

2018年3月19日
CAFE GIANG JAPAN株式会社

日本初上陸！ベトナム ハノイで人気の「エッグコーヒー」発祥の店

『CAFE GIANG』

2018年4月23日（月）、横浜でNEW OPEN！

～地元で70年以上“暖簾分け”を断り続けた名店が2号店を日本に～

CAFE GIANG JAPAN株式会社（本社：神奈川県横浜市、代表取締役：陳 祖明）は、2018年4月23日（月）に、ベトナム北部・ハノイで人気の「エッグコーヒー」を生んだ発祥のカフェ『CAFE GIANG（カフェ ジャン）』を横浜にNEW OPENします。



※画像はイメージです。

70年以上“暖簾分け”を断り続けた「エッグコーヒー」発祥の店『CAFE GIANG』とは

『CAFE GIANG』の本店はベトナムの首都・ハノイの旧市街にある多数のカフェの中でも古い「エッグコーヒー」発祥のカフェです。

1946年の牛乳が手に入りにくい時代、現在のオーナーの父であり、当時ハノイの5つ星ホテル「ソフィテル・レジェント・メトロポール」のバーテンダーであったグエン・ザン氏(Nguyen Giang)が、牛乳の代わりに泡立てた鶏卵の黄身部分を使うことを考案し、エッグコーヒーが生まれました。

グエン・ザン氏のエッグコーヒーは多くの人を魅了し、当時からそのコーヒーの美味しさの理由を求め国境を越えて多くの方が訪れました。しかし、様々なオファーを断り、唯一受け継がれた現在のオーナーであるグエン・トリホアン氏（Nguyen Tri Hoa）が今も変わらない作り方で「エッグコーヒー」を『CAFE GIANG』で、72年間提供し、地元の人に愛されて続けています。

この度、70年以上“暖簾分け”を断り続けた『CAFE GIANG』が2号店として、日本初上陸します。



「エッグコーヒー」について

カフェ文化が華やかな国、ベトナムの北部・ハノイ発祥のコーヒー。ベトナムコーヒーに卵（卵黄）を混ぜたもので、現地でも同じ意味のCà phê trứng（カフェ・チュン）と呼ばれ親しまれています。

卵とコンデンスミルクでカスタードクリーム状に泡立てたものをコーヒー上にのせ、よく混ぜてから召し上がります。クリームは、濃厚でなめらか。まるでカスタードクリームやティラミスを飲んでいるような感覚です。苦味と甘味のバランスが良いコーヒーです。



コーヒーへのこだわりについて

ご提供するエッグコーヒーにはベトナムから直輸入した独自の焙煎豆を使用します。

豆は現地で厳選された豆を絶妙なバランスでブレンドした完全オリジナルで、他では味わうことが出来ません。ベトナムのダラット地区で育った豆は、ダラット特有の大変豊かな環境で育てられ、完全無農薬栽培の高品質豆となっています。

コーヒー本来の旨みとエッグとの相性にこだわったブレンドを是非ご賞味下さい。

日本初上陸にあたりCAFE GIANG JAPAN株式会社、代表からメッセージ

初めて『CAFE GIANG』のエッグコーヒーを飲んだ瞬間その美味しさに驚き虜になりました。なんと少しでもこの味を日本に届けたいと思い、何度も『CAFE GIANG』へ通い詰め、同じ職人として現オーナーのグエン・トリホアン氏と心通わせました。

その結果、門外不出とされた家業の手法を、はじめての外部継承者として、また、現オーナーに続く二人目の弟子として、受け継ぎました。そして、ベトナムハノイオープンから72年目にして初となる暖簾分けを日本にて展開をすることになりました。

日本の義理と礼儀をもって、ベトナムハノイ本店の味をそのまま再現し、誠心誠意、一杯一杯手作りでご提供いたします。是非店頭で、72年間地元で愛され続けている本場のベトナムハノイのエッグコーヒーをご賞味下さい。

『CAFE GIANG』店舗情報

店舗名	: CAFE GIANG
業態	: カフェ、軽食
所在地	: 〒231-0023 神奈川県横浜市中区山下町78-3
店舗面積	: 約67㎡
席数	: 66席
営業時間	: 10:00 - 23:00
定休日	: 年中無休

※最新情報は随時プレスリリースにてご案内いたします。
 ※席数、営業時間、定休日は変更になる場合があります。

