



【プレスリリース】

報道関係各位

2014年 11 月 27 日

株式会社 Cup of joe

～シアトル発のコーヒーロースター カフェアパシオナート 新店舗オープンのお知らせ～

カフェアパシオナート戸塚店 12 月 17 日グランドオープン！！

株式会社 Cup of joe(本社:東京都港区、代表取締役:露木将久)は、シアトル発のコーヒーロースターであるカフェアパシオナートの国内 4 店舗目となる新店舗を、戸塚駅(神奈川県横浜市戸塚区)に隣接する商業施設ビル、“トツカーナ”にオープンすることになりました。

カフェアパシオナートは創業者であるフィリップ・サンケン氏、タッカー・マキュー氏により、1990 年シアトルで生まれ、以後数々の栄誉あるコーヒーアワードを受賞、シアトルを代表するコーヒーロースターに成長しました。ヴァンテージのプロバット社製焙煎機により低温長時間でじっくり丁寧に焙煎される豆は、高品質のアラビカ種のみを使用、シアトルコーヒーらしいダークローストながら、苦みが後に残らない、酸味を極力抑えた日本人の味覚にも非常に良くマッチした味わいとなっています。

丁寧に焙煎された豆は空輸にて直ちに日本に出荷、鮮度を保った状態で日本のお客様にお届けしています。

2004 年株式会社カフェアパシオナート東京を設立後は、日本国内においても様々なレストランやカフェでカフェアパシオナートのコーヒーをお楽しみいただけるようになりました。

2007 年 4 月に初の直営店であるカフェアパシオナート新丸ビル店をオープン以降、横浜みなとみらい地区にカフェアパシオナートみなとみらい店、東京都港区にカフェアパシオナート広尾店、横浜マルイ 2 階には初のコンセプトショップである POUR OVER 横浜店をオープン、多くの方々に愛されるカフェに成長してまいりました。

2014 年 6 月、設立 10 周年を機に会社名を株式会社 Cup of joe に変更、“一杯のコーヒー”を意味するこの言葉に社員一同の思いを込め、気持ち新たに再出発を果たしたところでございます。

戸塚店では、深煎りのブレンド豆がメインのラインナップであったこれまでとは別に、様々な焙煎度のシングルオリジン豆の取り扱いも大々的に開始いたします。

農園、精製方法、焙煎レベルまでこだわったシングルオリジンコーヒーをシーズンに合わせてお届けします。

店内では様々な抽出器具を用意しており、豆にあった抽出方法をご提案、コーヒーの色々な味の違いをお楽しみいただけます。

また戸塚店では、カフェアパシオナート初の試みとなる自家製ワッフルに着手します。

カフェアパシオナートオリジナルのレシピを作成、ミックス粉など出来合いの材料は一切使わず、店内でお召し上がりの場合は常に焼きたてをご提供します。

もう一つの目玉商品である“ギリシャヨーグルト”は、現在ニューヨークをはじめ、全米の“Whole foods”（ホール フーズ：アメリカで有名なスーパーマーケット）でも大いに話題になっている健康食品です。ハチミツとともにそのままお召し上がりいただいたり、朝食におすすめのグラノーラやフレッシュフルーツとともにお召し上がりいただいたり、新鮮野菜の付け合わせとしてサラダ感覚でお召し上がりいただいたり、その楽しみ方は無限大です。

その他に、既存店で培ってきたノウハウを活かした手作りサンドイッチも常時 4 種類ほど販売します。コーヒー以外にも美味しいもの盛りだくさんのカフェアパシオナート戸塚店に、是非皆様お誘いあわせの上お越しくださいませ。

社員、スタッフ一同心よりお待ち申し上げます。

ブレンドコーヒー ショート:¥340 トール:¥390		アサイースムージー ¥520 レッドスムージー ¥520
カフェラテ ショート:¥400 トール:¥450		自家製ワッフル プレーン:¥180 チョコ:¥200 シナモン:¥230 メープル:¥230
小笠原コーヒー ストレート:¥930 オーガニックブレンド:¥780 プレミアブレンド:¥630		ギリシャヨーグルト プレーン with ハチミツ:¥550 ベリー&グラノーラ:¥600
		
生ハム&チーズサンドイッチ ¥550	アボカド&サーモンサンドイッチ ¥530	タマゴサラダサンドイッチ ¥420

この件に関するお問い合わせ先：株式会社 Cup of joe カフェアパシオナート事業部 中嶋

TEL: 045-366-2010 FAX: 045-366-5511