



KEY'S CAFÉ

横濱ビーフや牧場直送ミルクソフトクリームを味わえる

『Yokohama Maita KEY'S CAFÉ』

ビエラ
「VIERRA 蔦田」内に、10月20日(木)オープン！

キーコーヒー株式会社(本社:東京都港区、社長:柴田 裕)は、全国に展開する「KEY'S CAFÉ」を、10月20日(木)にグランドオープンする商業施設「VIERRA 蔦田」内(神奈川県横浜市)に同日オープンします。



店舗外観イメージ



店舗内観イメージ



牧場直送プレミアムアイス
※テイクアウト限定

■店舗特徴

①創業地の横浜に出店

当社は、1920年に“コーヒー商「木村商店」として横浜市福富町で創業しました。創業地、横浜で新たにオープンする「Yokohama Maita KEY'S CAFÉ」は、横浜緑園都市店、横浜綱島店に続き市内で3店舗目の出店となります。店舗が入る商業施設の周辺には、桜の名所として知られる大岡川が流れ、四季折々の川の情景を眺めながらドリンクやフード、スイーツをお楽しみいただけます。

②オリジナルメニューを提供

横浜市は、乳牛の飼育および牛乳や乳製品などの生産を担う「近代酪農」と、日本でのアイスクリーム発祥の地とされています。その横浜市での出店にちなみ、横浜市内で牧場を営む「小野ファーム」で飼育された横濱ビーフを使用した「横濱ビーフカレー」や「コンビーフ&ポテトサラダサンド」、濃厚なミルクの味わいがお楽しみいただける「牧場直送ミルクソフトクリーム」を店舗オリジナルメニューとして販売します。また、幅広い年代の方が楽しめるよう、豊富なフードやスイーツをグランドメニューとしてご用意しています。なお、店舗で販売するメニューは一部商品を除き、テイクアウトも可能です。

■主な販売メニュー



水溫熟成[®]珈琲
(ホット/アイス)
Rサイズ 350円



牧場直送ミルクソフトクリーム
400円



横濱ビーフカレー
800円



コンビーフ&ポテトサラダサンド
500円

※画像はイメージ
※価格はすべて税込
※価格はリリース時のものとなります

■店舗概要

| | |
|-------|-----------------------------------------|
| 店名 | Yokohama Maita KEY'S CAFÉ(キーズカフェ 横浜蒔田店) |
| 所在地 | 神奈川県横浜市南区花之木町 3-48-1 VIERRA 蒔田 2 階 |
| 営業時間 | 7:30~21:00(L.O. 20:30) 不定休 |
| 席数 | 41 席 |
| オープン日 | 10 月 20 日(木) |

【KEY'S CAFÉ とは】

コーヒー

◆使用するコーヒーはすべて氷温熟成[®]珈琲を使用

氷温熟成[®]珈琲は、焙煎前のコーヒー生豆^{なまめ}を 0℃以下の氷温域と呼ばれる温度帯で一定期間熟成させます。

氷温域で熟成させることで、コーヒー豆の中の水分が均質化されます。この豆に合わせた焙煎を行うと、焙煎時の焼きムラが減少し、まろやかな味わいを実現します。

◆抽出

抽出にも徹底的にこだわり、氷温熟成[®]珈琲の持ち味であるまろやかさをさらに引き立たせるため、ネル(布)ドリップ抽出を採用しています。

ロケーション

◆さまざまな業態・立地に出店

ローコスト(加盟金・ロイヤリティ不要)で出店可能で、北海道から沖縄まで全国各地、大型商業施設から駅ナカ、病院、大学、書店、高速サービスエリア内などさまざまなロケーションに出店しています。

店舗一覧はこちらから <https://www.keycoffee.co.jp/store/keyscafe>



— 本件に関するお問い合わせ先 —

キーコーヒー株式会社 広報チーム
担当 小山・岡田

TEL 03-5400-3069 / Email key1@keycoffee.co.jp