

Press Release

2025年2月14日

C-United 株式会社

海外展開を見据えた“試金石”となる新型モデル店舗 「珈琲館 京都錦高倉通店」を3月11日にグランドオープン！

障がい者の方々が働く焙煎所を店内に開設し、
焙煎した珈琲を「京都ブレンド」として京都の2店舗限定で新発売。

C-United 株式会社（本社：東京都港区、代表取締役社長：友成 勇樹、以下「当社」）は、2025年3月11日（火）に、京の台所こと「錦市場」で『珈琲館』の新型モデル店舗である「珈琲館 京都錦高倉通店」をオープンいたします。95坪の大型店で、店内には障がい者の方々（以下、「CUクルー(*1)」）が個性を活かし、珈琲生豆の配合から焙煎・梱包までを手掛ける焙煎所も併設。その場で焙煎した特別な珈琲を「珈琲館 京都ブレンド」として都錦高倉通店、京都東本願寺前店で新発売いたします。

*1 当社で働くハンディキャップをお持ちの方々と、共に働く仲間として「CUクルー」と呼んでいます。



・今年で創業55周年の珈琲館。次なる50年は日本の“喫茶店”を海外へ。

当社は、「珈琲文化の創造と発展を通して人を幸せにすること」を経営理念に掲げ、地域で長く愛される“街の財産となるお店”をつくり、食文化の底上げを図りたいと考えています。

近年、飲食業界では喫茶店・カフェの倒産が相次ぎ、2023年には過去最多を記録(*2)。地域に根付く店舗が失われつつある状況を踏まえ、当社は“街の財産となるお店”づくりを一層強化してまいります。

また昨今では、海外のお客様が多く訪れる銀座エリアにて、多くの海外のお客様に人気を博しており、裾野を広げることも日本の食文化の底上げに繋がると考えております。そのため、喫茶店チェーンを牽引する存在として、海外展開を通じて日本の「珈琲文化」を広く世界に発信することで、日本社会に貢献していきたいと考えています。

海外進出の第一歩として、このたび、インバウンドのお客様が多く訪れる「京都錦」に新店舗を開店。「珈琲館 京都錦高倉通店」で、海外のお客様の反応を探りながらサービスの改良を行い、その結果を海外展開に活かしてまいります。

*2 帝国データバンク：「飲食店」の倒産動向調査（2024年）

■ 新店舗の特徴

古き良き喫茶店の特長である、温かくゆったりした空間、落ち着いた照明。それらを活かし現代のトレンドと調和した空間にすべく、石材を用いたモダンな装飾を取り入れ、洗練されたデザインを追求しました。また、サイフォンで一杯ずつ丁寧に珈琲を淹れる様子を目の前で楽しめるカウンター席もご用意し、淹れたての珈琲の香りや抽出の美しさを間近で感じられる贅沢な体験をご提供します。

店舗奥には、CU クルーが「京都ブレンド」の珈琲生豆の配合（ブレンド）から焙煎、梱包まで手掛ける焙煎所を併設。焙煎工程をご覧いただけるだけでなく、香ばしい焙煎の香りもお楽しみいただけます。

■ 店内焙煎所のポイント

焙煎機「Bellwether Roaster」を導入し、高い安全性と品質を両立。CU クルーが安全かつシンプルに作業ができる環境づくりを追求しました。

通常の焙煎機では、焙煎した際に発生する煙を排出するため煙突が必要です。しかし、「Bellwether Roaster」は煙を高温で焼却する仕組みにより、煙や熱風を排出しません。また、高温になる部分には専用のガードを設置するなど、安全面への配慮も万全。火災やけがのリスクを限りなくゼロに抑えています。

豆の包装作業においても、鮮度を守るために酸素を窒素に置き換える“ガス置換包装”も採用し、京都の2店舗でしか味わえない、贅沢で特別感あふれる新鮮な一杯をお届けします。

■ 「珈琲館 京都ブレンド」

コロンビア、ブルーマウンテン NO.1 など複数種類の厳選された珈琲をブレンドした、京都エリアの珈琲館限定オリジナルのブレンドコーヒーです。

フルーティーな甘味と程よい酸味が調和した、奥深い風味となめらかな後味が特徴です。



■ 開発秘話（商品開発部コメント）

まず、京都の珈琲文化と味覚傾向を調査しました。その結果、京都には昔ながらの喫茶店が多く残り、かつては珈琲豆の精製技術が十分でなかったことから、深めの焙煎を行い、ミルクを加えて飲むスタイルがある一方で、トレンドでもあるスペシャルティコーヒーのような、香りや風味を楽しむスタイルのカフェや喫茶店があることにも着目し、地元の方も海外から来られるお客様にもご評価いただけるようなブレンドの試作、試飲を繰り返しました。その中で、「京都ブレンド」と名付けるにふさわしい特別感を演出するため、“コーヒーの王様”と称される最高等級の「ブルーマウンテン NO.1」を採用。“錦市場”のにぎわいをイメージし、まろやかな甘味とほっこり温まる味わいに仕上げました。

【ご参考】 本社 1 階に CU クルーが働く焙煎所を開設。焙煎した珈琲を「銀座ブレンド」として限定販売。



当社は、2024年3月に新規事業として、CU クルーが個性を活かし働く、焙煎所を本社 1 階に開設しています。そこで焙煎した特別な珈琲は「珈琲館 銀座ブレンド」として、銀座エリアの2店舗で販売しています。当社が障がい者雇用において、最も大切にしているのは「安心して安全に働ける環境をつくり、ビジネスとして成立、持続させること」です。そのため、一部内製化により雇用を創出するだけでなく、新商品づくりに携わる環境を作ることで、やりがいを持って働ける環境を整備しています。

<珈琲館 京都ブレンド>

- ・販売店舗：珈琲館 京都東本願寺前店、珈琲館 京都錦高倉通店
 - ・期間：2025年3月11日（火）～
 - ・販売価格：「珈琲館 京都ブレンド」780円（税込）
 - ・使用豆：複数種類の珈琲豆をブレンド（コロンビア、ブルーマウンテン NO.1 他）
- ※「珈琲館 京都ブレンド」の珈琲豆は200g 2,700円（税込）で販売いたします。

<珈琲館 京都錦高倉通店>

- ・住所：〒604-8125 京都府京都市中京区中魚屋町 509-2 ファーストコート京都錦 2階
- ・オープン日：2025年3月11日（火）
- ・営業時間：7時30分～22時
- ・席数：140席（57卓）
- ・アクセス：阪急京都線 烏丸駅 徒歩5分

※3月10日（月）に「珈琲館 京都錦高倉通店」での取材・試食が可能です。希望者は、広報担当までご連絡下さい。

以上

【C-United 株式会社について】



“珈琲文化の創造と発展を通して人を幸せにすること”という経営理念の下、珈琲館、カフェ・ベローチェ、カフェ・ド・クリエなどを中心に、お客様の日常に寄り添える様々なスタイルのカフェブランドを運営しています。C-Unitedグループ全体で、8ブランド約560店舗を全国で展開しています。

- 商号：C-United 株式会社
- 代表者：代表取締役社長 友成 勇樹
- 所在地：〒105-0012 東京都港区芝大門2丁目10番12号 KDX 芝大門ビル 1F・9F
- 事業内容：カフェチェーンの経営（直営店及びフランチャイズ店舗）、物販事業、食材卸売事業
- 従業員数：10,978名（うち社員数868名、2025年1月現在）
- 展開ブランド：カフェ・ベローチェ、THE SMOKIST COFFEE、CAFE DI ESPRESSO 珈琲館 珈琲館、珈琲館 蔵、カフェ・ド・クリエ、カフェ・ド・クリエ ホピタル メゾン・ド・ヴェール

【珈琲館について】



『珈琲館』は、個人経営の喫茶店が主流の時代、喫茶店チェーンの先駆けとして1970年に東京神田神保町に1号店をオープンしました。創業以来、“一杯のコーヒーに心をこめて。”というポリシーの下、オーダーを受けてから珈琲豆を挽き、一杯ずつ丁寧に淹れる本格派の珈琲をご提供。現在は常時11種類をご用意しております。

こだわりの珈琲に合うお食事メニューにも力を入れ、年間約120万食（※1）を売り上げる「トラディショナル・ホットケーキ」をはじめ、ナポリタン、フルーツ牛乳ミックスなど「喫茶店」ならではの昔懐かしい味わいのメニューを取り揃えています。

*1 集計期間：2023年8月～2024年7月

コーポレートサイト : <https://c-united.co.jp/>

珈琲館 HP : <https://c-united.co.jp/coffeekan/>

珈琲館公式ネット通販 : https://www.onlinestore-c-united.com/c/products/coffee_kan

<報道関係者からのお問い合わせ先>

3月10日（月）に「珈琲館 京都錦高倉通店」でのご取材、ご試食が可能です。

ご取材をご希望の方は、下記までご連絡ください。

C-United 株式会社 広報 服部

TEL 03-6432-0797 FAX 03-6432-0236

Mail: public_relations@c-united.co.jp