

COEDO x 堀口珈琲

すまとら

澄虎 -Sumatera-

コエドビール x 堀口珈琲 コラボレーションビール 誕生
数量限定にて2019年7月16日（火）より出荷開始



日本を代表するクラフトビールブランド COEDO（コエド）〔株式会社協同商事 代表取締役社長 朝霧重治〕は、スペシャルティコーヒーの専門店 堀口珈琲 とのコラボレーションビール「澄虎 -Sumatera-」の出荷を2019年7月16日（火）より開始いたします。

コラボレーションにあたり、醸造過程で堀口珈琲のコーヒー焙煎豆を使用し、ラガースタイルのコーヒービールに仕上げました。

今回使用したコーヒー豆は「LCF マンデリン」は、インドネシア・スマトラ島から届いたばかりのフレッシュな生豆を堀口珈琲の横浜ロースタリーで焙煎したものです。
良質なマンデリンには若草やヒノキ、マンゴーなど多様な味わいが感じられますが、今回はフレッシュなマンデリンならではのフルーティーさを活かした焙煎になっています。

ローストとブルーイングのプロ同士が互いの強みを掛け合わせて生まれた特別なコーヒービールをお楽しみください。

商品概要

商品名	COEDO x 堀口珈琲「澄虎 -Sumatera-」
原材料	麦芽、コーヒー豆、ホップ
種類	発泡酒麦芽比率50%以上
価格	850円（税抜）918円（税込）
内容量	630ml
アルコール度数	6.0%
取扱店舗	全国の酒販店、COEDO オンラインショップ

堀口珈琲世田谷店（7月中旬より喫茶メニューとしてビールカップでご提供。瓶での販売はございません。）
取り扱い店舗については、随時コエドビールのウェブサイトにてご案内を予定しています。



参考情報

堀口珈琲について

「THE NEW COFFEECLASSIC」をブランドコンセプトに、コーヒーの価値を高め、みなさまの豊かな暮らしに貢献することを目指しています。

コーヒー豆の焙煎（ロースト）と販売を中核業務として、コーヒー生豆の販売や喫茶店の運営も行なっています。

スペシャルティコーヒー専門店として、最高品質（ハイエンド）の生豆だけを使用。長期的な信頼関係を有する生産者からその多くを調達しています。

昨今の風潮とは一線を画しシングルオリジン（ストレート）や浅煎りに偏重することなく、ブレンドや深煎りも重視。多彩なシングルオリジンとともに、定番ブレンド9番、期間限定の特別ブレンドをラインナップしています。

2019年3月に新たな焙煎施設「横浜ロースタリー」を開設し、コーヒー豆の品質をさらに向上させる取り組みを進めています。

これからも品質に裏付けされたおいしさを追求し、独自の価値を提供しつづけます。

公式ホームページ <http://kohikobo.co.jp>

店舗

世田谷店

コーヒー豆の店頭販売、店内喫茶（ケーキ・パフェ・サンドイッチあり）、ドリンクテイクアウト

〒156-0055 東京都世田谷区船橋1-12-15 | TEL: 03-5477-4142

営業時間：11:00～19:00 | 定休日：第3水曜日

狛江店

コーヒー豆の店頭販売、店内喫茶（ケーキあり、パフェ・サンドイッチなし）、ドリンクテイクアウト

〒201-0003 東京都狛江市和泉本町1-1-30 | TEL: 03-5438-2143

営業時間：10:00～19:00（喫茶は18:00まで） | 定休日：日曜日

上原店

コーヒー豆の店内焙煎・店頭販売（喫茶・ドリンクテイクアウトともなし）

〒151-0064 東京都渋谷区上原3-1-2 | TEL: 03-6804-9925

営業時間：10:00～19:00 | 定休日：日曜日

ネットショップ

<https://kohikobo.com/>