

KEY COFFEE News Letter

2019年9月20日



KEY'S CAFÉ

～人手不足を解消する新たなパッケージを提案～ キャッシュレスのセルフオーダー店舗 『Chuo University KEY'S CAFÉ』

中央大学 後楽園キャンパス内に、9月26日(木)オープン!

キーコーヒー株式会社(本社:東京都港区、社長:柴田 裕)が展開するパッケージカフェ「KEY'S CAFÉ」が、東京都文京区の「中央大学 後楽園キャンパス」内に、キャッシュレスのセルフオーダー店舗として、9月26日(木)にオープンします。



※イメージ

『Chuo University KEY'S CAFÉ』は、ネルドリップで丁寧に抽出する氷温熟成[®]珈琲のほか、キャラメルラテなどのアレンジメニューや、ホットドッグなどの軽食を提供するセルフカフェです。同店はキャッシュレスのセルフオーダーシステムを初導入しています。これにより、決済がスピーディーになることに加え、現金精算やレジ締めなどの業務が軽減され、店舗オペレーションの効率化が実現します。そのため、大学のような時間によって来店客数変動する施設でも最少人数のスタッフで営業が可能となります。

キーコーヒーは、創業より99年間で培ってきた技術とノウハウを活かし、カフェの開業を支援するパッケージカフェ「KEY'S CAFÉ」の提案を通じて、地域を元気にするコーヒーをお届けしてまいります。

【店舗概要】

- 店名 Chuo University KEY'S CAFÉ(キーズカフェ 中央大学後楽園キャンパス店)
- 住所 東京都文京区春日 1-13-27 中央大学後楽園キャンパス 2号館 1F
- 営業時間 平日 8:00～19:00
土祝 8:00～17:00
- 店休日 日曜 ※大学のスケジュールにより変動します。
- 席数 オープン席
- 主なメニュー 氷温熟成[®]珈琲 330円(Rサイズ)、キャラメルラテ 400円(Rサイズ)、
ナスとベーコンのアラビアータ 580円、ホットドッグ 290円

*すべて税込

ー本件に関するお問い合わせ先ー

キーコーヒー株式会社 広報チーム
担当 福角・小山

TEL 03-5400-3069 / Email key1@keycoffee.co.jp

【KEY'S CAFÉ の特徴】

①コーヒー

◆使用するコーヒーはすべて氷温熟成®珈琲を使用

氷温熟成®珈琲は、焙煎前のコーヒー生豆を0℃以下の氷温域と呼ばれる温度帯で一定期間熟成させます。氷温域で熟成させることで、コーヒー豆の中の水分が均質化されます。この豆に合わせた焙煎を行うと、焙煎時の焼きムラが減少し、まろやかな味わいが実現します。

◆抽出

抽出にも徹底的にこだわり、氷温熟成®珈琲の持ち味であるまろやかさをさらに引き立たせるため、ネル(布)ドリップ抽出を採用しています。

◆氷温熟成®珈琲を使用したメニュー

ブラックはもちろん、カフェラテやキャラメルラテなどのアレンジメニューもラインアップ。



氷温熟成®珈琲(ホット)
Rサイズ 330円



氷温熟成®珈琲(アイス)
Rサイズ 330円



キャラメルラテ(アイス)
Rサイズ 400円



カフェモカ(アイス)
Rサイズ 400円



②フード

◆定番のフードメニューから店舗にあわせたオリジナルメニューを販売しています

手軽に楽しめる、ホットドッグやフォカッチャなどの軽食を中心にラインアップしています。



ホットドッグ 290円



バジルチキンフォカッチャ 490円



ナスとベーコンのアラビアータ 580円

③ロケーション

◆さまざまな業態・立地に出店しています

ローコスト(加盟金・ロイヤリティ不要)で出店可能で、北海道から沖縄まで全国各地、ロードサイドから家電量販店、病院、書店、美術館内などさまざまな業態に出店しています。(2019年9月20日現在 68店舗)
店舗一覧はこちらから <https://www.keycoffee.co.jp/store/keyscafe>

— 本件に関するお問い合わせ先 —

キーコーヒー株式会社 広報チーム

担当 福角・小山

TEL 03-5400-3069 / Email key1@keycoffee.co.jp