

2019年3月25日
株式会社 プロントコーポレーション

**アジア初導入 スイス『schaerer』“スーパープレミアムコーヒーマシン”で抽出する
イタリア老舗コーヒーブランド『CAFFÈ VERGNANO』の豆を使用したコーヒーを提供
ヨーロッパのカフェを再現した
「ESPRESSO & BAKERY(エスプレッソ&ベーカリー)」
3月31日(日) 関西国際空港に誕生**

株式会社プロントコーポレーション(本社:東京都港区 / 代表取締役社長:竹村典彦)は、2019年3月31日(日)に、日本を代表する空の玄関口のひとつである『関西国際空港』第1ターミナルビルへ、新業態のカフェ「ESPRESSO & BAKERY(エスプレッソ&ベーカリー)」をオープンいたします。



「ESPRESSO & BAKERY(エスプレッソ&ベーカリー)」は、『関西国際空港』の国際線ゲートエリア第1ターミナルビル 北ウイングに位置し、ヨーロッパのカフェをコンセプトにしたスタンドカフェです。

カフェ大国イタリア ピエモンテ州で1882年に創業した老舗コーヒーブランド『CAFFÈ VERGNANO(カフェ・ヴェルニャーノ)』のコーヒーと、本場フランスの人々に愛され続けてきたブーランジェリーブランド『Plaisir du TERROIR(プレジール デュ テロワール)』のベーカリーを販売、アジア初となるスイス『schaerer(シェーラー)』“スーパープレミアムコーヒーマシン”を設置し、ヨーロッパのカフェを再現いたします。

また、環境問題意識が高い外国人観光客を主とするインバウンドニーズに対し、地球環境保全を目的に紙製の蓋でホットドリンクを提供するなど、実証実験を行い、サステナブルな社会作りに貢献します。

今後もプロントコーポレーションでは、「カフェ&バー プロント」を機軸に市場ニーズにマッチする業態開発・商品開発を展開してまいります。

イタリアの老舗コーヒーブランド
『CAFFÈ VERGNANO (カフェ・ヴェルニャーノ)』
のコーヒーを手軽に

『1882 ORIGINAL』という最もスタンダードなブレンドを使用。
南アメリカと中央アフリカを中心に合計7種類の豆をブレンドして
おり、90%がアラビカ種、10%がロブスタ種の配合です。独自の
伝統的な方法でそれぞれの豆を時間をかけて焙煎。繊細な味
と香りが特徴で、ロブスタ種が1種含まれていることでチョコレート
やハーゼルナッツの風味が感じられます。

CAFFÈ
VERGNANO
1882



『schaerer(シェーラー)』“プレミアムコーヒーマシン”
を導入

バリスタが一杯ずつ淹れたかのような洗練されたコーヒー
がボタンひとつで抽出可能なコーヒーマシンです。お客様
にカップをお渡しして、セルフサービスによる本格的なコー
ヒーをお楽しみいただけます。滑らかなミルクフォームから
弾力のあるミルクフォームまで実現しました。妥協のない
高品質なコーヒーをご提供いたします。

店頭では、ブレンドコーヒー、アメリカンコーヒー、
カプチーノ ¥450～
その他、マッキヤート・抹茶カプチーノ・モカチーノ・
紅茶・ソフトドリンクなど
をご用意しております。

Schaerer Premium Coffee Corner スイス発! スーパープレミアムコーヒーマシンにてご提供します。

Espresso エスプレッソ

3oz cup
(SMALL SIZE)
¥300

1882 Espresso (single)
エスプレッソ(シングル)

9oz cup
(REGULAR SIZE)
¥450

Blended Coffee

ブレンドコーヒー

Caffè Americano

アメリカンコーヒー

Cappuccino

カプチーノ

1882 Espresso (Double)

エスプレッソ (ダブル)

13oz cup
(LARGE SIZE)
¥500

Blended Coffee

ブレンドコーヒー

Caffè Americano

アメリカンコーヒー

Cappuccino

カプチーノ

本場フランスのブーランジェリーの味 “Plaisir du TERROIR (プレジール デュ テロワール)”

“Plaisir du TERROIR (プレジール デュ テロワール)”は、本場フランス職
人の技術を駆使、伝統的かつ高品質な商品をご提供いたします。

美味しさを追求する3つのポイント

1. フランス本場の味を日本で

フランスで食べられる商品をそのままの品質・味でご提供致します。

2. 品質の追求

フランス産の小麦粉、醗酵バターを100%使用した商品のみを提供。
現地のこだわりと同様、妥協しない最高品質・味を追求しております。

3. 安心安全

主にロワール＝アトランティック県産の小麦粉で、安全と生物多様性を重視した農
家の小麦を選択しています。 ※一部フランス国内産小麦使用



BAKERY - Plaisir du TERROIR フランス産の小麦粉100%・醗酵バター100%使用した、妥協のない高品質な味を追求しております。
本場フランスの味を日本に



AOP Croissant ¥360

AOP発酵バター クロワッサン
フランス産小麦とAOP発酵
バターを使った本場フランスの味



Chausson aux Pommes ¥400

ショソノ オ ボム
ショソノとは“スリッパ”という意味。
ボムはリンゴのこと。スリッパ型の
アップルパイで定番アイテムです。



Pain au Chocolat ¥320

パン オ ショコラ
バターを丁寧に折り込んだクロ
ワッサン生地にチョコレートを
巻いて焼成した、クラシックな
ヴィエノワズリーです。



Pain aux Raisins ¥380

パン オ レザン
クロワッサン生地にたっぷりの
カスタードとレーズンを巻いた
クラシックなヴィエノワズリー。



Brioche Melon Pain ¥350

ブリオッシュメロンパン
本場のブリオッシュにメロン生地を
乗せたしっとりふわふわバリジェヌの
メロンパンです。



プロント 初導入となる 地球環境にやさしい紙製リッド（蓋）を採用

「エスプレッソ&ベーカリー」では、プラスチックごみによる深刻な海洋汚染、環境破壊が世界的に問題となっている昨今、地球環境保全のため“環境にやさしい”素材のコーヒーカップ用紙製リッド（蓋）を採用いたします。

この度採用する紙製リッドは、リッドとカップ部分が外れにくい施工になっており、テーブルでカップが倒れてもこぼれることなく、ユーザーの利便性を損ねずプラスチックごみの削減を図ります。

環境問題意識が高い外国人観光客を主とするインバウンドニーズに対しこの度の素材導入で、今後の実証実験を行ってまいります。

プロントコーポレーションでは、環境に配慮した様々なサステナブルな取り組みを進めてまいります。



プラスチックごみの削減の一助となる 新型 紙製リッド（蓋）

プラスチックに代わる素材として紙で作られたリッド（蓋）。従来のプラスチック製よりも優れた適合性を実現し、カップ部分とぴったり密着し、中身のドリンクがこぼれる心配がありません。また、熱いコーヒーを含んだ時の危険な飲み口部分の工夫により、すすり飲みにも適した形状で飲みやすい設計になっています。カップへの取り付け、取り外しはスムーズで、スピーディーに商品を提供することが可能となりました。

ハッソー株式会社『**HASO LID**』使い捨てカップ用紙製リッド（蓋）

※写真はイメージです。

[店舗情報]

- 店舗名 「ESPRESSO & BAKERY(エスプレッソ&ベーカリー)」 (直営店)
- 所在地 大阪府泉佐野市泉州空港北1番地 関西国際空港第1ターミナルビル 北ウイング2F
- 電話番号 072-456-6526
- 店舗規模 総面積 11坪 ※共有部のお席をご利用いただけます。
- 営業時間 7:00 ~ 24:15 (L.O.23:45)
- 定休日 無休

本件に関するお問い合わせ先
(株)プロントコーポレーション 広報室 担当 廣瀬
東京都港区港南1丁目8番27号 日新ビル

TEL:03-6718-6526 (部代表) FAX:03-5769-8510 mailto:chikako.hirose@pr-office.jp

お客様からの問い合わせ先

TEL:03-6718-9671 (プロントコーポレーション代表)お客様相談室 mailto:info@pronto.co.jp