

KEY'S CAFÉ

『Tokiwadaï KEY' S CAFÉ』

9月10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「KEY' S CAFÉ」が、東武東上線ときわ台駅隣接の商業施設「EQUiAときわ台」(東京都板橋区)内に、9月10日(木)オープンします。



店舗イメージ

フードイメージ

『Tokiwadaï 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ジドリンクやスイーツメニューのほか、ワンプレートで提供するオリジナルの洋食メニューを取り揃えています。洋食メニューは「ビッグ★ミート※」が手掛けるステーキやハンバーグなど、計6品を提供します。カフェ利用だけでなく、スタミナをつける食事を摂りたい人なども利用でき、幅広い客層の憩いの場としてオープンします。

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。

※「ビッグ★ミート」とは、以前「EQUiA ときわ台」で肉料理をメインに提供していたレストラン。今回カフェ要素を加えた業態に変更し、主力の肉料理を提供する『Tokiwadaï KEY' S CAFÉ』として生まれ変わります。

■店舗概要

- 店名 Tokiwadaï KEY' S CAFÉ(キーズカフェ EQUiA ときわ台店)
- 住所 東京都板橋区常盤台 1-43-1 EQUiA ときわ台 2F
- 営業時間 7:00~22:00
- 店休日 不定休
- 席数 73席 ※全席禁煙
- 主なメニュー 氷温熟成®珈琲 350円(Rサイズ)、カフェラテ 380円(Rサイズ)、カフェモカ 430円(Rサイズ)、国産牛ステーキプレート 1,280円、国産牛ローストビーフボウル 980円、クラシックバーガープレート 850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℃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)ドリッパ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。コーヒー以外には、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(レギュラー)/L(ラージ)サイズ



カフェラテ
(ホット/アイス)
R(レギュラー)/L(ラージ)サイズ



カフェモカ
(ホット/アイス)
R(レギュラー)/L(ラージ)サイズ



キャラメルラテ
(ホット/アイス)
R(レギュラー)/L(ラージ)サイズ



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

「ビッグ★ミート」が手掛けるワンプレートメニューに加え、スイーツも提供します。



国産牛ステーキプレート

国産牛ローストビーフボウル

クラシックバーガープレート

スイーツ各種

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9月9日現在 80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