

Press Release

2026 年 9 月 16 日

C-United 株式会社

期間限定サステナブル珈琲「ブラジル セラード ヴェルデ～緑の楽園から～」を 『珈琲館』にて 10 月 2 日（金）より発売

ミルクチョコレートのような甘さと深いコク。ブラジル最高等級豆を、CU クルーが自社焙煎

コロワイドグループの C-United 株式会社（本社：東京都港区、代表取締役社長：友成 勇樹）は、全国の『珈琲館』・『珈琲館 蔵』にて、サステナブルな取り組みに力を入れる農園で育まれた珈琲豆を使用した「ブラジル セラード ヴェルデ～緑の楽園から～」を 10 月 2 日（金）より新発売いたします。



「ブラジル セラード ヴェルデ～緑の楽園から～」は、ナッツのような香ばしさと深いコク、ミルクチョコレートを思わせる甘さが楽しめる、ブラジル最高等級豆※を使用した一杯です。

※ブラジル輸出規格最高等級となります。

『珈琲館』では、珈琲の品質はもちろん、その一杯が生まれるまでの「環境」や「人」、「社会」にも目を向け、持続可能な珈琲づくりにつながる取り組みを進めています。今回の「ブラジル セラード ヴェルデ～緑の楽園から～」は、ブラジル・ミナスジェライス州パトロシニオ地区で生産された珈琲豆を使用。水資源保全のための再生林活動や節水型栽培の研究などに取り組む農園の想いとともにお届けします。



さらに、本商品は C-United 株式会社の本社 1 階にある自社焙煎所にて、CU クルー※が丁寧に焙煎。珈琲豆のブレンドから焙煎、商品発送までを一貫して行い、全国の『珈琲館』で提供いたします。

※当社で働く様々なバックグラウンドをお持ちの方々と、共に働く仲間として「CU クルー」と呼んでいます。

『珈琲館』では、産地の環境保全への取り組みにも目を向けながら、珈琲の背景にあるストーリーとともに、一杯の珈琲をお客様へお届けします。

・ミルクチョコレートのような甘さと、深いコクが広がる味わい

「ブラジル セラード ヴェルデ〜緑の楽園から〜」は、ナッツのような香ばしさとやわらかな酸味、深いコクが重なり、ミルクチョコレートを思わせる甘さが長く続く、バランスのよい味わいが特徴です。さらに、ブラジル最高等級豆ならではのクリーンな余韻もお楽しみいただけます。

香ばしさ、やさしい酸味、しっかりとしたコク、そして長く続く甘み。バランスの取れた飲みやすい味わいに仕上げた、これからの季節におすすめの一杯です。



・ブラジル・セラードの豊かな自然を未来へつなぐ「緑の楽園」の珈琲

コーヒー栽培に適した地域は「コーヒーベルト」と呼ばれ、その中心に位置するブラジルは世界有数の珈琲生産国です。今回使用する珈琲豆の故郷は、ブラジル・ミナスジェライス州のパトロシニオ地区。かつては農業に適さない荒野とされていたセラード地域ですが、長年にわたる土地改良によって、現在では世界を代表するコーヒー産地の一つとなっています。なかでもパトロシニオ地区は豊かな水源に恵まれ、乾季にも緑豊かな景観が広がることから、「緑の楽園」ともいえる地域です。

一方で、近年は人口増加や森林減少などにより水位が低下し、ブラジルの生活用水の 40%を支える豊かな水資源をいかに守っていくかが課題となっています。そこで現在、セラード地域では、生産者からロースターまでが連携し、再生林活動や節水型栽培の研究など、水資源の保全に向けた取り組みが進められています。

・CU クルーが手がける自社焙煎の“期間限定珈琲”

『珈琲館』では、“期間限定珈琲”として、年 3〜4 回、サステナブルな取り組みを行う農園から取り寄せた、高品質で本格的な珈琲を販売しています。

新商品は、指定農園から取り寄せた「ブラジル セラード ヴェルデ〜緑の楽園から〜」を本社 1 階の自社焙煎所で CU クルーが丁寧に焙煎した特別な珈琲です。当社では DE&I 推進の一環として、CU クルーが働く焙煎所を 2024 年 3 月に開設し、珈琲生豆のブレンドから焙煎、商品発送までを一貫して行っています。障がい者雇用を当社の基幹ビジネスに組み込み、CU クルーが焙煎した珈琲を全国規模で提供する取り組みは、当社ならではの強みです。



詳細：<https://c-united.co.jp/sustainability/social/>

・商品概要

<ブラジル セラード ヴェルデ〜緑の楽園から〜>

- ・販売店舗：全国の『珈琲館』、『珈琲館 蔵』
- ・販売期間：2026 年 10 月 2 日（金）～2026 年 12 月 30 日（水）まで
- ・販売価格：一杯 単品 750 円～1,010 円（税込）、珈琲豆 200g 2,350 円（税込）
- ・使用豆：ムンド・ノーボ、カツアイ他（ナチュラル）
 - ※一部、取り扱いのない店舗がございます。また、数量限定につき、なくなり次第終了となります。
 - ※店舗によって価格が異なります。

・『珈琲館』の“期間限定珈琲”概要

C-United 株式会社では、“珈琲文化の創造と発展を通して人を幸せにすること”という経営理念を掲げています。その理念のもと、コーヒー生産大国であるブラジルの栽培適地が約 50%も失われる可能性がある「コーヒーの 2050 年問題」をはじめ、“環境”や“人”、“社会”に対してアクションを起こし社会に貢献できる企業を目指しています。活動の一環として『珈琲館』では、サステナブルな取り組みを行う農園から取り寄せた、高品質で本格的な珈琲を年に 3～4 回“期間限定珈琲”として販売。珈琲の価値向上と、持続可能な未来に向けた環境保全を推進しています。（詳細：<https://c-United.co.jp/sustainability/>）

【珈琲館について】



『珈琲館』は、喫茶店チェーンの先駆けとして 1970 年に東京神田神保町に 1 号店をオープンし、全国に 201 店舗（*1）を展開しています。創業以来、「一杯のコーヒーに心をこめて。」というポリシーの下、オーダーを受けてから豆を挽き、一杯ずつ丁寧に淹れる本格派の珈琲をご提供しております。また、珈琲に合うお食事にも力を入れており、「トラディショナル・ホットケーキ」をはじめ、喫茶店ならではの懐かしいメニューを豊富に取り揃えています。*1 2026 年 8 月末時点

珈琲館 HP：<https://c-United.co.jp/coffeekan/>

珈琲館公式オンラインストア：<https://www.onlinestore-c-United.com/>

【C-United について】



“珈琲文化の創造と発展を通して人を幸せにすること”という経営理念の下、『カフェ・ベローチェ』、『珈琲館』、『カフェ・ド・クリエ』などを中心に、お客さまの日常に寄り添える様々なスタイルのカフェブランドを運営しています。C-United 全体で、全国に 8 ブランド 568 店舗（*2）を展開しています。

*2 2026 年 8 月末時点

商号：C-United 株式会社
代表者：代表取締役社長 友成 勇樹
所在地：〒105-0012 東京都港区芝大門 2 丁目 10 番 12 号 KDX 芝大門ビル 1F・9F
事業内容：カフェチェーンの経営（直営店及びフランチャイズ店舗）、物販事業、食材卸売事業
従業員数：11,406 名（うち社員数 938 名、2026 年 3 月末現在）
展開ブランド：カフェ・ベローチェ、珈琲館、珈琲館 蔵、CAFE DI ESPRESSO 珈琲館
カフェ・ド・クリエ、カフェ・ド・クリエ ホピタル、メゾン・ド・ヴェール
THE SMOKIST COFFEE
コーポレートサイト：<https://c-United.co.jp>

【グループ概要】

- 社名: 株式会社コロワイド（英文名称：COLOWIDE Co.,LTD.）
- 本社所在地：〒220-8112 神奈川県横浜市西区みなとみらい 2-2-1 ランドマークタワー 12F
- 事業内容: 1.飲食店の経営 2.各種食料品の仕入販売及び加工販売
- 設立: 1963 年 4 月
- 資本金：438 億 14 百万円
- 店舗数：2,633 店舗（2026 年 3 月末時点）
- ホームページ：<https://www.colowide.co.jp/>

コロワイドグループは、「すべては、お客様と社員のために」を企業理念に、全国で多様な外食ブランドを展開する“食”の総合プロデュース企業です。居酒屋をはじめ、レストランやデザート、給食事業、食品製造・流通まで幅広く手がけ、グループ一体となっておいしさと安心をお届けしています。これからも「食への情熱」を原動力に、一人でも多くのお客様に「楽しかった、美味しかった」と感じていただける体験価値の創出に努めてまいります。

＜画像素材＞

<https://x.gd/8qbu0>

＜報道関係者からのお問い合わせ先＞

C-United 株式会社 広報

TEL 03-6432-0797 FAX 03-6432-0236 Mail: public_relations@c-united.co.jp