



HORIGUCHI COFFEE

プレスリリース

2026年2月17日  
株式会社堀口珈琲

堀口珈琲、神奈川（横浜・関内）に初出店  
ジェラートとコーヒーを融合した新業態「HORIGUCHI COFFEE & GELATO」誕生  
（「BASEGATE横浜関内」に2026年3月19日開業）



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、神奈川県初出店となる新店舗「HORIGUCHI COFFEE & GELATO」を、大規模複合街区「BASEGATE横浜関内」にて、2026年3月19日（木）にオープンします。これまで直営店は東京都内で展開してきましたが、都外への出店は初となります。

本店舗では、堀口珈琲として初めて本格導入するジェラートを軸に、コーヒーを日常的に親しむイタリアの「パール」というスタイルを通して、スペシャルティコーヒーをより身近に楽しめる新しい体験を提案します。スペシャルティコーヒーをジェラート、ドリップコーヒー、エスプレッソで表現し、ジェラートとコーヒーを組み合わせることで、味わいの広がりや重なりを楽しめるテイクアウトメニューをご用意します。また、多彩な味わいのコーヒー豆や横浜限定商品などの物販も展開。堀口珈琲ならではの、スペシャルティコーヒーの新たな入口となる店舗です。

### ブランド初のオリジナルジェラート

本店舗の大きな特徴のひとつが、堀口珈琲として初めて本格的に導入するジェラートです。店内で製造するジェラートには、堀口珈琲のスペシャルティコーヒーを贅沢に使用。豆の個性や焙煎による違いを生かした2種類のフレーバーを展開します。それぞれのコーヒーの特徴がジェラートの味わいの中に明確に表れ、ドリップコーヒーやエスプレッソと組み合わせることで、風味の広がりをもっと立体的に楽しめます。

ジェラートの監修は、〈BIEN-ETRE〉〈FLOTO〉などを手がけるパティシエ・馬場麻衣子氏。素材の背景や季節感を大切にしている感性が、コーヒーの新たな表情をかたちにします。

<メニュー例>

コーヒーとジェラート（ダブル）のセット 1,150円

ジェラート：シングル 550円、ダブル 650円、トリプル 750円 \*全て税込価格



ジェラート(ダブル) 税込650円

## 横浜と堀口珈琲

横浜・関内駅前に誕生する「BASEGATE横浜関内」は、商業施設やホテル、オフィス、文化・交流機能を備えた大規模複合街区です。横浜・関内エリアの新たな玄関口として、開業前から注目を集めています。

一方、堀口珈琲にとって横浜は、世界中のコーヒー生豆が集まる横浜港にほど近い地に焙煎拠点「横浜ロースタリー」を構えるなど、ブランドの中核を担う重要なエリアです。焙煎拠点としての認知が高まるなか、横浜での出店を望む声も多く寄せられており、今回の出店が実現しました。

開港以来、文化やビジネス、異国の価値観が行き交ってきた歴史を受け継ぎながら、次世代の横浜を象徴するこの施設を起点に、より多くの人へスペシャルティコーヒーの魅力を届けていきます。

### 【限定商品について】

横浜限定の物販商品として「ドリップバッグ YOKOHAMA ROASTERY」をご用意しました。

店舗からほど近い焙煎拠点「横浜ロースタリー」をモチーフとしたパッケージには、焙煎の風景や抽出シーンが描かれています。横浜を訪れた記念や、大切な方への手土産にふさわしい品です。



ドリップバッグ YOKOHAMA ROASTERY  
6袋入り 税込1,620円

## 「HORIGUCHI COFFEE+●●」始動。第一弾はイタリアの食文化を+（プラス）

本店舗は、堀口珈琲が新たに取り組む、“スペシャルティコーヒーをよりひらく”ための新業態「HORIGUCHI COFFEE+●●」として展開する店舗です。

1990年の創業以来、生豆の選定から焙煎、抽出に至るまで一貫して品質と向き合ってきた堀口珈琲。その専門性を保ちながら、多彩な食体験を「+（プラス）」することで、コーヒーそのものの価値を再定義し、より多くの方にスペシャルティコーヒーとの“出会いの場”を創出します。

2026年は、「HORIGUCHI COFFEE+●●」の展開を横浜と有明に予定しており、本店舗はその第一弾です。本店舗では、コーヒーを日常的に親しむイタリアの文化を+（プラス）。バールとジェラートというイタリアの食文化に、堀口珈琲のスペシャルティコーヒーを組み込み、ドリップコーヒー、エスプレッソ、ジェラートの三つのかたちでコーヒーの魅力を表現します。それぞれを組み合わせることで、風味の広がりもお楽しみいただけます。

### 港町にひらかれた、白とテラゾーが織りなすバール空間

店舗の設計を手がけたのは、建築家・高塚章夫氏。イタリアでコーヒーや軽食を気軽に楽しむ日常の場として親しまれる「バール」の文化を着想に、店舗空間を構成しています。

モノトーンを基調とした左官仕上げの壁と天井、色鮮やかなテラゾー床が印象的な空間は、コーヒー伝来の中継地であった地中海・エゲ海に浮かぶサントリーニ島のような石灰質の街並みと砂浜を想起させ、港町・横浜の異国情緒あふれる景観とも呼応しています。



定番のコーヒー豆やギフト商品を揃えた物販

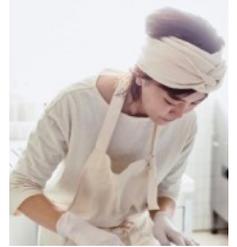


## 店舗概要

- ・ 店舗名：HORIGUCHI COFFEE & GELATO
- ・ 住 所：神奈川県横浜市中区港町1丁目1番1 BASEGATE横浜関内 継承の道 1F
- ・ アクセス：JR根岸線「関内」駅 徒歩1分  
横浜市営地下鉄ブルーライン「関内」駅 徒歩1分  
みなとみらい線「日本大通り」駅 徒歩7分
- ・ 営業時間：11:00～20:00
- ・ 定休日：原則なし（館の休館日は除く）
- ・ 面積：約31.5㎡
- ・ 開業日：2026年3月19日

## ジェラート監修：馬場 麻衣子（ばばまいこ）氏

外国語大学を卒業後、独学で製菓を学び、星付きレストラン等を経て2010年に東京・代々木上原「BIEN-ETRE PÂTISSERIE」を開業。2017年にはジェラート店「FLOTO gelato & biscuit」（参宮橋）、2022年には「BIEN-ETRE MAISON」（代々木上原）をオープンし、素材本来の香りと味わいを大切に作る繊細なデザート作りで高い評価を得ています。本店舗では、堀口珈琲のスペシャルティコーヒーの風味を、ジェラートというかたちで再構築する監修を担当。



## 店舗設計：高塚 章夫（たかつかあきお）氏

アアト株式会社一級建築士事務所（Aaat Inc.）代表。京都大学、パリ建築大学ラ・ヴィレット校を経て、伊東豊雄建築設計事務所勤務後、2010年独立。主な仕事に凸版印刷ショールーム「Aurora」、中里太郎右衛門陶房「御茶盃窯記念館」など。国内外で受賞多数。堀口珈琲においては焙煎拠点「横浜ロースタリー」、主要店舗「Otemachi One店」「狛江店」「玉川高島屋S・C店」の設計を歴任し、本店舗が5軒目のプロジェクトとなります。



<https://aaat.jp>

## 会社概要

1990年創業。「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、豊かな暮らしに貢献することを目指すスペシャルティコーヒー専門店。コーヒー豆の焙煎・販売を中核に、生豆の供給や喫茶店の運営も行っています。

最高品質の生豆のみを使用し、その多くを長期的な信頼関係を築く生産者から調達。横浜ロースタリーでの緻密な焙煎と徹底した選別により、スペシャルティコーヒーの先駆者として品質の新たなスタンダードを提示し続けています。また、「コーヒーとSDGs」の視点からサステナビリティに関する取り組みも推進。横浜市の「Y-SDGs 認証」 Superiorを取得。女性活躍推進法に基づく「えるぼし認定」も取得しています。

会社名	株式会社堀口珈琲	ブランドサイト	<a href="https://www.kohikobo.co.jp/">https://www.kohikobo.co.jp/</a>
創業	1990（平成2）年5月	オンラインストア	<a href="https://kohikobo.com/">https://kohikobo.com/</a>
設立	1996（平成8）年7月19日	公式Instagram	@horiguchicoffee
資本金	1,000万円	公式X	@kohikobo
本社所在地	〒156-0055 東京都世田谷区船橋1-12-15	公式Facebook	<a href="https://www.facebook.com/horiguchicoffee/">https://www.facebook.com/horiguchicoffee/</a>
代表者名	代表取締役社長 若林恭史		
従業員数	88人（2026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		

## 取材や掲載に関するお問い合わせ先

堀口珈琲PR代理：出口はる（フリーランスPR）

TEL：090-2319-5605 Email：[haru@deguchipr.jp](mailto:haru@deguchipr.jp), [hc.pr@kohikobo.co.jp](mailto:hc.pr@kohikobo.co.jp)