



# さかい珈琲

報道関係者各位

2021年11月5日

株式会社 J・ART

## 奈良県 3 店舗目！

### 全国で話題のパンケーキが美味しいお店

『さかい珈琲 大和高田店』 11月12日（金）グランドオープン！

～幅広い層のお客様の「憩いの場」として誕生～



さかい珈琲大和高田店外装イメージ

『さかい珈琲』を展開する株式会社 J・ART（本社：岐阜県各務原市、代表取締役：坂井 哲史）が、奈良県で 3 店舗目となる『さかい珈琲 大和高田店』を 2021 年 11 月 12 日（金）にグランドオープンいたします。さかい珈琲は世界一のパンケーキを目指しております。クオリティーの高い人気の手作りパンケーキ。ご注文を頂いてからメレンゲと合わせて焼き上げる生地のもったり感が人気の秘密です。

**オープン記念として、11月12日～14日まで、  
珈琲チケット 10 枚綴り 4,000 円が 3,600 円に！**

#### ソフトオープン日

11月9日(火) 10日(水) 9:00～17:00

#### グランドオープン日

11月12日(金) 7:00～21:00

#### 『さかい珈琲 大和高田店』店舗概要

所在地：〒635-0054

奈良県大和高田市曾大根 185-2

電話番号：0745-23-0102

店舗規模：84 坪 全 92 席

駐車場：188 台（共同）

営業時間：7：00～21：00



<本件に関するお問い合わせ先>

〒101-0021 東京都千代田区外神田 6-14-2 サカイ末広ビル 8F

株式会社 J・ART 担当：岸本/河合 TEL：03-5812-6841 FAX：03-5812-6844

お問い合わせ URL：<http://www.j-art.co.jp/contact/>



# さかい珈琲

## 『さかい珈琲』のこだわり

「癒し・ゆとり・くつろぎ”の空間で、美味しい珈琲を！」をコンセプトに全国に店舗展開中の『さかい珈琲』。清潔感のあるヨーロピアン調のデザインを基調としたインテリアで、建物のタイルや食器等もオリジナルのものを使用しています。

ご提供する「さかいブレンド珈琲」は、ウォッシュドで精選されたエチオピア産モカを中心に中米産のコーヒーをブレンド。

半熱風式の焙煎機を使用し、しっかりと豆の芯まで火を通すことで、豆の持つ美味しさを引き出しました。

モカのフルーティーな甘い香りと、まろやかな酸味、しっかりとしたコクが特徴のコーヒーです。

また、フードに関しては従来の珈琲店の領域を超えた商品を提供することにこだわり、手作りのココットやさかい厳選の自信作等、ひと手間加えた料理をご提供いたします。

※店舗により、メニュー及び料金が異なります。詳細については店舗までお問い合わせください。



ストロベリーとベリーのパンケーキ



さかいプレミアムセット

## 『さかい珈琲 大和高田店』イチ押しメニュー

### モーニング・フードの充実創業からの看板メニュー

#### ■スペシャルモーニンググラタン お飲み物料金+480円

東海地区特有のボリュームたっぷりのスペシャルモーニング喫茶領域を超えたフードメニューと幅広いメニューをご提供することにこだわっています。



#### ■鉄板ナポリタン 1,020円

創業からの看板メニュー。定番の喫茶ご飯の代表、ナポリタン。特製ケチャップで仕上げたモチモチ太麺と熱々たまごが一番人気の理由です。



## 『さかい珈琲』運営会社概要

株式会社 J・ART

本社住所：〒504-0816

岐阜県各務原市蘇原東島町 4-61

電話番号：058-389-0101

代表取締役：坂井 哲史

設立：1985年

## 今後の展開の見通し

今後は札幌市、帯広市、神戸市、西尾市にも、出店が決定しております。

また、北海道・新潟県・栃木県・茨城県に出店計画がございます。

**※ご取材・ご来場をご希望の方は、添付の「返信シート」にてご返信をお願いいたします。**

<本件に関するお問い合わせ先>

〒101-0021 東京都千代田区外神田 6-14-2 サカイ末広ビル 8F

株式会社 J・ART 担当：岸本/河合 TEL：03-5812-6841 FAX：03-5812-6844

お問い合わせ URL：<http://www.j-art.co.jp/contact/>