

10 月 1 日は「国際コーヒーの日」！

コーヒーの楽しみ方や、コーヒーに合う商品開発の裏側を公開する特別イベント

「コーヒーコンシェルジュ 研修特別講座」を開催

さらに、自社焙煎コーヒーを 10 月 23 日より初めて全国の『珈琲館』で発売！

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、10 月 1 日の「国際コーヒーの日」を記念したメディアイベント「コーヒーコンシェルジュ研修 特別講座」を 9 月 26 日（金）に開催し、当社の専門教育機関「珈琲大学」内の「コーヒーコンシェルジュ研修」を初めて社外向けに実施いたしました。また、本社 1 階の自社焙煎所にて CU クルー※が焙煎したコーヒーを、10 月 23 日（木）より初めて全国の『珈琲館』で発売することを発表しました。

※当社 C-United で働くハンディキャップをお持ちの方々を、一緒に働く仲間として CU クルーと呼んでいます。



・「国際コーヒーの日」記念イベントとして、コーヒーの楽しみ方や商品開発の裏側を公開！

10 月 1 日は、コーヒー豆の収穫や流通の年度初めとして、国際コーヒー協会（ICO）が制定した「国際コーヒーの日」です。世界中でコーヒーの普及を促進し、コーヒーを楽しむイベントが開催されます。

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、セルフサービス型の『カフェ・ベローチェ』『カフェ・ド・クリエ』、フルサービス型の『珈琲館』を中心に、全国で約 560 店舗を展開しています。

この経営理念に伴い、2022 年よりコーヒーの基礎知識からビジュアルスキル全般を学べ、C-United 在籍期間中に継続してスタッフが成長していける“キャリアロングラーニング”を実現した社内専門教育機関「珈琲大学」を運営しています。そのプログラムの一つで、最高のコーヒーをお届けするためにコーヒーに関する知識を体系的（レベル別に GradeⅣ～GradeⅠのクラス学習）に学ぶ「コーヒーコンシェルジュ研修」は、C-United 従業員のみが受講可能な専門研修です。

このたび「国際コーヒーの日」を記念し、その一部を体験いただける「珈琲コンシェルジュ研修 特別講座」を 9 月 26 日（金）に実施しました。「コーヒーコンシェルジュ研修」を社外向けに開催するのは、今回が初めてとなります。

・普段の生活では体験できない「珈琲大学」ならではのプログラムを特別に実施！

イベント当日は、代表取締役社長・友成より当社の取り組みや「珈琲大学」についてご説明した後、勤続年数 42 年で“生き字引”と呼ばれるほど社内で最もコーヒーに詳しく、これまで累計 600 人が参加した「コーヒーコンシェルジュ研修」全ての講師を務める人材育成の統括マネージャー・坂入信行と、当社ブランドの全珈琲メニューに携わる“味の番人”である商品部責任者・安達直也が登壇。珈琲豆の焙煎方法や種類をレクチャーし、抽出体験を実施しました。さらに、C-United が展開する 3 ブランドのブレンドコーヒーを飲み比べ、その味の違いを体感。フードペアリング体験も行い、当社のコーヒーに合うフードメニュー開発の裏側も公開しました。



「珈琲大学」学長も務める C-United 社長の友成が登壇し、経営理念に込めた想いや、独自の専門教育機関である「珈琲大学」のカリキュラム等についてご紹介しました。



2024 年 3 月に本社 1 階に開設した自社焙煎所の見学も実施。質の高いコーヒーをお届けするため、丁寧な焙煎作業や豆の選別を行っている様子をご説明しました。



『珈琲館』の店舗で導入しているサイフォンを使用した抽出体験では、参加者より「理科の実験のようで楽しい」「想像よりあっという間に抽出されて驚いた」などの声をいただきました。



『カフェ・ベローチェ』『珈琲館』『カフェ・ド・クリエ』各ブランドのブレンドコーヒーと、フードメニューのペアリング体験では「食べ物と合わせて飲み比べると、違いがよくわかった」「コーヒーに合うメニューを出していることが味わいで感じられた」などの声が上がりました。

・本社 1 階の自社焙煎所にて焙煎したコーヒーを、10 月 23 日より初めて全国発売することを発表！

当社では、DE&I（ダイバーシティ・エクイティ＆インクルージョン）推進の一環として、昨年 3 月に本社 1 階に自社焙煎所を開設しました。ここでは、障がいをお持ちの方々（CU クルー※）がコーヒー生豆のブレンド、焙煎から商品発送まで一貫して行っています。この焙煎所で焙煎した特別なコーヒーは「珈琲館 銀座ブレンド」として銀座の 2 店舗限定で販売しています。

そしてこのたび、10 月 23 日（木）より、自社焙煎所で焙煎した「タンザニア エーデルワイス」を全国の『珈琲館』にて季節限定で発売いたします。自社焙煎コーヒーを全国規模で展開するのは、今回が初めての取り組みとなります。イベント当日は新商品の最速先行試飲を行い、『珈琲館』の看板メニューである「トラディショナル・ホットケーキ ホイップクリーム付き」、「珈琲館の特製ナポリタン」、「珈琲館のハウスサ

ンドB」とのフードペアリングを体験いただきました。

「タンザニア エーデルワイス」について詳しい情報は、別途プレスリリース等でお知らせいたします。

※当社で働くハンディキャップをお持ちの方々と、一緒に働く仲間としてCU クルーと呼んでいます。

自社焙煎所の取り組みについては、下記よりご覧いただけます。

<https://c-united.co.jp/sustainability/social/>

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

<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