

Espresso Tokyo(株式会社エクセルリビング)

**コーヒー豆専門店「豆善 MAME-ZEN-」(駒沢大学駅)
通販で人気の熟成バスクチーズケーキ、濃厚ガトーショコラ(CACIORI)の
コーヒーセットを 1200 円より提供開始
—コーヒー豆販売数ランキングトップ 10 も発表—**

「傑出した住まい・暮らし・空間」をお客様に提供することをミッションに掲げる株式会社エクセルリビング(住所：東京都世田谷区、代表取締役：矢島友和、以下エクセルリビング)の珈琲ブランド「Espresso Tokyo」が駒沢大学駅に展開するコーヒー豆専門店「豆善 MAME-ZEN-」(以下「豆善」)は、2024年5月より、宅配スイーツブランド・CACIORI(運営：株式会社 Be3、所在：東京都大田区)が展開する熟成バスクチーズケーキと濃厚ガトーショコラのコーヒーセットをそれぞれ 1300 円税込、1200 円税込で販売を開始したことをお知らせします。

このセットは、豆善が提供する 32 種類の中から好きなコーヒーを一つ選び、熟成バスクチーズケーキ、濃厚ガトーショコラいずれかを選べるもので、店内で飲食可能です。



左が熟成バスクチーズケーキセット (1300 円税込)、右が濃厚ガトーショコラセット (1200 円税込)

通販で人気のケーキメーカー・CACIORI とは

CACIORI とは大田区・雑色に工場を構え、2021 年 11 月よりオンライン販売を開始したグルテンフリーのケーキ専門店、その中でも看板メニューの熟成バスクチーズケーキは、熟成により旨味成分が約 2 倍、濃密な風味かつふわトロ食感が話題となり、日本最大級のお取り寄せサイト「おとりよせネッ

<この件に関するマスコミ、素材・データなどの問い合わせ>

エスプレッソトキョー (株式会社エクセルリビング) 広報担当：富永

TEL : 090-2664-2785 mail : tomygerero@gmail.com

ト」のお取り寄せ大賞 2023 で洋菓子部門 3 位に入賞、会員数 150 万人のスイーツ専門サイト「Cake.Jp Award2023」において商品の TOP2%に当たる BLONZE 賞を受賞した話題のケーキです。

濃厚ガトーショコラは、同じく「Cake.Jp Award2023」で BLONZE 賞を受賞、5 種類のチョコレート異なる配合で配合した濃厚でなめらかな味わいが特徴で、CACIORI の通販サイトでは単体購入できない（セット販売のみ）貴重なチョコレートケーキです。

また、CACIORI は無店舗型（※）ということもあり、リアルショップでの定期的な提供は「豆善」が初であり、コーヒーセットとして提供することも初めての取り組みです。

（※）工場がある大田区・雑色では不定期で販売（受け渡し）しています。

豆善、開始 5 か月で利用者数 7000 人超え。コーヒー豆販売数ランキングトップ 10 を発表

「豆善」は、2023 年 12 月より駒沢大学駅近くにオープンしたコーヒー豆専門店、開始約 5 か月で利用者数のべ 7000 人を超えました。コーヒー豆焙煎を専門とした店舗でありながら、飲食を好むお客様も多く、このたび熟成バスクチーズケーキと濃厚ガトーショコラのコーヒーセット提供を開始しました。どのコーヒーを選んだらよいか分からない。そんな人もいらっしゃるのではと考え、このたび豆善の売れ筋となる、コーヒー豆販売数ランキングのトップ 10 を発表します。このデータは、2023 年 12 月 1 日から 2024 年 4 月 30 日までの実売データによるもので、価格は 4 月 30 日時点のものです。

| 順位 | ブランド名 | URL | 価格（100g、税込） | 商品画像 |
|----|-------------------------|---|-------------|---|
| 1 | 豆善駒沢ブレンド | https://mamezen-coffee.co.jp/products/mamezen-komazawa-blend | 880 円 |  |
| 2 | ペルー アンデスブルー | https://mamezen-coffee.co.jp/products/peru | 1050 円 |  |
| 3 | ケニア マサイ AA | https://mamezen-coffee.co.jp/products/kenya-masai | 1100 円 |  |
| 4 | ブラジル ダテーラ農園 ヴィラ (RA 認証) | https://mamezen-coffee.co.jp/products/brazil-daterra-villa | 980 円 |  |

| | | | | |
|----|-----------------------|---|--------|---|
| 5 | グアテマラ オリエンテ ナチュラル | https://mamezen-coffee.co.jp/products/guatemala-oriente | 1050 円 |  |
| 6 | グアテマラ アグアブランカ | https://mamezen-coffee.co.jp/products/guatemala-agua-blanca | 990 円 |  |
| 7 | インドネシア マンデリン ビンタンリマ | https://mamezen-coffee.co.jp/products/indonesia_mandheling | 1030 円 |  |
| 8 | エチオピア イルガチェフェ G1 コチャレ | https://mamezen-coffee.co.jp/products/ethiopia-yirgacheffe-g1 | 1000 円 |  |
| 9 | コロンビア ピンクブルボン アナエロビック | https://mamezen-coffee.co.jp/products/colombia-pink-bourbon | 1400 円 |  |
| 10 | 中国 雲南 | https://mamezen-coffee.co.jp/products/yunnan-%E9%9B%B2%E5%8D%97 | 1350 円 |  |

「豆善」店長・岩谷 武蔵のコメント

3月中旬～から下旬に期間限定イベントとして「熟成・非熟成バスクチーズケーキ ペアリングセット」を展開していました。期間中に召し上がっていただけなかった方、ペアリングセットで気に入っていただけ店舗にて常設してほしいという声が上がリ、このたびグランドメニューに加えました。素材のクオリティにこだわって作られた熟成バスクチーズケーキは、コーヒーにこだわり続けている店長の岩谷が、クオリティの高いコーヒーのみを取り揃えている豆善と非常に似ています。

CACIORI の熟成バスクチーズケーキは、濃厚な味わいのため、普通のコーヒーでは味負けします。人気ランキング1位となった豆善のドリップコーヒーは、1杯に18gのコーヒー豆を使用し、濃い目に抽出するため(1杯の平均はおおよそ12g～15gと言われてています)、ペアリングした際も熟成バスクチーズケーキの味に負ける事はありません。しっかりと個性を感じられるコーヒーを提供できるのも豆善との相性の良さをアピールできるので



<この件に関するマスコミ、素材・データなどの問い合わせ>

エスプレッソトキョー (株式会社エクセルリビング) 広報担当: 富永

TEL: 090-2664-2785 mail: tomygerero@gmail.com

はと確信しています。

豆善に来店いただくことで、チーズケーキと相性の良いコーヒーを見つけることが出来ますし、コーヒーの種類やローストの度合いによる味わい・香りの変化など「コーヒーって面白いかも？」と、コーヒーの奥深さに興味を持ってくれる方が少しでも増えたらうれしく思います。

コーヒー豆販売数1位は豆善駒沢ブレンド

豆善駒沢ブレンドが2位に圧倒的な差を付けて堂々の1位という結果になりました。「酸化(酸っぱくなってしまった=劣化)したコーヒーがコーヒーの酸味」だと間違った解釈をされている方が多い中で、「酸味=悪いもの」というイメージを払拭したいという想いからブレンドされたのが、この「豆善駒沢ブレンド」です。コーヒーとはアカネ科の植物で、真っ赤な実(コーヒーチェリー)をつける果物。故に新鮮なコーヒーはフルーティな酸味があるのが当然なのです。コーヒーは嗜好品なので、しっかりした苦い味わいが好きな人も沢山いる中で、本当に良いコーヒーの「酸味」を経験しないまま「酸味が嫌い」と仰っている方が非常に勿体なく思っておりました。「たくさんの方にコーヒーの視野を広めてほしい！」という強い想いから誕生しました。2位以降はシングルオリジンのコーヒーがずらざらと並んでいます。店長の岩谷が、豆善オープン前から好んで飲んでいたケニア マサイ AAやグアテマラ オリエンテ、コーヒー王道どころのブラジル・インドネシア マンデリン・エチオピアに、アナエロビックのコロンビア ピンクブルボンや中国 雲南など、納得の結果となりました。

CACIORIの熟成バスクチーズケーキの商品情報

・グルテンフリーの「熟成バスクチーズケーキ」

原材料：クリームチーズ、生クリーム、グラニュー糖、全卵、脱脂濃縮乳、バターミルク（一部に乳成分を含む）

原料原産地：北海道製造

アレルギー表示：乳成分、卵

栄養成分（100gあたり）：エネルギー322kcal、蛋白質5.6g、脂質24.4g、炭水化物20.1g、食塩相当量0.53g

賞味期限：30日



・グルテンフリーの「濃厚ガトーショコラ」

原材料：チョコレート、全卵、無塩バター、グラニュー糖・（一部に卵・乳成分・大豆を含む）

賞味期限：30日

アレルギー物質：乳・卵

賞味期限：30日

生産工場：熟成バスクチーズケーキ直売所

東京都大田区南六郷 2-5-10 サンアイランド 101A

お問い合わせ：03-6417-9636

ホームページ：<https://agingcheesecake.jp/>



熟成バスクチーズケーキ 4つの美味しさの理由

1. 北海道産のクリームチーズと生クリームを贅沢に使用

理想のバスクチーズケーキを作るために世界中のクリームチーズを試してたどり着いたのは、北海道産のクリームチーズと生クリームでした。安心安全な国産素材であり、フランス酪農地帯ノルマンデ

＜この件に関するマスコミ、素材・データなどの問い合わせ＞

エスプレッソトーキョー（株式会社エクセルリビング） 広報担当：富永

TEL：090-2664-2785 mail：tomygerero@gmail.com

イーと似た冷涼で自然豊かな風土で育まれた生乳の深いコクが、洗練されたおいしさの基になっています。

2. 画期的な「二段熟成製法」で実現した新食感

時間と手間をかけることで食品の旨みを引き出す技が「熟成」。さまざまな条件で熟成テストを繰り返し、別々のタイミングで2度熟成をかけるという独自の「二段熟成製法」によってじっくりと旨味を凝縮し、新しい食感と奥行きのある味を創り出すことに成功しました。

3. 生地作りから焼き上げまで最適な温度で管理

美しい焼き色に仕上げた表面の香ばしさと、舌の上でなめらかに溶けていくクリーム感の絶妙の対比は、原材料の管理、生地作り、熟成、焼き上げまで、すべての工程がそれぞれ最適な温度で行われているからこそ実現できるおいしさです。少しでもバランスが崩れると味が落ちてしまうので、熟練のスタッフが細心の注意を払って温度管理をしています。

4. 作りたてを特別な機械で急速冷凍

焼き上がった熟成バスクチーズケーキは、ブラストチラーという特別な機械で冷凍してから個包装します。衛生的に急速冷凍して鮮度を保持、冷凍便でお届けするので、ご家庭でお好きな時に解凍して、いつでも安心して作りたてのおいしさを楽しんでいただけます。



珈琲豆焙煎所「豆善」店舗概要

店舗名：コーヒー豆専門店「豆善 MAME-ZEN-」

所在地：154-0012 東京都世田谷区駒沢 2-2-1 フェリーチェ駒沢 1F

電話番号：050-3095-5691

Email：info@mamezen-coffee.co.jp

Website：https://mamezen-coffee.co.jp/

SNS：

Instagram：https://www.instagram.com/mame_zen_/

席数：カウンター 6 席 + 3 名掛けボックス席が 1 席 + 縁側席

営業日：月曜日定休、火曜から日曜 11 時から 19 時

メニュー：

豆善駒沢ブレンド 100g 880 円～

手作りドリッパーパック 200 円～

コーヒーに合うカステラ 1 切 250 円、5 切 1,100 円

カステラとドリッパーパックのセット 440 円

※一部抜粋

※イートイン、テイクアウトが可能です。

<この件に関するマスコミ、素材・データなどの問い合わせ>

エスプレッソトキョー（株式会社エクセルリビング） 広報担当：富永

TEL：090-2664-2785 mail：tomygerero@gmail.com

※軽食（カステラなど）があります。



CACIORI 運営 株式会社ピースリー会社概要

会社名 : 株式会社ピースリー

代表者 : 代表取締役 田和充久

所在地 : 東京都品川区西五反田 2-10-8 ドルミ五反田ドゥメゾン 609

設立 : 2017年6月

事業内容 : バスクチーズケーキ製造販売、自社メディア運営、通信系コンサルティング

URL : <https://be-3.co.jp/>

運営メディア :

エバーベスト <https://be-3.co.jp/everbest/>

カリナビ <https://be-3.co.jp/carinavi/>

株式会社エクセルリビング、会社概要

会社名 : 株式会社エクセルリビング

代表者 : 代表取締役 矢島友和

所在地 : 東京都世田谷区尾山台 3-22-4 マンヤスビル 022号室

設立 : 2017年12月

事業内容 : 機能する素材の開発、機能する素材を生かしたプロダクトの企画・開発・製造・販売

URL : <https://www.excelliving.net/>

Espresso Tokyo 公式サイト : <https://espressotokyo.jp/>

以上

<この件に関するマスコミ、素材・データなどの問い合わせ>
エスプレッソトーキョー（株式会社エクセルリビング） 広報担当：富永

TEL : 090-2664-2785 mail : tomygerero@gmail.com