

**約 7 万杯を販売した、サステナブルな季節限定アイスコーヒー
「エチオピア モカ シャキツ」が大好評につき 2 度目の再販決定！**

『珈琲館』と『珈琲館 蔵』にて、5 月 15 日（木）より発売

C-United 株式会社（本社：東京都港区、代表取締役社長：友成 勇樹）は、全国の『珈琲館』および『珈琲館 蔵』にて、昨年 6 月に発売し大好評をいただいた、サステナブルな季節限定珈琲「エチオピア モカ シャキツ」を 5 月 15 日（木）より再販いたします。



・約 7 万杯を達成し、再販決定！夏の『珈琲館』の定番になりつつある人気の一杯！

『珈琲館』では、“季節限定珈琲”として、年に 3~4 回、サステナブルな取り組みを行う農園から取り寄せた、高品質で本格的な珈琲を販売しています。今年の夏は、その季節限定珈琲から「エチオピア モカ シャキツ」が登場します。

2023 年に初登場した本商品は、季節限定珈琲として過去最大のヒットである約 7 万杯（*1）を販売するなど、大変ご好評をいただきました。その反響とお客様からのご要望の声を受け、今回、2 度目の再販が決定しました。

*1 2024 年 6 月 6 日（木）～9 月下旬発売分

・豆の個性が際立つシングルオリジン。夏にぴったりの、すっきり軽やかでフルーティーな味わい！

「エチオピア モカ シャキツ」は、珈琲豆の個性をしっかりと感じられるよう、単一農園（シングルオリジン）の豆を使用しています。新鮮な果実を思わせる華やかで芳醇な香り、柔らかな苦味、フルーティーな味わいと心地よい余韻が特長です。定番商品の「炭火アイスコーヒー」が、濃厚でビターなコクを持つのに対し、「エチオピア モカ シャキツ」は、対照的な、すっきり軽やかでフルーティーな味わいが魅力です。

この奥深い味わいを育むのは、シャキツソ村の肥沃な火山灰の土壌です。年間を通して雨量も多く、コーヒー栽培に適した環境から、エチオピアの中でも有数の名産地として発展してきました。

また、シャキツソ村では、かつて山火事で失われた森林と広大な土地への地域復興にも注力しており、その一環として始まったのが、コーヒー生産を通じて地域住民の雇用を創出する取り組みです。

コーヒー栽培によって自然環境の復活、地域住民にも持続的発展へのサイクルが生まれています。

▪ おすすめのペアリングメニュー（商品開発コメント）

「エチオピア モカ シャキツソ」には、新鮮な野菜をたっぷり使用した「燻しベーコンの B.L.T サンド」や「ミックスサンド」がおすすめです。特に、サンドイッチに使われているトマトの軽やかな酸味が珈琲の酸味と調和し、珈琲の華やかな味わいを引き立てます。スイーツメニューでは、「桃のショートケーキ」がおすすめです。桃の香りと珈琲のフルーティーな味わいや華やかな香りが調和し、桃の甘さが引き立ちます。



燻しベーコンの B.L.T サンド



ミックスサンド A



桃のショートケーキ

▪ “季節限定珈琲”について（商品部コメント）

『珈琲館』の季節限定珈琲は、グランドメニュー内の珈琲とは異なる味わいの珈琲豆を選定し、バラエティ豊かな珈琲をお楽しみいただけるよう工夫しています。また、国名や地域名が入った珈琲豆を選ぶことで、産地のイメージが湧きやすく、各地の多彩な味わいを楽しんでいただけるようにしています。

年3回の特別な珈琲を、ぜひお楽しみください。

▪ 『珈琲館』の“季節限定珈琲”概要

C-United 株式会社では、“珈琲文化の創造と発展を通して人を幸せにすること”という経営理念を掲げています。その理念のもと、コーヒー生産大国であるブラジルの栽培適地が約 60%も失われる可能性がある「コーヒーの 2050 年問題」をはじめ、“環境”や“人”、“社会”に対してアクションを起こし社会に貢献できる企業を目指しています。活動の一環として『珈琲館』では、サステナブルな取り組みを行う農園から取り寄せた、高品質で本格的な珈琲を年に 3~4 回「季節限定珈琲」として販売。珈琲の価値向上と、持続可能な未来に向けた環境保全を推進しています。（詳細：<https://c-United.co.jp/sustainability/>）

▪ 商品概要

お召し上がり（カップ提供、テイクアウト可）及びコーヒー豆を販売いたします。

- ・ 販売店舗：全国の『珈琲館』、『珈琲館 蔵』（*1）
- ・ 販売期間：2025 年 5 月 15 日（木）～ 10 月中旬まで販売
- ・ 販売価格：730 円～990 円（税込）

珈琲豆は 300g 3,600 円（税込）で販売しております。

*1 一部、取り扱いのない店舗がございます。また、数量限定につき、なくなり次第終了となります。

【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/>

珈琲館公式オンラインストア : 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>

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

Mail: public_relations@c-United.co.jp