

2020年3月25日



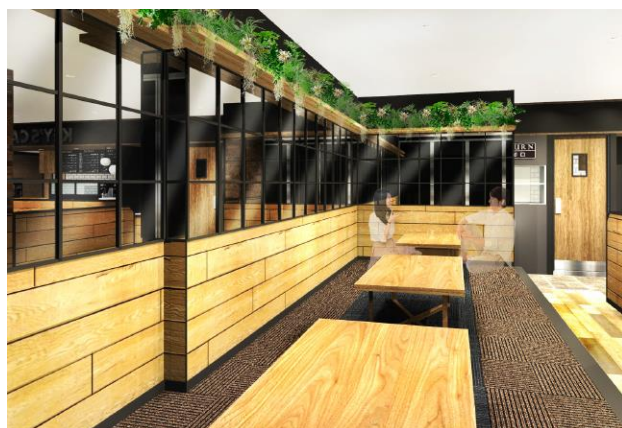
KEY'S CAFÉ

マンション一体型商業施設「エクセルグランデ刈谷銀座タワー」内に

『Kariya ginza KEY'S CAFÉ』

4月1日(水)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「KEY'S CAFÉ」が、愛知県刈谷市銀座で新たに開業する「エクセルグランデ刈谷銀座タワー」の1階に、4月1日(水)オープンします。



座敷席イメージ



お米は愛知県産の
「マイマイ米」を使用



※イメージ

「KEY'S CAFÉ」は、ドリンクからフードまで幅広いメニューを提供するカフェです。ドリンクはネルドリップで丁寧に抽出する氷温熟成®珈琲をはじめ、キャラメルラテなどのアレンジコーヒー、スムージーを取り揃えています。フードは、カレーやドリア、ホットドッグ、パスタに加え、スフレパンケーキなどのデザートも提供します。『Kariya ginza KEY'S CAFÉ』ではお米を使ったメニューに、愛知県産のお米をブレンドした「マイマイ米」を使用しており、隣接するスーパーで「マイマイ米」を買うこともできます。店内はテーブル席に加え、靴を脱いで上がる座敷席を設けているため、お子様と一緒にの方も利用しやすく幅広い客層の方が落ち着ける空間となっています。

キーコーヒーは、創業より100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「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 Kariya ginza KEY'S CAFÉ(キーズカフェ 刈谷銀座店)
- 住所 愛知県刈谷市銀座3丁目34-1
- 営業時間 月～金 10:00～21:00 / 土日 8:00～21:00
- 店休日 不定休
- 席数 44席(座敷12席 テーブル32席) ※全席禁煙
- 主なメニュー 氷温熟成®珈琲 300円(Rサイズ)、キャラメルラテ 380円(Rサイズ)、カレー各種 650円、ドリア各種 650円 など *すべて税抜き

【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^{なまめ}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とその他ドリンク

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。他にもロイヤルミルクティーといった紅茶類からスムージー、季節限定ドリンクまで多数提供します。



氷温熟成®珈琲(ホット)
Rサイズ 300円



氷温熟成®珈琲(アイス)
Rサイズ 300円



キャラメルラテ(アイス)
Rサイズ 380円



ロイヤルミルクティー(ホット)
Rサイズ 340円



ミックスベリースムージー
Rサイズ 450円

② フード

◆定番メニューから店舗に合わせたオリジナルメニューを販売

地元愛知県産のお米をブレンドした「マイマイ米」を使用したカレーとドリアを提供します。

そのほかコーヒーと合うスフレパンケーキやケーキなどのスイーツも幅広く取り揃えています。



熟成やわらかビーフカレー 650円



3種きのこドリア 650円



スフレパンケーキ
ミックスベリー 500円



ケーキ各種 450円

③ ロケーション

◆さまざまな業態・立地に出店

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。(2020年3月25日現在 75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 小山・井上

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