

「お茶屋茶匠冷やし珈琲」のご提案



kakegawa
ippudo

(有) 掛川一風堂

お茶屋茶匠 荒川佳也



茶 匠 ： 荒川佳也 （ あらかわよしや ）

創業 1932 年 （有）掛川一風堂代表取締役（創業時は荒川耕一商店）
茶処静岡は掛川の茶匠として自家焙煎珈琲を営む。

珈琲焙煎歴 20 年

お茶屋茶匠の焙煎珈琲とは・・・

お茶で培った味覚・嗅覚を基に、珈琲で日本人の味覚に寄り添うを
テーマにに独創的な発想と、奇抜なアイデアを世に送り込んでいる。

アナタの味覚が変わる珈琲講座を開催しており、これまでに約 8, 0
0 0 名の方が受講。珈琲道場主として、生徒を育てカフェを開業して
いる。



概要 お茶屋茶匠の冷やし珈琲

戦略性 日本酒を嗜むかのようにデミタスカップでじっくり味わえる

審美性 珈琲の“滴”が落ちて貯まっていく様子を波紋表現。
涼しげでみずみずしさを連想させる配色

先進性 ハンドドリップへの拘りを捨て、珈琲を瓶入りする発想

社会性 本来“洋”の文化の珈琲を日本人の口に馴染む味

ユーザー性 器具をお持ちでない方でも手軽で美味しい珈琲が飲める

提案性 珈琲通の方の心を擽る味覚への追求とユーモア

お茶屋茶匠の焙煎珈琲とは、日本人の心を癒す静岡のお茶のように広く愛飲して貰えるよう心がけから生まれた言葉です。飲まれる方が【香り・滋味・後味】を楽しめるよう妥協せず作りました。ラベルの波紋のように人から人へ、心を込めて広く知れ渡っていくように表現しました。



商品イメージ



外装 紙素材ですが、桐の箱の様なしっとりした触り心地と質感を再現しました。

帯紐 外撒きの帯紐はゴム素材で、静岡県のお茶をイメージした緑色です。

デザイン 蓋を開けた瞬間の驚きと、「お茶屋茶匠の珈琲」と言うこれまでにない価値観と期待値を与えます。

重量 本体とあわせて2kgほどの重さから、相手の方に手渡した瞬間「お酒・調味料」を想像させますが、そこでの瓶入り珈琲と言う意外性とユーモアをお客様に楽しんでいただきます。

