

2025 年 10 月 14 日

【新商品】消費者実証実験から生まれた“環境配慮”と“顧客価値”を両立するコーヒー

『氷温熟成®珈琲 紡 - つむぎ - 』 全国の「KEY' S CAFÉ」にて本日より順次発売

キーコーヒー株式会社(本社:東京都港区、社長:柴田 裕)は、全国で展開する「KEY' S CAFÉ」にて、『氷温熟成®珈琲 紡 - つむぎ - 』を本日より順次発売します。これは、“クラフトパーソンシップ(※1)の精神に基づいて、焙煎や抽出だけでなく、水や土などコーヒーを育む環境にまでこだわったコーヒー”をコンセプトとしたコーヒーです。同商品は、キーコーヒーのサステナビリティに対する伝統的取り組みを進化させ、その価値を科学的に研究した結果に基づいて商品化されたものです。



『氷温熟成®珈琲 紡-つむぎ-』POP



『氷温熟成®珈琲 紡-つむぎ-』提供イメージ

■発売背景

2025 年 2～3 月、当社は“環境配慮”と“顧客価値”を両立するコンセプトを科学的に実証することを目的とした実証実験(※2)をキーコーヒー本社 1F「KEY' S CAFÉ-CLASSE-」(東京都港区)にて実施しました。同実験では、熟練の手作業や高度な技術に基づいた精神(クラフトパーソンシップ)に則り、「マスター」、「もったいない精神」、「素材の質・産地のこだわり」という喫茶店ならではの文化にこだわった商品の販売数が好調に推移することが確認されました。その成果は、日本マーケティング学会カンファレンス 2025 にて発表しています。

これらの背景から、“クラフトパーソンシップに基づいて、焙煎や抽出だけでなく、水や土などコーヒーを育む環境にまでこだわったコーヒー”をコンセプトとした『氷温熟成®珈琲 紡-つむぎ-』を本日より発売します。

■『氷温熟成®珈琲 紡-つむぎ-』の特徴

インドネシアのトラジャ地方にある当社直営農園産のコーヒーを氷温熟成(※3)することで、なめらかな口当たりとほどよい苦み、焦がしキャラメルのような重厚なコクが特徴のコーヒーに仕上げています。

商品名の「紡-つむぎ-」には、焙煎や抽出だけでなく生産地の水や土からこだわり、1 杯のコーヒーになるまで、糸を紡ぐように丁寧に作られていること、レインフォレスト・アライアンス認証農園で生産されたコーヒー豆を使用していることから、生産におけるこだわりは“おいしさ”だけでなく、“サステナブルな社会の実現につながる取り組み”として次世代にもコーヒー文化を継承したいという思いが込められています。

価値への転換		
	サステナビリティ	クラフトパーソンシップ(喫茶店文化)
店舗の人物	すべての従業員の人権と権利を守って、安全に安心して仕事ができる環境を進めていく。	誇りと専門性を持って生き生きと働く喫茶店のマスター
店舗の環境	生産者、お店、消費者への配慮のなかで、食料が枯渇したり、失われやすくなることを減らす	日本の喫茶店に根付く「もったいない精神」が食料を含みすぎない味に活かす(例:豆の殻もデザートに)
農園の環境	自然の恵みを、守り、回復させ、持続可能な形で利用できるようにする	素材にこだわる職人が農園に赴き、素材を産む自然環境を重視

価値転換のイメージ図

【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 岡田・高木
TEL 03-5400-3069 / Email key1@keycoffee.co.jp

■商品概要

商 品 名	氷温熟成®珈琲 紡-つむぎ-
特 徴	なめらかな口当りとほどよい苦み、焦がしキャラメルのような重厚なコクが特徴
販 売 店 舗 例	「KEY'S CAFÉ-CLASSE-」 所在地: 東京都港区西新橋 2-34-4 キーコーヒー本社ビル 1F (新虎通り側) 最寄駅: 東京メトロ「虎ノ門ヒルズ駅」、都営三田線「内幸町駅」、JR「新橋駅」ほか ※上記店舗をはじめ、全国の「KEY'S CAFÉ」にて順次発売予定です。 ※一部取り扱いのない店舗がございます。また、販売価格、販売期間は店舗によって異なります。 ※販売店舗につきまして、詳しくは下記アドレスまでお問い合わせください。
販 売 価 格	370 円(ホット) ※税込
販 売 期 間	2025 年 10 月 14 日(火)から売り切れ次第終了



※1 「クラフトパーソンシップ」とは

一流の料理人が使用する食材を生産地まで自ら確認に行くように、素材にまで、強いこだわりを持つ姿勢

※2 加藤拓巳・関口友則・黒木鷹・田中正登志・中野正崇・梶川裕矢. (2025). 喫茶店のクラフトパーソンシップがもたらすロイヤルティ: キーコーヒーを対象としたエシカル特性の消費者価値への転換の店舗実証. 日本マーケティング学会 カンファレンス・プロシーディングス.

https://www.j-mac.or.jp/oral/dtl.php?os_id=545

※3 「氷温熟成®珈琲」とは

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たコーヒー。コーヒー生豆は「氷温熟成」することで、細胞の均質化や生豆に含まれる水分が均一化。焙煎時における熱が均一に伝わりやすくなり、透明感のあるまろやかな味わいを実現しています。

「氷温熟成®珈琲」ブランドサイトはこちら

<https://www.keycoffee.co.jp/hyo-on/>

キーコーヒーは、創業からの 105 年間で培ってきた技術とノウハウを活かし、「KEY'S CAFÉ」を通じて地域を元気にするメニューをお届けしてまいります。

【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 岡田・高木

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