

2026 年 7 月 30 日

代々木ゼミナール × KEY COFFEE

【2027 年 代々木ゼミナール創立 70 周年記念】

“勝負の夏”をアイスコーヒーで応援

『受験生応援キャンペーン』第二弾を実施

「KEY DOORS+ ドリップ オン® スペシャルブレンド深煎り」を寄贈

キーコーヒー株式会社(本社:東京都港区、社長:柴田 裕)は、2027 年に創立 70 周年(※1)を迎える代々木ゼミナール(本部:東京都渋谷区、理事長:高宮 英郎)とのコラボ企画『受験生応援キャンペーン』を実施しています(※2)。今回は第二弾として、7 月に「KEY DOORS+ ドリップ オン® スペシャルブレンド深煎り」約 1,000 杯分を寄贈しました。

本企画は、今年度代々木ゼミナールに在籍する受験生を主な対象とし、季節に合わせたコーヒーを年 4 回にわたり寄贈することで、受験生の皆様に応援するとともに、若年層へコーヒーの魅力を発信するものです。

※1 代々木ゼミナール創立 70 周年サイト:<https://www.i-note.jp/yozeми/70th/index.html>

※2 『受験生応援キャンペーン』について :https://www.keycoffee.co.jp/news/detail/news_260428



代々木ゼミナール創立 70 周年ロゴ



寄贈した商品

■第二弾の寄贈商品

ホットはもちろんアイスでも楽しめる「KEY DOORS+ ドリップ オン® スペシャルブレンド深煎り」

「KEY DOORS+ ドリップ オン® スペシャルブレンド深煎り」は、コク深い味わいからホットでの飲用はもちろん、アイスコーヒーとしても楽しめる商品です。簡易抽出型「ドリップ オン®」は、抽出器具が不要で本格的なアイスコーヒーを1杯からお楽しみいただけます。



アイスコーヒー抽出のポイントは「急冷式」

ホットで飲む場合の半分(約 70ml 程度)を目安にコーヒーを濃く抽出し、お好みの量の氷を入れ、かき混ぜて冷まします。すぐ氷で冷ますことでコーヒーの香りや味わいが液体に閉じ込められ、香味ゆたかなおいしいアイスコーヒーに仕上がります。

【本件に関するお問い合わせ先】

キーコーヒー株式会社 広報チーム 担当 高木・岡田

TEL 03-5400-3069 / Email key1@keycoffee.co.jp

■さらにコーヒーを知りたくなった方へ

代々木ゼミナールが提供する「代ゼミのコーヒー講座」

身近なものから学びが広がっていく楽しさを知ってほしい。そんな想いで代々木ゼミナールとキーコーヒーが共同制作した「代ゼミのコーヒー講座」。

同講座は「コーヒーが“わかる”と一杯が“かわる”」をコンセプトに、コーヒーを生物・化学・地理・世界史といった科目と結び付け、コーヒーの育つ環境や成分、歴史などをさまざまな観点から分かりやすく紹介する映像講座です。



「代ゼミのコーヒー講座」について: <https://www.yozemi.ac.jp/liberalarts/coffee/>

代々木ゼミナール HP: <https://www.yozemi.ac.jp/>

■若年層へコーヒーの魅力を発信するキーコーヒーのその他の取り組み 新成人へコーヒーの魅力を訴求するプロジェクト「18 歳。コーヒーを」

キーコーヒーは、2030 年までのあるべき姿として「珈琲と KISSA のサステナブルカンパニー」を掲げ、若年層への喫茶文化の継承を目指しています。その一環となるプロジェクト「18 歳。コーヒーを」を展開。

日本では 2022 年より 18 歳が成人として定められましたが、自治体等が主催する成人式は 20 歳を対象にすることが多く、18 歳が成人であることを意識する機会が限られています。そこで、「成人を迎えたこと」をきっかけにコーヒーの魅力に触れ、「新成人として、コーヒーと共に新たな一歩を踏み出してほしい」という思いから「18 歳。コーヒーを」をキャッチフレーズに、新成人に向けてコーヒーの魅力を訴求しています。

18 歳。
コーヒーを

「18 歳。コーヒーを」直近の取り組みについて: https://www.keycoffee.co.jp/news/detail/news_260617

キーコーヒーは、『珈琲と KISSA のサステナブルカンパニー』を掲げ、喫茶文化の継承と持続可能なコーヒー生産を実現する事業活動を行ってまいります。

【本件に関するお問い合わせ先】

キーコーヒー株式会社 広報チーム 担当 高木・岡田

TEL 03-5400-3069 / Email key1@keycoffee.co.jp