

2020年7月20日



KEY'S CAFÉ

氷温熟成®珈琲が楽しめる 『Nihonbashi KEY'S CAFÉ』が 8月3日(月)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、東京・日本橋のオフィス街に8月3日(月)オープンします。



氷温熟成®珈琲



イメージ

『Nihonbashi KEY'S CAFÉ』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、同コーヒーを使用したアレンドリンクを多数取り揃えました。また、手早く食べられるホットドッグや、一息つけるスイーツもラインアップしており、休憩や食事としての利用も可能です。さらに店内には無料wi-fiとコンセントを全席に完備し、快適にモバイルワークができる環境を整えています。

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 Nihonbashi KEY'S CAFÉ(キーズカフェ 日本橋店)
- 住所 東京都中央区日本橋本町3丁目1-8 岡常ビル1階
- 営業時間 7:00~20:00
- 店休日 土日祝日
- 席数 35席 ※全席禁煙
- 主なメニュー 氷温熟成®珈琲 450円(Rサイズ)、カフェラテ 480円(Rサイズ)、カフェモカ 520円(Rサイズ)、ナスとベーコンのアラビアータ 680円、ホットドッグ 320円、ケーキ各種 420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を^{なまめ}0°C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、カフェラテやカフェモカなどのコーヒーを使ったアレンジメニューを取り揃えました。コーヒー以外にも、抹茶ラテや紅茶などのドリンクも提供します。



氷温熟成®珈琲
(ホット/アイス)
Rサイズ 450円



カフェラテ
(ホット/アイス)
Rサイズ 480円



カフェモカ
(ホット/アイス)
Rサイズ 520円



キャラメルラテ
(ホット/アイス)
Rサイズ 520円

② フード

◆フードメニューに加え、スイーツメニューも提供

手軽に食べられるホットドッグやスープをはじめとしたフードメニューに加え、スイーツも提供します。



ナスとベーコンのアラビアータ 680円



ホットドッグ 320円



あさりたっぷりクラムチャウダー 450円



ケーキ各種 420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7月20日現在 79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