



Press Release

株式会社 カフェアパシヨナート東京

〒246-0022
神奈川県横浜市
瀬谷区三ツ境 7-1
Tel: 045-366-2010
Fax: 045-366-5511

2013年4月吉日
株式会社カフェアパシヨナート東京

カフェアパシヨナート東京 新業態のカフェ「POUR OVER」を横浜に 5月10日(金)OPEN

株式会社カフェアパシヨナート東京(本社:東京都港区、代表取締役社長:露木 将久)は、2013年春、新業態のカフェ、「POUR OVER」を丸井シティ横浜店内にオープンいたします。

「Coffee's Slow Dance」

量る。挽く。セットする。

注ぐ。膨らむ。

アロマを開放し、ゆっくりとフィデリオを踊り始めるコーヒー。

ハンドメイドの高価なマシンに頼らないコーヒーの楽しみ方がある。

店名は元来、「HAND DRIP」と呼ばれる抽出方法の事を意味しますがアメリカ西海岸、及びサンフランシスコでは「POUR OVER」と呼ばれる事に由来しております。

当店は「アロマの香り高いコーヒーを気軽に楽しめるカフェ」として、高価な最新鋭のマシンに依存せず、グラインダー、ドリッパー、ポットを使用し、お客様の選んだお好みのコーヒーを豆から挽き、丁寧に淹れ、ご提供します。

一般的なカフェではコーヒーは1種類のみ提供ですが、当店では、プレミアムブレンド5種類、シェイドグラウンオーガニック4種類、シングルオリジン3種類、そして日本産コーヒーであり、超希少な小笠原コーヒー3種類の中からその日の気分や体調によってお選びいただけます。

また、熟練のバリスタが抽出するクレマ豊かなエスプレッソと甘味を最大限に引き出したスチームミルクで作るカフェラテは、ラテアート等を施し視覚でも楽しめ、他では味わえない美味しさです。

さらに、コーヒーの薫る店内では養命酒製造がプロデュースした十四豚(ジューシーポーク)を使用した、手作りのサンドイッチや米粉をブレンドした極厚パンケーキもご提供いたします。

カフェアパシヨナートは、1990年にアメリカ合衆国ワシントン州シアトルのマグノリア地区より、スペシャルティコーヒーロースターとしての歴史を歩み始めました。

使用する生豆はアラビカ種の中でも高品質の豆のみで、低温度長時間ローストの独自製法により焙煎されます。酸味が低く胃に優しいコーヒーは、米国コーヒー産業の中心地とも言えるシアトルにおいても、絶大なる支持を受け数多くの栄誉ある賞を獲得し続けてきました。



Press Release

株式会社 カフェアパシオナート東京

〒246-0022
神奈川県横浜市
瀬谷区三ツ境 7-1
Tel:045-366-2010
Fax:045-366-5511

また、シェイドグロウン・オーガニック(焼畑農法を行わないオーガニック商品)やスイスウォータープロセス(化学薬品を一切使用しないデカフェ商品)を積極的に商品展開し、自然環境の保護を目指しております。

一方で、「フェアトレード」にて生豆を入手する事により、生産者の生活環境向上にも注力しております。

日本では、「コーヒーは生鮮食品」と位置づけ創業来航空便での輸入を貫いて参りました。

直営店は、現在3店舗(新丸ビル店・みなとみらいコレットマーレ店・広尾店)を展開し、カフェアパシオナートブランドを確立して参りました。

これらのカフェアパシオナートが培ってきたこだわりのコーヒーを、「POUR OVER」ではいつでも気軽にお楽しみできますので、是非ご利用下さい。



Inspired by caffeappassionato



店舗概要

店名 : POUR OVER 横浜店

オープン日 : 2012年5月10日(金)

所在地 : 〒220-0011

神奈川県横浜市西区高島 2-19-12

丸井シティ横浜店2階

営業時間 : 10:30~20:30

面積 : 12.8坪

客席 : 21席

このリリースに関するお問い合わせは、
営業部 清水までお願いいたします。

TEL : 045-366-2010 FAX : 045-366-5511

E-Mail : n_shimizu@caffeappassionato.jp