

老舗の味を継ぐ本格自家焙煎珈琲店

地元・狛江の魅力となるお店へ！
新たなコーヒー文化を模索

K.Base Roastery
Lab.



常時、ブレンド3種類以上、シングルオリジン14種類、カフェインレス2種類の豆を販売。ギフト包装にも対応。

K.Base Roastery Lab. (狛江市

中和泉、繁平光伯代表、03・

6677・7569、<https://www.kbase.jp>)は、「狛江をもっと面白

いまちににする」ために事業を展開するFlex Community 合同会社が運営している。

約半世紀続いた老舗珈琲卸売店より、30年以上使われていた焙煎機とともに焙煎技術を受け継いだことをきっかけに、地元の魅力の一つとなる自家焙煎珈琲店を開店し、2019年12月で1周年を迎えた。店名の「K.Base」は、狛江を盛り上げていく拠点にしたいとの想いから名付けた。

販売するオリジナルブレンド(700円・税別)のコーヒー豆は、焙煎度合いの異なる3種類を用意し、シングルオリジンも、豆の特徴に合わせて焙煎度を変えている。カフェメニューは、日替わりの「ブリュワーカーヒー」(サイズ330円、Mサイズ380円)のほか、「中煎りブレンド」やシングルオリジンを選んで注文できる

ハンドドリップコーヒー(500円)など。「サンドイッチ」(400円〜500円)や「クロックムツシュ」(500円)などの軽食も提供している(以上、税込価格)。

お取引先と「一緒にコーヒーを創る」をコンセプトに、卸売も行っている。事前に伺ったお取引先各々の「想い」に合わせた独自のブレンドを数種類提案する「味の体験会」を通じて、コーヒーについて再認識するとともに、本当に提供したい味と一緒に創っていく。

さらに、小田急線経堂駅前にて、狛江の籠屋ブルワリーと共同で「K.BASE BREWERS」というコラボ店舗を今年1月から6月末までの期間限定で出店し、地域の魅力を積極的に発信し続けている。こだわりの本格自家焙煎コーヒーをぜひご堪能ください。

1987年製の大型焙煎機を使用して、店内で焙煎を行っている。



コーヒーと軽食などの
カフェメニューも楽しめる。



【営業時間】 平日:9時~20時
土日祝:11時~18時
【水曜定休】