

# TINTO COFFEE

クリエイターがバリスタと立ち上げる、  
“お客さまとバリスタの「さかい目」がない”  
コーヒーショップ「ティント・コーヒー」 OPEN

クリエイターとバリスタによる新しいコーヒー店「TINTO COFFEE」が、  
2016年3月1日、東京、青山学院大学前にオープンします。



## お客さまとバリスタの「さかい目」がない

### 【CONCEPT】

コーヒーは、嗜好品です。

研究や試行錯誤が重ねられ、進化していますが、ほとんどの人には、大きな味の違いがわかりません。

現在のサードウェーブコーヒーブームの店舗は、高い技術力を持ちながら、一般人の舌には伝わっていません。

そこで、「このくらいの焙煎が…」 「エチオピアの豆の味は…」 「9気圧で…」 などバリスタに、ひとつひとつこだわりを教えられながら、淹れてもらったカプチーノのおいしさに感動しました。

たとえば「アメリカン」と「アメリカーノ」の違いを、澁みなく言える人は少ないです。

「カフェラテ」と「カプチーノ」の違いは？答えられない人がほとんどです。

そういった、ちがいを知るほどに、コーヒーは美味しく飲めます。

押しつけでなく「ちがいを知って楽しむ」ためには、お店とお客さまの間をもっと近づけたい。

現行の法律の枠組みの中で『もっともさかい目がない』レイアウトにこだわったのが、TINTO COFFEEです。

# TINTO COFFEE 3つの特徴

## ① お客様の隣でバリスタが淹れる

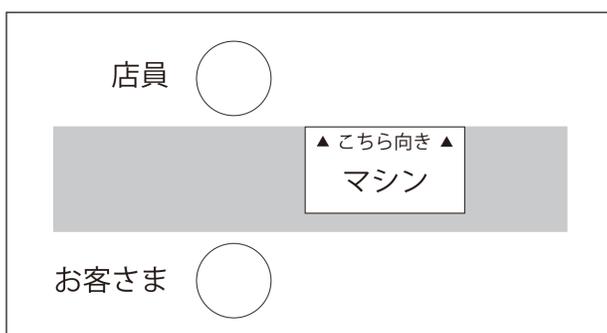
右の写真が、お客様がコーヒーを受け取る目線です。  
カウンターはなく、大きなテーブルがひとつ。

本来、エスプレッソマシンは厨房側、お客様とは隔絶された場所に設置されなくてはなりませんでした。

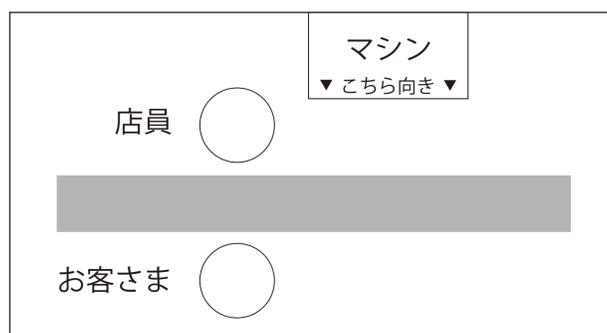
導線を工夫し、厨房とおお客様の目線を限界まで近づけました。

「バリスタがあなたのとなりで淹れる」臨場感を、  
味覚だけではなく、五感で感じることができます。

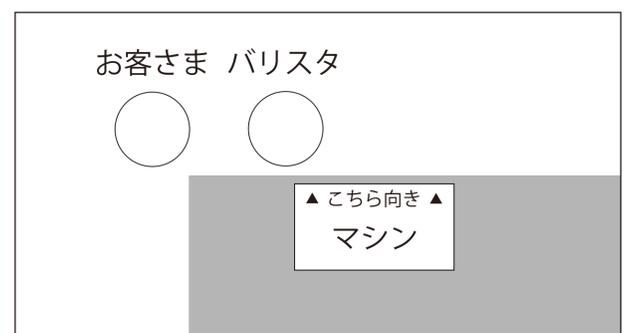
メインメニューは「カプチーノ」と「ハンドドリップコーヒー」。  
ぜひ、目の前でお楽しみください。



通常のコーヒー店 ①  
何をやっているか見えない



通常のコーヒー店 ②  
バリスタ側との断絶



TINTO COFFEE  
目の前で抽出・サーバーします

## ② コーヒー飲み比べセット

現在のサードウェーブコーヒーの主流は、  
浅い焙煎の酸味のあるコーヒーです。

TINTO COFFEEは、浅煎り豆好き、深煎り豆好きの2人の  
バリスタで構成されています。

オリジナルの「TINTOブレンド」と、性格の異なるシングルオリジン、  
3種の性格の違うコーヒーを、少しずつ飲み比べて、  
味や香りのちがいを楽しむことができます。



## ③ 前身は、中目黒のコーヒー屋台

TINTO COFFEEの前身は、中目黒のセレクトショップの軒先に出した屋台です。  
古びたキャビネットを改造し、  
お客様の目の前で対話しながらお作りする、  
コーヒーのおいしさを実感できるお店。

今回、エスプレッソマシンを導入するため、店舗を構えることになりました。



## 【クリエイティブを手掛けるのは、PARTY・カイツツ】

TINTO COFFEEのプロデュースは、クリエイティブラボ「PARTY」クリエイティブ・ディレクター中村洋基氏と、「カイツツ」デザイナー 石井正信氏。

今後、新しいテクノロジーを駆使した装置やコーヒー機器なども提案予定です。

### PARTY



成田空港第3ターミナルの設計

### kaibutsu



進撃の巨人展



壁面に描かれたイラストはカイツツ石井正信氏の作



#### 中村洋基 (PARTY クリエイティブディレクター)

株式会社電通に入社後、2011年、4人のメンバーとともにPARTYを設立。人と人とのコミュニケーションに「遊びのルール・しくみ」をひとつ足すことで、単なる日常がエンターテインメントに変わる、という手法に興味をもつ。

エンジニア出身であることから、プログラミングや、データが持つ面白さと、SNSなどのコミュニケーションを利用したアイデアを組み合わせてつくる、新しいエンターテインメントを模索している。国内外250以上の広告賞の受賞歴があり、審査員歴も多数。TOKYO FMのラジオ「澤本・権八のすぐ終わりますから。」毎週ゲストパーソナリティ。



#### 石井正信 (カイツツ デザイナー)

1985年生まれ。静岡県三島市出身。日本大学芸術学部デザイン学科コミュニケーションデザインコース(当時)を卒業後、デイリーフレッシュ株式会社に新卒入社。グラフィックデザイナーとして2年間従事する。2010年に株式会社カイツツに転職。現在は、イラスト、グラフィックデザイン、ウェブデザインに留まらず、撮影やプロダクトデザインまで多岐に渡る業務を担う。また、雑誌『Web Designing』の表紙を描くなど、個人としても活躍の場を広げている。2012年には同誌企画「10人の次世代クリエイター」の1人に選ばれた。



## メニュー

### OUR SPECIALS

	R	L
 ハンドドリップ Hand Drip Coffee TINTOブレンドと2種の豆からセレクト。	390	450
カプチーノ Cappuccino エスプレッソと泡立てたミルク。当店のオススメです。	430	480

### 飲み比べセット Tasting set

	2 types	All
2人のバリスタが選んだ、深煎り/浅煎りシングルオリジンと、TINTOブレンドの中から、少しずつ飲み比べ。	600	800

### OTHER COFFEES

	Single	Double
エスプレッソ Espresso	250	280
アメリカーノ Americano エスプレッソ + ホットウォーター	300	350
マキアート Macchiato エスプレッソ + 少量のフォームミルク	350	
フラットホワイト Flat White エスプレッソ + フォームミルク	430	
 カフェラテ Caffe Latte エスプレッソ + 高温のスチームミルク	430	480
 カフェモカ Cafe Mocha	480	530
 ソイラテ Soy Latte	480	530
ショット追加 Additional Espresso Shot	+50	+100

### 本日のコーヒー Today's Coffee

すぐにお出しします! 「モカマスター」でドリップ。	290	330
---------------------------	-----	-----

### 紅茶 Organic Tea

オーガニックアールグレイ	390	
--------------	-----	--

 自家製シロップジュース Homemade Syrup Juice 水 / お湯 / ソーダ割り	350	400
---	-----	-----

### ホットチョコレート Hot Chocolate

	450	480
--	-----	-----

 ミルク Milk	150	200
--	-----	-----

### あづみアップルジュース 'Azumi' Apple Juice

長野のりんご農家から、直接買いつけ。	270	
--------------------	-----	--

## カプチーノ Cappuccino



エスプレッソマシンで、目の前でお淹れします。泡立てたミルクと。当店のオススメです。



R L  
430 480

## ハンドドリップ Hand Drip Coffee



TINTOブレンド or 2種のシングルオリジンから。



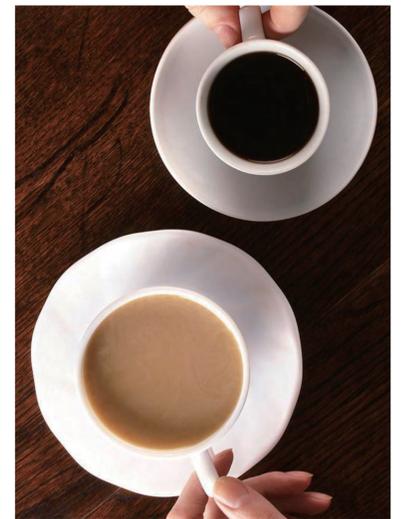
R L  
390 450

## 飲み比べセット Tasting set



浅煎り好き・深煎り好き、  
2人のバリスタが選んだシングルオリジン2種と、  
TINTOオリジナルブレンドの中から選んで、  
少しずつ味をくらべることができます。  
味・香りの違いを、おたのしみください。

2 types 3 types  
600 800



## < 本件に関する問い合わせ先 >



## TINTO COFFEE

TEL / FAX : 03 - 6873 - 7427 (中村・石井)

〒150-0002 東京都渋谷区渋谷2-8-10 ビル・グーテ青山 1F

営業時間: 月～金 8:00～19:00 土、日 10:00～19:00 不定休

## 特別チケット

このリリースをご覧になって、  
ご来店して下さったメディアの皆様へ

「リリース見ました」  
と店頭で言ってくださると、

**【お好きなコーヒー1杯無料+手作り菓子】**

をプレゼントいたします。

(2016年4月末日まで有効)