



さかい珈琲

報道関係者各位

2018年11月1日

株式会社 J・ART

兵庫県初出店！
関東・関西・中部で話題のパンケーキが美味しいお店
『さかい珈琲 小野店』 11月9日（金）グランドオープン！
～幅広い層のお客様の「憩いの場」として誕生～



『さかい珈琲』を展開する株式会社 J・ART（本社：岐阜県各務原市、代表取締役：坂井 哲史）が、兵庫県初出店の『さかい珈琲 小野店』を2018年11月9日（金）にグランドオープンいたします。

さかい珈琲は世界一のパンケーキを目指しております。クオリティーの高い人気のパンケーキ。ご注文を頂いてからメレンゲと合わせてまったり感が人気の秘密です。

オープン記念として、11月9日～11日まで、
珈琲チケット(10枚綴り)が税別
3,200円（通常3,500円）となる
キャンペーンを実施いたします。



『さかい珈琲 小野店』 店舗概要

所在地：〒675-1367
兵庫県小野市敷地町 1502-8
電話番号：0794-88-6338
店舗規模：77坪 全100席（禁煙席有り）
駐車場：無料駐車場有り（共同）
通常営業時間：7:00～23:00 定休日：年中無休

ソフトオープン日

2018年11月7日（水）
8:00～20:00

グランドオープン日

2018年11月9日（金）
8:00～20:00

※12日より通常営業致します。

<本件に関するお問い合わせ先>

〒101-0021 東京都千代田区外神田 6-14-2 サカイ末広ビル 8F

株式会社 J・ART 担当：岸本/河合 TEL：03-5812-6841 FAX：03-5812-6844

E-mail：press@sakaicoffee.jp



さかい珈琲

『さかい珈琲』のこだわり

「癒し・ゆとり・くつろぎ”の空間で、美味しい珈琲を！」をコンセプトに全国に店舗展開中の『さかい珈琲』。清潔感のあるヨーロッパ調のデザインを基調としたインテリアで、建物のタイルや食器等もオリジナルのものを使用しています。

ご提供する「さかいブレンド珈琲」は、4種類のアラビカ種100%豆を長時間焙煎し、シティローストに仕上げた後、それぞれの特性を生かすべくオリジナル配合でブレンド。香り・コク・酸味・苦味”のバランスに優れた味わいです。

また、フードに関しては従来の喫茶店領域を超えた商品を提供することにこだわり、フードメニューや店舗ごとのニーズに合わせた独自のメニューを導入。手作りのココットやさかい厳選の自信作。サラダ感覚で味わえるサラダごはん等、ひと手間加えた料理をご提供いたします。

※店舗により、メニュー及び料金が異なります。詳細については店舗までお問い合わせください。



内観



『さかい珈琲 小野店』イチ押しメニュー

モーニング・フードの充実

■サービスモーニング お飲み物料金+0円+税

東海地区特融のサービスモーニングに、ボリュームたっぷりのスペシャルモーニング、喫茶領域を超えたフードメニューと幅広いメニューをご提供することにこだわっています。



日本一の美味しさを目指します!

■特製ケチャップの鉄板ナポリタン 950円+税

高原の山里で育った完熟トマト使用を使用した、無添加・無着色で酸味を抑えたちよつと甘めのさかい珈琲オリジナル「特製トマトケチャップ」が決め手。※サラダ付き



『さかい珈琲』運営会社概要

株式会社 J・ART

本社住所：

〒504-0816 岐阜県各務原市蘇原東島町 4-61

電話番号：058-389-0101

代表取締役：坂井 哲史

設立：1985年

今後の展開の見通し

今回兵庫県初出店ですが、今度も兵庫県内に数店舗を出店予定です。

来年初夏には中国地方初出店を予定しております。

さらに来年、1月末には静岡県にワンランク上のさかい珈琲プレミアム(仮称)のオープンを予定しております。乞うご期待くださいませ。

※ご取材・ご来場をご希望の方は、添付の「返信シート」にてご返信をお願いいたします。

<本件に関するお問い合わせ先>

〒101-0021 東京都千代田区外神田 6-14-2 サカイ末広ビル 8F

株式会社 J・ART 担当：岸本/河合 TEL：03-5812-6841 FAX：03-5812-6844

E-mail：press@sakaicoffee.jp