



KEY'S CAFÉ

『Tokyo Tocho KEY'S CAFÉ』

東京都庁内に4月1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)は、全国に展開する「KEY'S CAFÉ」を、東京都庁第1本庁舎 1階北(東京都新宿区)に、4月1日(木)オープンします。



店内イメージ



外観イメージ



ドリンクイメージ

■3つの店舗特徴

①テイクアウト専門店

出勤時やランチ時など忙しい時間帯でも利用しやすいようテイクアウト専門店としてオープン。限られた立地を有効活用しています。ドリンクメニューのほか、マフィンや焼き菓子などのスイーツのほか、菓子パンなどクイックに対応できるメニューを販売します。都庁勤務者以外の方もご利用いただけます。

②26種類の豊富なドリンク

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などを販売します。季節限定ドリンクメニューを年5回展開し、毎日利用しても飽きのこない品揃えをご用意しています。

③デリバリーサービス

立地を活かし、都庁内の会議室へデリバリーサービスを実施します。環境 ISO の取り組みとして、デリバリーサービスは陶器のカップで提供します。

■店舗概要

店名	Tokyo Tocho KEY'S CAFÉ(キーズカフェ 東京都庁店)
住所	東京都新宿区西新宿2丁目8-1 第1本庁舎 1階北
営業時間	8:00~14:00 ※土・日・祝休み
電話番号	03-5320-7504
席数	なし ※テイクアウト専門
オープン日	2021年4月1日(木)

■主な販売メニュー



氷温熟成®珈琲
(ホット/アイス)
220 円(レギュラー)



カフェラテ
(ホット/アイス)
350 円(レギュラー)



カフェモカ
(ホット/アイス)
380 円(レギュラー)



キャラメルラテ
(ホット/アイス)
380 円(レギュラー)



アマンドマフィン
プレーン
200 円



アマンドマフィン
チョコレート
200 円



トッピング
ツイギー
240 円



トッピング
ヒトツギボールズ
860 円

※すべて税込

【KEY'S CAFE とは】

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)ドリップ抽出を採用しています。



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、大型商業施設から家電量販店、駅ナカ、病院、大学、書店、美術館内などさまざまな業態に出店しています。

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