

創業 昭和 23 年

直火焙煎珈琲

千成屋珈琲

ミックスジュース  
発祥の店

# 『千成屋珈琲ラゾーナ川崎プラザ』 焙煎士が調合した『直火焙煎珈琲』が新登場！

株式会社 LIFEstyle (本社：大阪市北区) はミックスジュース発祥の店『千成屋珈琲 ラゾーナ川崎プラザ』より焙煎士が調合した特選ブレンド『直火焙煎珈琲』が新登場！



千成屋珈琲 直火焙煎珈琲

ドリップコーヒー ¥850

## 《焙煎度（ロースト）をお選びいただけます》

浅煎り

焙煎工程で前半にあたり、エチオピアのナチュラル製法のフルーティーな豆の特徴を引き出し、綺麗な酸味が特徴です。



中深煎り

焙煎工程で中盤の酸味を感じる部分を減らし、ブラジルの飲みやすさを意識して焙煎している中深煎りです。



深煎り

焙煎工程で後半。インドネシアのコクと苦味を引き出し、キレの良い余韻が特徴の深煎りです。



千成屋珈琲の珈琲は原産国とされるエチオピアにブラジル、インドネシア、コロンビア、グアテマラを**専門の焙煎士**が調合した『直火焙煎』の特選ブレンドです。

昭和レトロから主流の深煎り珈琲と共に、フルーティーな浅煎り、飲みやすい中深煎りと焙煎の違いによる3種類の珈琲をご用意！多彩なラインナップは、それぞれの焙煎度合いによる異なる風味や特性を楽しむことができます。**深煎り珈琲**は濃厚でコクのある味わいを提供し、昔ながらのコーヒー愛好家には特に人気があります。一方、**浅煎り珈琲**はフルーティーで明るい味わいが特徴で、軽やかな口当たりが楽しめます。**中深煎り珈琲**はその間のバランスを取りながら、飲みやすさと奥深い風味を両立！異なる焙煎度合いを楽しむことで、珈琲の幅広い風味や特性を堪能できる魅力的な『直火焙煎珈琲』をお楽しみください。

●報道関係の皆様からのお問い合わせ先●

株式会社 LIFEstyle (ライフスタイル) / 担当：後閑 MAIL : gokan@airinc.jp



## 千成屋珈琲とは

昭和 23 年大阪新世界の「ジャンジャン横丁」にて初代店主（恒川一郎）が前身となる果物店を創業。店主の発案で完熟果物を独自の配合でミキサーにかけ店頭で提供したのがミックスジュースの始まりという。食に厳しい地元客らの間で「美味しい！」と評判になった。昭和 35 年に喫茶店へと業態を変え「冷コー（アイスコーヒー）」とともに 2 大看板メニューとなり、今でも「ミックスジュース発祥の店」として親しまれている。

## ■店舗概要

---

店舗名	千成屋珈琲ラゾーナ川崎プラザ (センナリヤコーヒーラゾーナカワサキプラザ)
業態	純喫茶
住所	〒212-8576 神奈川県川崎市幸区堀川町 72-1 ラゾーナ川崎プラザ 2 階
TEL	044-589-3666
営業時間	10:00 ~ 21:00
定休日	施設に準ずる
席数	66 席
URL	<a href="http://www.sennariya-coffee.jp">http://www.sennariya-coffee.jp</a>

## ■運営会社

---

運営会社名	株式会社 LIFEstyle
所在地	大阪府大阪市北区堂山町 1-5 三共梅田ビル 6F
代表者	濱田栄一
資本金	30,000,000 円
設立	2009 年 2 月 20 日
事業内容	飲食店の企画・運営
ブランド	・千成屋珈琲
URL	<a href="http://lifestyle-inc.jp/">http://lifestyle-inc.jp/</a>

●報道関係の皆様からのお問い合わせ先●

株式会社 LIFEstyle（ライフスタイル）／担当：後閑 MAIL：gokan@airinc.jp