンクールの日本代表になるなど、日本を代表するソムリエとして活躍中。



### 堀口珈琲研究所代表 兼 株式会社堀口珈琲 代表取締役会長 堀口俊英

1948年東京生まれ。1990年に珈琲工房ホリグチを開業。2002年に堀口珈琲研究所を設立し、コーヒーの栽培・精製と香味の関係を研究開始する。単一農園の生豆の調達を模索し、生産国への頻繁な訪問とともに、品質が高く安定した生豆の確保を目指し生産者とのパートナーシップの取り組みに着手。過去20年、堀口珈琲研究所にて「初級抽出」「テイスティング初級」「テイスティング中級」「開業」などさまざまなコーヒーセミナーを開催している。2019年東京農業大学大学院・環境共生学博士課程卒業。日本スペシャルティコーヒー協会(SCAJ)理事、日本コーヒー文化学会常任理事も務める。著書も多数出版。



### 株式会社堀口珈琲 代表取締役社長 若林恭史

1980年埼玉県生まれ。2005年に株式会社堀口珈琲に入社。入社後すぐに産地訪問へのチャンスを自ら掴む。2008年、上原店の立上げを担当以降、焙煎・ブレンド作り・生豆バイヤーとして経験を積む。生豆調達部門、焙煎豆製造、流通部門の統括者を経て2020年7月より現職。2021年にブランドサイト・オンラインストアのリニューアルを実施。2022年には定番ブレンドをリニューアルし「CLASSICシリーズ」と銘打つ。2022年にOtemachi One店、2023年に柏江店と順次店舗のリニューアルを実施。



### 株式会社堀口珈琲 製造部 シニアマネジャー 兼 主任ブレンダー 秦はる香

1990年福岡県生まれ。2013年に株式会社堀口珈琲に入社し、店頭・喫茶で経験を重ねる。2017年より焙煎を学び始め、2019年に横浜ロースター製造部へ。2020年より主任ブレンダーを務め、堀口珈琲の定番ブレンド【CLASSIC】の配合管理や季節限定ブレンド【SEASONAL】の創作を担う。

## ③ WORKSHOP “スペシャルティコーヒーを楽しむ”

スペシャルティコーヒーの「たのしさ」を知るためのワークショップを実施します。詳細は特設サイト <https://www.kohikobo.co.jp/channel/19293/> をご覧ください。

- ・日時：① 9月27日（水）15:00～16:00 生豆グレーディング体験  
② 9月28日（木）15:00～16:00 ハンドソーティング体験  
③ 9月29日（金）15:00～16:00 ブレンドづくり体験
- ・参加人数：各回 5名（参加者以外の方もご自由にご覧いただけます）
- ・予約方法：9月18日（月）12時より予約サイト  
（<https://reserva.be/horiguchicoffee>）よりご予約開始



## ④ タブロイド「スペシャルティコーヒーってなんだろう？」会場限定で無料配布

堀口珈琲が考える「スペシャルティコーヒー」の概念を全16ページにわたってまとめました。言葉の成り立ちから業界の歴史、風味解説やロースターが身につけるべき技術の紹介、ブレンドの作り方のイメージなど、スペシャルティコーヒーを紐解くに欠かせない情報が詰まっています。

## 堀口珈琲各店舗 オリジナル企画

当社は東京都内4箇所に業態・コンセプトの異なる店舗があり、多様なコーヒーの楽しみ方を提案しています。SCAJ2023をきっかけにより多くの方に当社のコーヒーを体験していただくためにさまざまな企画を実施いたします。

【世田谷店】 <https://www.kohikobo.co.jp/shop/#setagaya>

テーマ：「スペシャルティコーヒーとケーキの美味しい関係」

世田谷店はフランス菓子をベースにしながらもパティスリーのケーキとは少し違った“コーヒーと一緒に楽しむためのケーキ”をテーマに、約30種類のケーキを月替わりで提供しています。その中でも堀口珈琲ならではのケーキが、コーヒーづくしの「コーヒーパンビ」。通常は週末限定のメニューですが、下記の期間限定で提供いたします。さらに期間中に提供するパンビの素材にはブレンド「ROASTERS'」を使用。一味違った特別な味わいを楽しめる他、ROASTERS'とのペアリングをお楽しみいただけます。

- ・期間：9月27日（水）～29日（金）・時間：11:00～19:00（※LOは18:40）
- ・価格：コーヒーパンビ 770円（税込）・ブレンド「ROASTERS'」 750円（税込）



【狛江店】 <https://www.kohikobo.co.jp/shop/#komae>

テーマ：「コーヒービュッフェ ～好奇心が冷めないうちに～」

今年の5月1日にリニューアルオープンした狛江店では、多様なコーヒーのラインナップを楽しめる「飲み比べ体験」や、通常200gで販売しているコーヒー豆を100gずつご用意し、お好きなコーヒー器具などと一緒にまとめて購入できる、まるでコーヒーのビュッフェのような楽しいセット販売を行います。

- ・期間：9月28日(木)、29日(金)、10月5日(木)、6日(金)の4日間

【喫茶】 飲み比べ体験

多様なシングルオリジン全8～10種を、30分程で全てお召し上がりいただける「飲み比べ体験」をカウンター席でご用意いたします。

- ・時間：11:00～17:00 ・価格：1,540円（税込）

【物販】 コーヒービュッフェ

100gずつご用意したコーヒー豆、コーヒーバッグ、ドリッパー、ペーパーなど、お好きな組み合わせでお選びいただけます。

- ・時間：10:00～19:00 ・価格：2,000円（税込）



【上原店】 <https://www.kohikobo.co.jp/shop/#uehara>

テーマ：「ロースト別を楽しむシングルオリジンの魅力」

生豆調達チームが運営する上原店の店内には焙煎機があり、店頭にはその場で焙煎した商品が並びます。定番以外のコーヒー豆を取り扱うことも多く、他店に比べてシングルオリジンを豊富にご用意しています。この特性を活かし、下記の期間限定で高品質なシングルオリジンコーヒーをハイロースト、シティロースト、フレンチローストの3つの焙煎度でご用意したセット商品を販売します。焙煎度違いで飲み比べることで、同じコーヒー豆でも味わいや香り、口当たりの違いをお楽しみください。

- ・期間：9月27日（水）～10月10日（火）の2週間
- ・時間：10:00～19:00
- ・商品名・価格：

- ・エチオピア「【ウォルカ】 アダメ・マゾリョ ナチュラル」 各100g×3種 計300g 価格：2,835円（税込）
- ・コロンビア「サンタ・フェ」 各100g×3種 計300g 価格：2,835円（税込）



## 【 Otemachi One店 】 <https://www.kohikobo.co.jp/shop/#otemachi>

### テーマ：「あたらしいエスプレッソの世界」

Otemachi One店は堀口珈琲の多様なスペシャルティコーヒーをドリップやエスプレッソドリンクで楽しめるカフェ・バルです。この機会に堀口珈琲の考える理想のエスプレッソを体験いただきたく、SCAJ2023のブース内でエスプレッソ割引チケットを配布いたします。チケットをご持参いただいた方へ、お好きな「エスプレッソシングル」を半額にて提供いたします。ぜひSCAJ2023帰りに大手町へお立ち寄りください。

- ・期間：9月27日（水）～9月30日（土）
- ・時間：7:30～18:30（土曜は9:00～18:00）
- ・該当商品：エスプレッソシングル
- ・種類：ブレンド#7 / ブレンド「ROASTERS」 / シングルオリジン1種
- ・価格：150円（300円の半額・2杯目以降は通常価格）



### 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	ブランドサイト	<a href="https://www.kohikobo.co.jp/">https://www.kohikobo.co.jp/</a>
設立	1996（平成8）年7月19日	オンラインストア	<a href="https://kohikobo.com/">https://kohikobo.com/</a>
資本金	1,000万円	店舗情報	<a href="https://www.kohikobo.co.jp/shop/">https://www.kohikobo.co.jp/shop/</a>
本社所在地	〒156-0055 東京都世田谷区船橋1-12-15	ニュースレター	<a href="https://www.kohikobo.co.jp/news/newsletter/">https://www.kohikobo.co.jp/news/newsletter/</a>
代表者名	代表取締役社長 若林恭史	公式X（旧Twitter）	<a href="https://twitter.com/kohikobo">https://twitter.com/kohikobo</a>
従業員数	70人（2023年8月末現在）	公式Facebook	<a href="https://www.facebook.com/horiguchicoffee/">https://www.facebook.com/horiguchicoffee/</a>
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Instagram	<a href="https://www.instagram.com/horiguchicoffee/">https://www.instagram.com/horiguchicoffee/</a>

#### 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

### 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](mailto: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](mailto:harudeguchi@gmail.com)