

## 堀口珈琲、生豆の小ロット販売に参入 ～最高品質のスペシャルティ生豆をマイクロロースターへも開放～

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、最高品質の生豆を小ロットで購入できるオンラインストア「HORIGUCHI COFFEE GREEN BEANS STORE」を2025年12月1日（月）に開設いたしました。

本ストアは、3～5kg程度の焙煎能力を持つ小型焙煎機を使用するプロフェッショナル（マイクロロースター）を主な利用者と想定しつつも、スペシャルティコーヒーの本質的な品質を求めるコーヒー愛好家の方々にもご利用いただける“開かれたプロ向けストア”として運営いたします。当社はこれまで特定の中小規模ロースターに限定して生豆を卸売してきましたが、本ストアの運営を通じ、今後は同等の品質の生豆を10kg単位の小ロットで購入できる機会を広く提供してまいります。



### 1. オンラインストア概要

- ・名称：HORIGUCHI COFFEE GREEN BEANS STORE
- ・URL：<https://horiguchi.coffee/>
- ・開設日：2025年12月1日（月）
- ・販売単位：10kg（プロ向け小ロット対応）
- ・商品：各生産地のパートナー（生産者・輸出業者）から届く高品質な生豆の中から6品目程度を選抜し、堀口珈琲でさらに選別（欠点豆や夾雑物の除去）を施したもの（時期による入れ替えあり）
- ・提供情報：生豆の評価結果、推奨焙煎度と焙煎指針、産地・生産者情報など

## 2. サービス開始の目的

### ～スペシャルティコーヒー “らしさ” をプロ同士で共有する～

2000年代以降、スペシャルティコーヒーという言葉は徐々に広まり、今では一般にも広く認知されるようになりました。一方で、一般化が進むにつれてさまざまな商品・サービスに使用され、品質は置き去りにされる傾向にあります。

特にスペシャルティコーヒーの牽引役であるマイクロロースターの間では、刺激的な酸味や発酵臭など、本来はネガティブに捉えるべき風味（オフフレーバー）を“個性”と解釈するケースも散見され、スペシャルティコーヒーの品質は揺らぎ、あるべき姿はむしろ見えにくくなっています。

こうした状況を生んでいる一因は、マイクロロースターが高品質の生豆にアクセスする機会が少ないことです。そうした機会が十分になれば、良質なコーヒーに接する経験が不足し、生豆の品質を正しく判断する力を養うことは困難です。

## 3. ストアの特徴と品質への取り組み

### ～産地から日本到着後まで、一貫した品質管理による「お手本となる生豆」を販売～

本ストアで扱う商品は、堀口珈琲が30年以上にわたり各生産国で築いてきたパートナーシップを基盤に、当社とパートナーとの協働によって作り上げた高品質な生豆の中から厳選しました。日本到着後の検査・管理と再選別によって精度を高めた、当社が使用する生豆と同等の品質を、マイクロロースターにとって扱いやすい10kg単位で提供します。



#### ■ 長年のパートナーシップに支えられる品質

当社は、生産者・輸出業者と10年・20年・30年という単位で長期的に取引と品質協議を続けることで、高い品質基準を共有しながら良好な関係を築き、安定した調達と品質を実現しています。

#### ■ 買付時から日本到着後まで続く品質管理

買付時には、水分値・欠点豆の混入量などの物理的検査と、官能評価を行い、当社の基準を満たした生豆を選抜します。

その品質が日本まで維持されるよう、国際輸送に際しては、冷蔵コンテナ（※）の使用や包材の指定、輸送スケジュールの調整など包括的な対応を行います。

日本到着後も物理的検査と官能評価を再度実施し、商品ごとの状態を把握。良好な状態で使用できる時期を把握し、使用順・使用ペースを管理しています。

※生産国の状況により、使用できない地域もあります

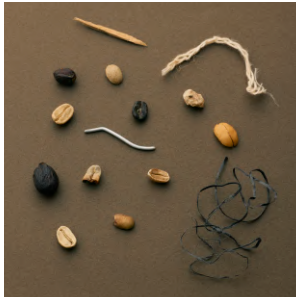
#### ■ 「お手本」となる生豆を厳選して提供

一連の管理体制を通じて揃えた生豆の中から、当社が考えるスペシャルティコーヒーのお手本となる生豆を6品目程度選抜し、提供します。



## ■ 提供前に追加選別

産地で高い品質に仕上げてもらったとしても、どうしても欠点豆や夾雑物は一定数含まれています。お届けする前に当社独自の設備を用いて追加選別を行い、品質精度を高めます。



欠点豆や夾雑物



当社独自の色差選別機



選別機のカメラで一粒ずつ確認

## ■ 焙煎もサポート

ストアの商品ページでは、生豆の理解から焙煎設計、焙煎後の検証まで一貫して取り組めるよう、以下の詳細な情報を公開する予定です。

- ・生豆の物理的検査（含水率・欠点豆の混入量など）と官能評価の結果
- ・推奨焙煎度および焙煎度ごとに発揮されやすい風味の方向性
- ・焙煎度別の焙煎指針
- ・地域特性や生産者固有の取り組み

これらの情報は、長年にわたり多様な焙煎度・多品目のコーヒーを扱ってきた当社の知見にもとづいて整備したものです。ロースターは、生豆そのものの理解と焙煎アプローチの両面から学びを深めることができ、単に生豆を販売するだけではない本サービスの重要な特徴となっています。

## 会社概要

会社名 株式会社堀口珈琲  
本社所在地 〒156-0055 東京都世田谷区船橋1-12-15  
代表者 代表取締役社長 若林恭史  
事業内容 コーヒー豆の焙煎・販売、喫茶店・カフェ・  
コーヒースタンド・物販店の運営、コーヒー生豆の販売  
ブランドコンセプト THE NEW COFFEE CLASSIC  
特徴：  
・最高品質のスペシャルティコーヒーに特化  
・生産者との長期的な信頼関係に基づく生豆調達  
・浅煎り偏重に陥らない多様な焙煎度の提案  
・シングルオリジンの個性を組み合わせたスペシャルティブレンドの展開



ブランドサイト：<https://www.kohikobo.co.jp/>

オンラインストア：<https://kohikobo.com/>

## 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：[haru@deguchipr.jp](mailto:haru@deguchipr.jp)