

Press Release

2025 年 10 月 20 日

C-United 株式会社

様々なバックグラウンドを持つ CU クルーが手がける自社焙煎珈琲、初の全店展開へ！ サステナブルな季節限定珈琲「タンザニア エーデルワイス」 『珈琲館』と『珈琲館 蔵』にて、10 月 23 日（木）より発売開始

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、全国の『珈琲館』および『珈琲館 蔵』にて、10 月 23 日（木）より、サステナブルな珈琲「タンザニア エーデルワイス」を期間限定で発売いたします。



・初の試み！CU クルーが手がける自社焙煎珈琲を全店で発売

『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。このたび、その季節限定珈琲として「タンザニア エーデルワイス」が登場します。

本商品は、本社 1 階の自社焙煎所で CU クルー※が丁寧に焼き上げた特別な珈琲です。当社では DE&I 推進の一環として、CU クルーが働く焙煎所を昨年開設し、珈琲生豆のブレンドから焙煎、商品発送までを一貫して行っています。これまで焙煎所で焼き上げた珈琲は「銀座ブレンド」として銀座の『珈琲館』2 店舗のみで販売していました。今回、当社はこの取り組みをさらに広げ、焙煎所で焼き上げた珈琲「タンザニア エーデルワイス」を、初めて全国の店舗で展開します。障がい者雇用を当社の基幹ビジネスに組み込み、全国規模で CU クルーが焙煎した珈琲を提供する取り組みは、当社ならではのものです。

CU クルーが個性を活かして丁寧に仕上げた、サステナブルな一杯をお楽しみください。

※当社 C-United で働く様々なバックグラウンドをお持ちの方々と、共に働く仲間として CU クルーと呼んでいます。

・秋冬にぴったり。ナッツやスパイスを思わせる香ばしさ、広がりのある余韻の一杯

「タンザニア エーデルワイス」は、ナッツやスパイスを思わせる芳ばしい香りに、柑橘系のすっきりとし

た柔らかな酸味、やさしい甘みと豊かなコクが調和し、広がりのある余韻をお楽しみいただけます。
特に、香ばしさとやさしい甘みが心地よく感じられる味わいは、秋冬シーズンにぴったり。肌寒い季節に、チョコレートや焼き菓子と合わせてお召し上がりいただくと、より一層豊かなひとときを演出します。
栽培地は標高 1,650m～1,820m の高地に位置し、アフリカ最高峰キリマンジャロ山とほぼ同緯度にある農園です。昼夜の寒暖差によって種子がじっくりと引き締まり、酸味や香りが凝縮された高品質なコーヒーが育まれます。また、サステナブルな取り組みとして、約 5 万本の植樹や野生動物との共存を重視した農法の徹底、地元学校卒業生の雇用促進など、環境・地域社会への支援活動を行っています。

・おすすめのペアリングメニュー（商品開発コメント）

「タンザニア エーデルワイス」は、柑橘系のすっきりした酸味とシナモンやクローブのような芳ばしい香りが特長のため、「ミックスサンド」や「トラディショナル・ホットケーキ ホイップクリーム付き」がオススメです。

ミックスサンドに合わせると、トマトの酸味と珈琲の酸味が調和し、口の中をすっきり整えてくれます。ホットケーキに合わせると珈琲のやさしい甘みと豊かなコクが、生地甘さと香ばしさを引き立て合い、より深い味わいを楽しめます。



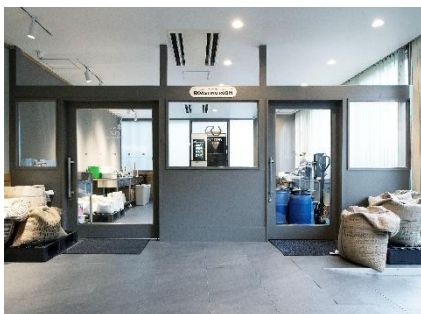
ミックスサンド A



トラディショナル・ホットケーキ ホイップクリーム付き

＜ご参考＞ 本社焙煎所の取り組み

C-United では、誰もが飲食業で働く楽しさや喜びを実感できるよう、DE&I 推進に取り組んでいます。2024 年 3 月には焙煎所を本社 1 階に開設し、珈琲の焙煎を一部内製化することで、新しい雇用を創出しました。当社は、障がいのある方々の就業機会を増やすだけでなく「雇用の質」にも注目。安心して働ける環境を整えるとともに、「事業に貢献している実感を持てる」環境づくりを目指し、本社焙煎所を立ち上げました。



・『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します。

- ・販売店舗：全国の『珈琲館』、『珈琲館 蔵』（*1）
- ・販売期間：2025年10月23日（木）～2025年11月下旬まで販売
- ・販売価格：750円～850円（税込）（*2）

珈琲豆は200g 2,350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。

*2 店舗によって価格が異なります。

【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160万食（*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：2024年4月～2025年3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/>

<報道関係者からのお問い合わせ先>

C-United 株式会社

TEL 03-6432-0797 FAX 03-6432-0236 Mail: public_relations@c-United.co.jp