KEY COFFEE NEWS RELEASE

珈琲とKISSAのサステナブルカンパニー

KEY COFFEE コーヒーという情熱

2026 年 11 月 27 日

KEY'S CAFÉ

【新店舗】アツアツの鉄板メニュー2 種類を限定販売

『KEY'S CAFÉ 大阪堂島店』

12 月 3 日(木)オープン

キーコーヒー株式会社(本社:東京都港区、社長:柴田 裕)は、全国に展開する「KEY'S CAFÉ」の新店舗『KEY'S CAFÉ 大阪堂島店』(大阪府大阪市)を 12 月 3 日(木)にオープンします。同店では、「KEY'S CAFÉ」通常メニューに加えアツアツの鉄板で仕上げた同店限定のフードメニュー2 種類を販売します。





『KEY'S CAFÉ 大阪堂島店』イメージ

■『KEY'S CAFÉ 大阪堂島店』について

『KEY'S CAFÉ 大阪堂島店』は、コインランドリーの 2F フロアに出店する店舗です。昭和時代のレトロで落ち着いた喫茶店をイメージして作られた店内は、どこか懐かしい、温かみと落ち着きのある雰囲気を演出。洗濯の合間にほっとひと休みできるくつろぎの空間を提供します。

ドリンクは、まろやかな味わいが特徴の「氷温熟成®珈琲」をはじめ、同コーヒーを使用したアレンジメニューを多数取り揃えています。さらに、同店限定メニューとしてアツアツの鉄板で仕上げた『鉄板オムハヤシ』と『鉄板ドライカレー』を販売。白米にスクランブル状にした卵をのせ、仕上げにコクのあるハヤシソースをたっぷりとかけた「オムハヤシ」とスパイシーなドライカレーを卵の優しい甘みが優しく包み込む「ドライカレー」は、鉄板で仕上げることで「香ばしさ」が加わり、奥深い味わいをお楽しみいただけます。

なお、店舗で販売するメニューは一部商品を除き、テイクアウトも可能です。

■主な販売メニュー



氷温熟成®珈琲
(ホット/アイス)
R サイズ 400 円



フルーツミックス アイス
R サイズ 530 円



鉄板オムハヤシ
1,080 円



鉄板ドライカレー
1,080 円

※画像はイメージ
※価格はすべて税込、リリース日現在

【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 岡田・髙木
(TEL 03-5400-3069/Email key1@keycoffee.co.jp)

■店舗概要

店　　名	KEY’S CAFÉ 大阪堂島店
所 在 地	大阪府大阪市北区堂島 3 丁目 3-17
営業時間	平日　8:00～19:00　※土曜日曜祝日休み
席　　数	31 席
オープン日	12 月 3 日（木） AM8:00

■KEY’S CAFÉ とは

①ロケーション：さまざまな立地で全国展開

「KEY’S CAFÉ」は、“Casual But Authentic　～ひと味ちがう、ひとときを～”をコンセプトとしたパッケージカフェです。

当社が開業に必要なノウハウや機材をひとまとめのパッケージで提供することで、ローコスト（加盟金・ロイヤリティ不要）での出店が可能。全国各地の高速サービスエリアや大型商業施設、駅ナカ、病院、大学、書店などさまざまなロケーションに出店し、地域コミュニティの活性化と「喫茶文化継承」に寄与しています。

店舗一覧はこちら： https://www.keycoffee.co.jp/store/keyscafe

「KEY’S CAFÉ」担当者インタビューURL： https://www.keycoffee.co.jp/future/detail/19

②コーヒーへのこだわり：提供するコーヒーはネルドリップで抽出した「氷温熟成®珈琲」

「氷温熟成®珈琲」とは、焙煎前の生豆を 0℃以下の「氷温域」と呼ばれる温度帯で一定期間熟成させたコーヒー。生豆を「氷温域」で熟成することで、細胞の均質化や生豆に含まれる水分の均一化を実現。焙煎時における熱が均一に伝わりやすくなり、透明感のあるまろやかな味わいになります。

さらに、「氷温熟成®珈琲」の持ち味を引き立たせるため、「KEY’S CAFÉ」ではネル（布）ドリップ抽出を採用。透明感のあるまろやかな味わいに加え、はちみつのような甘い余韻がお楽しみいただけます。

「氷温熟成®珈琲」ブランドサイトはこちら： https://www.keycoffee.co.jp/hyo-on/



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 岡田・髙木
（TEL 03-5400-3069/Email key1@keycoffee.co.jp）