

2014年10月3日

報道関係者各位

株式会社カフェイネイト

ユーザー一人ひとりの好みにピンポイントでマッチするコーヒーを定期的にお届けする『Cupping Table』が新たにお得なお届けプラン「Monthly Offer」をリリース

Cupping Table

株式会社カフェイネイト（本社：東京都渋谷区）は、世界中から厳選したシングルオリジンコーヒーを定期的にお届けするサービス『Cupping Table』において、新たに「マンスリーオファー」プランの提供を開始致します。

「マンスリーオファー」はお好みのコーヒーが200gまたは400g毎月お届けされるプランで、コーヒープレス付きの「スターターシリーズ」よりも更にお得でカンタンにコーヒーをお楽しみいただけます。



世界中から買い付けられたスペシャルティコーヒーを、あなたのために厳選。

「コーヒーをもっとカンタンに」することを通じ、たくさんの人をコーヒーの輪でつなぎます。

Cuppingtable.com

Kaffeinate

コーヒーをもっとカンタンに！

お問い合わせ、ご質問、取材のお申込み、画像・素材のお貸し出しは、株式会社カフェイネイト 桐生（きりう）までご連絡ください。

e-Mail : pr@kaffeinate.co.jp

Cupping Table

『Cupping Table』とは？

専門家たちが日々コーヒーの品質をチェックする作業を“カップping”、その際に使用するテーブルを“カップpingテーブル”と呼びます。このカップpingテーブルを囲み、専門家がユーザーひとりひとりの為にぴったりなコーヒーを厳選して毎月お届けします。

好みにぴったりマッチしたコーヒーの選び方

毎月お届けする2つの銘柄に対して好みをお答えいただけます。そこから得られるたくさんのユーザーの“データ”とコーヒー専門家の“長年の経験”を組み合わせ、最適なお提案をさせていただきます。

The screenshot displays the Cupping Table website interface. At the top, there is a navigation bar with 'Cupping Table' and links for 'トップページ', 'ご利用の流れ', 'よくあるご質問', 'ログアウトする', and 'アカウント'. The main content area features a large image of coffee beans in a bowl with the text 'San Luis'. Below this, there is a detailed description of the coffee, including its origin (Costa Rica, West Valley), processing method (E-cupping), and a flavor profile chart. The chart shows scores for sweetness (4), acidity (3), and body (2). To the right, there is a sidebar with a user profile (hello@cuppingtable.com), a 'ビーンズログ' button, and a section for '今月のコーヒー' featuring 'San Luis (Costa Rica)' and 'Cazambu (Brazil)'. Below this, there is a 'Cupping Table Blog' section. At the bottom, there is a feedback form titled 'このオリジンの感想を教えてください！' with a list of options and a '感想をメモする' button. The footer contains a menu with '会員メニュー', 'サービス', '会社情報', and 'SNS・ブログ'.

Kaffeinate

コーヒーをもっとカンタンに！

お問い合わせ、ご質問、取材のお申込み、画像・素材のお貸し出しは、株式会社カフェイネイト 桐生（きりう）までご連絡ください。

e-Mail : pr@kaffeinate.co.jp

Cupping Table

取り扱うコーヒーのクオリティ

『Cupping Table』で扱う銘柄は世界中から厳選したシングルオリジンのコーヒー豆です。中南米・アフリカ・アジアなど様々な地域で心を込めて丁寧に育てられた一流品の中から、その時々で最高の品質のコーヒーを皆様にお届けします。

プランについて

マンスリーオファーは、「2 銘柄 200g のコーヒー豆」（税込：1,980 円）と「2 銘柄 400g のコーヒー豆」（税込 3,480 円）の 2 つのプランでご提供しています。



プラン・料金

選べる3つのプラン

世界中のコーヒーが毎月お得に楽しめる「マンスリーオファー」と初回にコーヒープレスがついてくる「スターターシリーズ」をご用意しています

マンスリーオファー (200gコース)	マンスリーオファー (400gコース)	スターターシリーズ (200gコース)
月々1,980円	月々3,480円	月々2,680円
<ul style="list-style-type: none">・ コーヒー豆200g (約15杯分)・ ビーンズガイド・ コーヒーのいれ方ガイド・ コーヒーに関するTipsやお役立ち情報	<ul style="list-style-type: none">・ コーヒー豆400g (約30杯分)・ ビーンズガイド・ コーヒーのいれ方ガイド・ コーヒーに関するTipsやお役立ち情報	<ul style="list-style-type: none">・ コーヒープレス (全6色からお選びください)・ コーヒー豆200g (約15杯分)・ ビーンズガイド・ コーヒーのいれ方ガイド・ コーヒーに関するTipsやお役立ち情報
注文する	注文する	注文する

サービスの流れ：



① 届く

お好みにあわせて厳選された
2 銘柄 200g のコーヒーが
毎月ご自宅まで届きます。



② 入れる

ご希望に応じて豆を挽いた
状態でのお届けも出来るので、
すぐにコーヒーを楽しめます。



③ 感じる

私たちにコーヒーの感想を
教えて下さい。次回は
もっとぴったりのコーヒーを。

Kaffeinate

コーヒーをもっとカンタンに！

お問い合わせ、ご質問、取材のお申込み、画像・素材のお貸し出しは、
株式会社カフェイネイト 桐生（きりう）までご連絡ください。

e-Mail : pr@kaffeinate.co.jp

参考：

スペシャルティコーヒーとは

“スペシャルティコーヒー”という言葉は 1970 年台後半に使われ始め、“特別な地理的環境が生み出す微小気候（マイクロクライメット）がもたらす、特徴的な風味特性を持った新しいカテゴリーのコーヒー”を指すものとして提唱されました。

カンタンにお伝えすると、その土地・農園が持つ土壌や気候を由来とし、個性を持ったコーヒーです。この個性は一般的な「苦い、酸っぱい」といった味覚だけでなく、「リンゴの様な爽やかさ」といったようなフレーバーを持つことを指します。

この様な特性を持つスペシャルティコーヒーは、世界中で栽培されるコーヒーの中でもわずか数%しかなく、農園・生産者の信念や努力の賜物であり、適切な対価が支払われるべきものです。

株式会社カフェイネイトについて

社名：株式会社カフェイネイト（英文社名：Kaffeinate Inc.）

設立：2013 年 8 月

資本金：500 万円

住所：東京都渋谷区千駄ヶ谷 2-39-3-202

URL：kaffeinate.co.jp

本リリースのお問い合わせ先：広報・ブランディング部（pr@kaffeinate.co.jp）まで

画像・素材について：Dropbox（<http://goo.gl/NVCTTy>）からもダウンロードいただけます

Kaffeinate

コーヒーをもっとカンタンに！

お問い合わせ、ご質問、取材のお申込み、画像・素材のお貸し出しは、
株式会社カフェイネイト 桐生（きりう）までご連絡ください。

e-Mail：pr@kaffeinate.co.jp