

2013年12月16日  
日本空港ビルディング株式会社

羽田空港 第1旅客ターミナル 2階

韓国のコーヒーチェーン「カフェベネ」が日本初上陸!!  
羽田空港第1旅客ターミナルに12月24日オープン



日本空港ビルディング株式会社のグループ会社である東京エアポートレストラン株式会社（本社：東京都大田区羽田空港 3-3-2、代表取締役社長：稲 定雄）は、12月24日、第1旅客ターミナル2階北ウイングに韓国の人気コーヒーチェーン店「カフェベネ」の日本1号店をオープンいたします。

「カフェベネ」は、2008年に韓国で設立されて以来、急成長を続け、今ではアジア各国で1,041店舗以上を展開しています。世界で広く受け入れられた「カフェベネ」は、日本初上陸となる羽田空港で新たな一歩を踏み出します。ぬくもりある木を基調としたインテリアの店内で、こだわりのコーヒーやスイーツをお楽しみ下さい。

【カフェベネ】

- 営業時間：6:30～20:00 (LO 19:45)
- 業態：カフェ
- 面積：125.7㎡
- 席数：61席（喫煙18席・禁煙43席）

【お問い合わせ先】

東京エアポートレストラン株式会社  
営業推進部 営業推進課 金子  
電話 03-5757-8829 FAX 03-5757-8872  
E-MAIL [h-kaneko@airport-restaurant.co.jp](mailto:h-kaneko@airport-restaurant.co.jp)



カフェベネ



## ～カフェベネジャパン 6つのこだわり～

### 1. 「コーヒー」 日本トップブランドと共同開発したオリジナルブレンド

日本を代表するM.M.C（三本コーヒー株式会社：代表取締役社長 小澤 由雄）と共同で開発したドリップコーヒーは、研究所で繰り返し試作を重ね、こだわり抜いて完成したオリジナルブレンドです。またカフェラテは、ミルクとコーヒーの相性や苦みとコクのバランスを追求し、飲み飽きない味わいを実現。コーヒーをはじめとするすべてのドリンクメニューに、カフェベネジャパンのこだわりが詰まっています。

### 2. 「カップ」 コーヒーを最高の状態で味わえる、特製のマグカップ

カフェベネジャパンは、最高の状態でコーヒーを味わっていただくためのマグカップもオリジナル開発し、日本を代表する陶磁器の町、岐阜県・多治見で制作いたしました。

カップの「口当たり」や取手の角度、重さ、手触りなど、細かな点にも心を配り完成したマグカップです。コーヒーの味と一緒に、その手触り、肌触りが楽しめます。

### 3. 「紅茶/ハーブティー」 手作りのティーパウチで包まれた最高級の茶葉

紅茶とハーブティーは、自然志向にこだわったマイティリーフを使用し、ティーパウチは土に還るバイオ素材のフィルターを、一つ一つコットンの糸で縫い合わせた特製です。その中に詰められているのは最高級の茶葉。大きなポットで淹れたような、深い味と香りをお楽しみいただけます。またカップには、ティーが濃くなりすぎないように工夫を凝らし、最後の一口まで満足して飲んでいただけるようにいたしました。

### 4. 「フード」 「メゾンカイザー」と共同開発したオリジナルメニュー

充実したフードメニューは、メゾンカイザー（株式会社 ブーランジェリーエリックカイザー ジャパン：代表 木村周一郎氏）とのコラボレーションによって生まれました。店舗で調理するクロックムッシュやツナとアンチョビ・オリーブサンド、またエッグベネディクト風マフィンなど、こだわりのメニューをご提供致します。

### 5. 「スイーツ」 心までほんのり甘くなる、厳選材料で作られたスイーツたち

スイーツメニューの一つ“ベネロール”には、八ヶ岳山麓にてハーブ餌で育てられた中村農場の“ハーブ卵”を使用。材料一つ一つにこだわり、最高の味を贅沢に追求しました。

また「ホットクワッフル」は、ワッフルと韓国で人気のホットクを融合させたオリジナルスイーツです。こんがりした甘みとモチモチの食感を、焼きたてでお楽しみいただけます。

### 6. 「インテリア」 素材の息遣いが感じられる、ナチュラルでシックな空間

壁面に並ぶランダムな木目は、自然のぬくもりと、ちょっとした遊び心を感じさせてくれます。木材の持つそれぞれの色を活かし、ナチュラルかつ、シックに仕上げました。

そして店内でひときわ目を惹くのが、壁面に備えられた大きな本棚となっており、リラックスタイムを演出しております。