

冬の贈り物に、手土産に。堀口珈琲から冬の新商品が順次登場

好評のドリップバッグに限定風味「WINTER」が11月1日（土）に新登場

毎年スタイルを変える、コエドブルワリーとのコラボレーションコーヒーエール「璃珈-Rica-」も新発売



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、冬のギフトシーズンに向けた限定商品を9月から12月にかけて堀口珈琲各店舗・オンラインストアで順次発売いたします。ドリップバッグの新フレーバー「WINTER」、コエドブルワリーとのコラボレーションコーヒーエール「璃珈-Rica-」、冬季限定のブレンドコーヒーなど、大切な人と過ごす時間や、クリスマスやお歳暮などの贈り物にも相応しいラインナップを取り揃えました。

分類	発売日	商品名
新商品・期間限定	9月3日（水）	コラボレーションコーヒーエール「璃珈-Rica-」
新商品・期間限定	11月1日（土）	ドリップバッグ WINTER
期間限定	11月19日（水）	ハッピーホリデーブレンド2025
期間限定	12月17日（水）	ニューイヤーブレンド2026

【新商品・季節商品】ドリップバッグ WINTER (11月1日発売)

赤く熟した果物のニュアンス、滑らかな質感 冬の贈りものに最適な期間限定ドリップバッグ

冬だけの特別な風味が楽しめるドリップバッグが初登場します。特徴的な果実味のある深煎りのコーヒーをベースにブレンドし、風味豊かに仕上げました。袋を開けた瞬間から立ち上る芳醇な香り。しっかりとした苦みのなかに、赤く熟した果実の複雑なニュアンスが、ベルベットのような滑らかな質感とともに心地よく感じられます。シュトーレンなど冬に楽しむスイーツとの相性が良いスペシャルティブレンドです。

パッケージは、街が華やかに彩られ賑やかな雰囲気に包まれる様子を表現しました。専用スリーブもご用意していますので、クリスマスシーズンのカジュアルギフトはもちろん、お歳暮やお年賀のギフトとしても活躍します。

- ・ 内容量：90g [15g (1杯分) ×6袋]
- ・ 価格：単体：1,836円 (税込)
冬のドリップバッグギフト (12袋入)：3,702円～ (税込) ※
冬のドリップバッグギフト (18袋入)：5,322円～ (税込) ※
※いずれもオンラインストア価格。

商品の組み合わせによって価格は異なります。

- ・ 販売期間：2025年11月1日 (土)～2026年1月末頃
- ・ 販売場所：堀口珈琲各店舗・オンラインストア ほか

堀口珈琲のドリップバッグシリーズ

一杯分に必要なコーヒー粉がフィルターに詰められた、カップオンタイプの「ドリップバッグ」は、コーヒー器具がなくても本格的なコーヒーを手軽に楽しめます。当社のドリップバッグシリーズは、年間100種以上扱うコーヒー豆から、コンセプトに合わせ時期によって最適な銘柄を使用します。

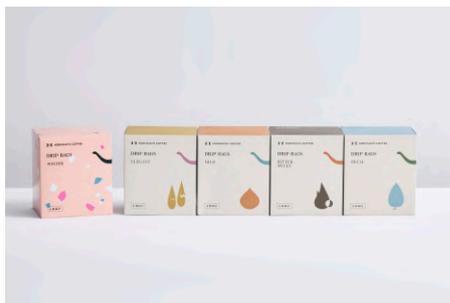
当社は、生豆の品質向上と当社のコーヒー豆製造・加工技術の高度化が実現し、多様な風味表現をできるようになったことから、2024年4月にドリップバッグの販売を開始しました。定番フレーバーとして

【ELEGANT】【MILD】【BITTERSWEET】【DECAF】の4種を販売しており、登場以来、大変ご好評いただいております。最高品質のコーヒー豆を使い、1杯あたり15gとたっぷりの粉を贅沢に使用しているので、風味が豊かで満足度が高く、スペシャルティコーヒーのおいしさと風味の豊かさ・違いを感じられる商品として、ご自宅用だけでなくギフトとしても重宝されています。

【新商品】コーヒーエール「璃珈-Rica-」 (9月3日発売)

堀口珈琲×COEDOコラボレーション8年目 柑橘果実のような華やかな香り、しっかりと甘みのコーヒーエール

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とのコラボレーションによるコーヒーエール「璃珈-Rica-」を期間限定で発売します。これは、スペシャルティコーヒーとクラフトビールの“多様性のあるコーヒービールの創造”を目的にしたコラボレーションシリーズです。世の中の多くのコーヒービールが“香ばしさ”や“ロースト感”を表現する中、毎年新たなスタイルに挑戦しています。



シリーズ8年目となる今回は、ベースビールに「ヴァイツェン」を採用。小麦麦芽の優しい甘みと、酵母由来の林檎やクローブ、バナナのようなアロマが感じられます。漬け込むコーヒー豆には、バランスに優れた品質の高い「コスタリカ」の深煎りのコーヒー豆を起用。やわらかでフルーティなビールに、コーヒー豆の華やかな香りと滑らかな質感、密度のしっかりとした甘みが綺麗に溶け込んだ、上品な味わいに仕上がりました。

晴れた日の昼下がりに、最初一杯として楽しむのがおすすめです。鮮やかで可愛いラベルのため、プチギフトやホームパーティーなどの手土産にも最適です。商品名は、美しく光る宝石のようにきれいな風味から「璃」、珈琲の「珈」を用いて、コスタリカを連想させる「璃珈-Rica-」と名付けました。ラベルデザインはコスタリカの自然やコーヒー豆をモチーフに、「Rica」のアルファベットを抽象化しグラフィカルに構成し、風味に現れる果実のニュアンスをイメージして、オレンジ色を配色しています。

※コエドブルワリーやコラボレーションについてはP.4の「参考情報」をご参照ください。

- ・内容量：1本=333ml ・アルコール度数：5.5%
- ・ビアスタイル：コーヒーエール
- ・種類：発泡酒（麦芽比率50%以上）
- ・原材料：麦芽、コーヒー豆（コスタリカ「【セロ・ベルデ】カタリーナ ティピカ」フレンチロースト）、ホップ
- ・価格：1本：479円（税込） | 6本セット：2,979円（税込）
- ・販売期間：2025年9月3日（水）～12月末頃（無くなり次第終了）
- ・販売場所：堀口珈琲全店舗（玉川高島屋S・C店は除く）、堀口珈琲オンラインストア、COEDO BREWERY 公式オンラインストアほか



【季節限定ブレンド】冬季限定のブレンドコーヒー豆

季節を表現するブレンドシリーズ「SEASONALS」

コーヒー好きへ贈るコーヒー豆ギフト



ブレNDERがその年の素材で季節を表現するシリーズ「SEASONALS」から、冬だけの特別ブレンドを発売します。ギフト箱入りもご用意しており、大切な方への贈り物や年末年始のご挨拶に最適です。

ハッピーホリデーブレンド2025（11月19日発売）

ホリデーシーズンを彩る冬の特別ブレンド。ほどよい苦味とコクで、この時期によく召し上がるケーキなどのスイーツとのペアリングを考えて作られます。クリスマスなどの冬のギフトにも最適です。

ニューイヤーブレンド2026（12月17日発売）

新しい年の到来を祝うのにふさわしく、厳選された素材を贅沢に使っています。パッケージも富士山と初日の出をイメージした和風なデザインで、年末年始の手土産として大変好評です。

各内容量：1袋=200g 価格：未定

販売場所：堀口珈琲全店舗・オンラインストア ほか

COEDO×堀口珈琲 コラボレーションの背景

「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年から始まりました。両社の職人であるロースターとブルワーが「コーヒービール（※）の可能性」を追求するため、そして「これまでのイメージを覆すようなコーヒービールを作りたい」という思いをもとに、お互いにクラフトマンシップを発揮しながら試作を重ね、毎年新しいスタイルに挑戦しています。過去にはヨーロッパ最大級のビアコンペティション「ヨーロピアンビアスターアワード」での受賞の銘柄も生み出しています。

※酒税法上、製造工程の関係で「発泡酒」扱いとなります。



これまでに発表したコラボビールは次のとおりです。（ ）内はベースビールの種類を示します。

- ・2018年 澄虎 -Sumatera- (マイボック)
- ・2019年 澄虎 -Sumatera- (ラガー) **【受賞】**
- ・2020年 織香 -Worka- (アルト)
- ・2021年 黒艶 -Kokuen- (シュバルツ)
- ・2022年 暮音 -Kureoto- (ゴールデンエール)
- ・2023年 金香 -Kironikaoru- (ベルジャンストロングゴールデンエール)
- ・2024年 緋ノ香 -Hinoko- (アイリッシュレッドエール)
- ・2025年 璃珈 -Rica- (ヴァイツェン)

コエドブルワリー (COEDO) とは

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(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。

公式サイト：<https://www.coedobrewery.com/jp/>



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。

堀口珈琲 会社概要

創業	1990 (平成2) 年 5 月	ブランドサイト	https://www.kohikobo.co.jp/
設立	1996 (平成8) 年 7 月 19 日	オンラインストア	https://kohikobo.com/
資本金	1,000 万円	店舗情報	https://www.kohikobo.co.jp/shop/
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	https://www.kohikobo.co.jp/news/newsletter/
代表者名	代表取締役社長 若林恭史	公式X	https://twitter.com/kohikobo
従業員数	69人 (2025年 8 月末現在)	公式Facebook	https://www.facebook.com/horiguchicoffee/
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	https://www.instagram.com/horiguchicoffee/

店舗情報

- [世田谷店] 住所 〒156-0055 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
- [狛江店] 住所 〒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18:00) 定休日 月曜日
- [上原店] 住所 〒151-0064 東京都渋谷区上原3-1-2 営業時間 11:00～18:00 (土曜10-19) 定休日 日曜日
- [Otemachi One店] 住所 〒100-0004 東京都千代田区大手町1-2-1 Otemachi One 1階 102
営業時間 平日7:30～18:30 土曜 9:00～18:00 定休日 日曜日・祝日
- [玉川高島屋S・C店] 住所 〒158-0094 東京都世田谷区玉川3-17-1 玉川高島屋S・C 南館B1
営業時間 10:00～20:00 定休日 玉川高島屋S・Cの営業日に準ずる
- 【FC店】
- [上海外灘店] 住所 上海市黄浦区圆明园路133号 女青年会大楼104室 営業時間 10:00～19:00 定休日 なし
- [上海PLAZA66店] 住所 上海市静安区南京西路1266号 恒隆广场3楼319C号 営業時間 10:00～22:00 定休日 なし

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：haru@deguchipr.jp