

150種類以上の珈琲揃え！豆を焼く、香りを纏う 日本初の珈琲焙煎体験型カフェ「珈琲や 早稲田工房」 2020年10月1日（木）『コーヒーの日』にオープン

焙煎特化型の WAVE ZERO COFFEE 店が登場！コーヒーを飲む一つ手前の“焙煎”が重要ポイントです

株式会社 JIN フードビジネスコンサルティング（所在地：東京都中野区、代表取締役：前田 諭史）が東京と台湾で展開する『珈琲や』は、こだわりの珈琲豆の中からお好みの焙煎でお客様一人一人に合った“美味しい”をみつけていただく珈琲店です。このたび、日本初の珈琲豆焙煎体験型カフェ「珈琲や 早稲田工房」を2020年10月1日（木）のコーヒーの日にオープンする運びとなりました。店内には150種類以上の珈琲豆を常備。好みに合った珈琲をいつでも誰でも焙煎でき、焼き立ての珈琲を楽しめるカフェです。また、オープンに際して9月29日（火）30日（水）12時～17時にメディアおよび関係者限定のお披露目会を開催いたします。



『珈琲や』 <http://coffeeya.co.jp/>

焙煎特化型『WAVE ZERO COFFEE』の新しいカフェスタイル店が早稲田にオープン！

私ども『珈琲や』は、コーヒーを飲んで味わう前に行う“焙煎”が大変重要な要素であると考えています。エチオピアの家庭では、目の前でコーヒーを焙煎し、焼き立ての珈琲の香りと味を楽しむ「コーヒーセレモニー」と呼ばれる文化が今も大事に受け継がれています。この豆を焼き、香りを纏う工程を踏まえたコーヒー文化を、私どもは WAVE ZERO COFFEE と名付け、“一人のお客様のために焙煎する”ことを大切とし、お客様のために1袋を焙煎する“新中野本店スタイル”を確立してまいりました。そして、このたびオープンする「珈琲や 早稲田工房」は、“いつでも誰でも自分で焙煎”し、コーヒーを味わう焙煎特化型という新しいスタイルのカフェとしてオープン。全世界に珈琲の焙煎を身近に感じるきっかけを作っていきます。

■日本初の珈琲豆焙煎体験型カフェ「珈琲や 早稲田工房」の紹介

店内では、厳選した 150 種類以上ある珈琲豆から自分好みの豆をセレクト。自社製造のオリジナル 1 kg 釜焙煎機をシェアしてご利用いただけます。ゆったりとくつろぎながら自身で焙煎し、自分好みのコーヒーを、お好みの抽出器具を利用して格安でお楽しみいただけます。この機会に、『珈琲や』の中でも高価格の豆（パナマゲイシャや、ブルーマウンテン・ハワイコナ等）をぜひお試しください。もちろんスタッフが焙煎のお手伝いもさせていただきます。



<他店にない「珈琲や 早稲田工房」の特長>

1) 無料で焙煎体験実施。焙煎機の使い方をお伝えします。（体験時に使用した珈琲生豆実費のみお支払い頂きます）

2) 自身が焙煎した珈琲豆の店内キープ

焙煎した珈琲豆はキャニスターレンタルで 1 か月間キープする事ができ、営業時間内であればキープ豆でのドリップコーヒーが割安で楽しめます。

※珈琲豆キープ料金:500 円 / 1 か月（200g 用キャニスターレンタル料込）

※チェキにて本人撮影したキープ用カードとして。次回ご来店時にご提示頂きます。

3) キープした珈琲豆の預かり販売代行が可能（値付けはお客様次第で 10g 単位で可能）

例えば 10g を 200 円とした場合、購入された方が 20g 使った際、次回 400 円がデポジットとしてご利用いただけます。

4) 珈琲豆は 150 種類以上を常備

例：珈琲やブレンド 990 円 / パナマ エスメラルダ ゲイシャ 4,890 円 / ハワイコナ エクストラ ファンシー 5,250 円 / ジャマイカ ブルーマウンテン No,1 5,880 円 / インドネシア 天然 コピ・ルアク 8,990 円 他

※生豆 240g / 焙煎後 200g 前後

◇費用について

例) 200g/1,500 円の珈琲豆を焙煎購入し、その日に飲まれる場合、

珈琲豆 1,500 円 + キープ代（1 か月 500 円） + 抽出器貸し出し料 150 円で 2,500 円の支払い

以降、1 か月以内であれば 1 杯につき 150 円で自身の焙煎したコーヒーが楽しめます。

（200g で約 12~15 杯抽出可能、但しスタッフドリップは 1 杯あたり 300 円）

◇その他

※キープ 1 か月を超過した豆はキャニスターから袋へ梱包しなおし、次回ご来店時にお渡し。もしくは、申込時にレターパック（370 円）をご購入頂き、住所を書いていただくことで送付も可能です。

※抽出器具は三洋産業・ハリオ・カリタ・メリタ・エアロプレス・フレンチプレス・マキネッタ・パーコレーター・エスプレッソマシン等、店内にある好きな器具をお選び頂けます。



◇メニュー紹介

- ・珈琲豆 200g 990 円～
- ・コーヒー 400 円～
- ・トースト 250 円～
- ・スイーツ 460 円～

※通常のカフェスタイルでの利用も可能です



『珈琲や 早稲田工房』店舗概要

◇TEL : 03-6265-9785 ◇定休日 : 水曜日 ◇営業時間 : 11 時～19 時

お好み味と焙煎方法が見つかって、家でその味を楽しむ EC サイトも開設。店舗同様、150 種類を超える珈琲豆を送料無料で焼きたてをお送りしています。また、開業希望の方には、焙煎機リースから開業サポートや技術指導等、アドバイスやコンサルティングも可能です。コーヒー豆/コーヒー生豆の卸売りや OEM 販売のほか、焙煎を通じた企業研修やトレーニングも受け入れを実施しております。



9 月 29 日 (火) 30 日 (水) のお披露目会について

10 月 1 日 (木) のオープンに先駆け、各メディアおよび関係者限定でプレオープンとしてお披露目会を実施いたします。両日は、店内のご案内と共に代表の前田が対応させていただきます。もちろん、当日は焙煎体験も可能です。焙煎体験ご希望の方は、メールにてご希望日時をお知らせ下さい。

『珈琲や』が考える珈琲文化と WAVE ZERO COFFEE

<珈琲やが考える 1st～3rd WAVE COFFEE とは>

1st WAVE COFFEE は、まだまだ珈琲が高価で大衆の飲み物ではなかった時代。しかし、手頃な価格で気軽に親しむ珈琲文化の形成により、多くの方がコーヒーを楽しむきっかけを作ってくれました。

2nd WAVE COFFEE は、「コーヒー＝苦い」といったネガティブイメージがあったところに、カフェラテやカフェモカ、フラペチーノなどのアレンジメニューが誕生。コーヒーが飲みやすくなり、苦いコーヒーイメージは一変。若者が珈琲に興味を持った時代です。

そして、3rd WAVE COFFEE は、様々な国の珈琲農園や作り手などの単一品種に注目をした時代です。土・水・風土・品種の違いにより、同じ珈琲でも様々な味を楽しむことが出来る文化を 3rd WAVE COFFEE が牽引。昔から飲まれているプレミアム珈琲やコマーシャル珈琲というレギュラー種に加え、スペシャルティー珈琲という、農園や生産者にこだわった珈琲豆の楽しみ方も導入されました。その年の珈琲豆の出来具合を品評する大会も増え、上位入賞の珈琲豆はオークションによって高値で取引。入賞農家に生産のインセンティブをもたらす新しい形も取り組まれています。

<WAVE ZERO COFFEE とは>

コーヒーを飲む楽しみを 1st WAVE COFFEE から 3rd WAVE COFFEE が多くの人に伝えてきた中で、珈琲が世界に広がる WAVE が無かった時代の楽しみ方は“焙煎”にあり、珈琲を楽しむ重要な要素と考えました。エチオピアの家庭では、飲む直前に焙煎し、焼き立ての珈琲を抽出。香りと味を楽しむ文化を「コーヒーセレモニー」として今も受け継がれています。そして、この一人のお客様のために焼き立ての珈琲を焙煎する「コーヒーセレモニー」を珈琲文化の大切な原「WAVE ZERO COFFEE」と捉え、今という時代に継承していくことが私たち『珈琲や』の使命と考えています。そして常に珈琲との新しい関わり方のご提案を続けてまいります。





【会社概要】

会社名：株式会社 JIN フードビジネスコンサルティング / 株式会社珈琲や

所在地：〒164-0012 東京都中野区本町 4-31-10

代表者：代表取締役 前田諭史

設立：2007年3月

URL：<http://coffeeya.co.jp/>

事業内容：飲食店経営・経営コンサルティング業（開業・店舗運営支援・海外進出等）



【お客様からのお問い合わせ先】

「珈琲や 新中野本店」

TEL:03-6318-9415（9:30-19:00 水曜日定休）

E-mail：coffeeya@jin-pj.com



珈琲や 新中野本店