令和６年２月２９日

報道機関各位

公益社団法人　福井県観光連盟
担当：於保、野路、林
電話：0776-23-0182
E-mail:hayashi@fukuioyado.com

【観光地域づくり推進事業補助金事業】

「恐竜のカヲリがするコーヒー」を焙煎できる体験施設『JURASSIC　COFFEE　LABO』
新規オープン

――　報道関係者向け見学会のお知らせ　――

（公社）福井県観光連盟では、北陸新幹線福井・敦賀開業や中部縦貫自動車道全線開通に向け「稼ぐ」観光地域づくりを加速するため、観光ブランドアップ・スーパーバイザーの指導・助言のもと、「観光地域づくり推進事業補助金」により、「宿泊施設・食の付加価値創造」のモデル的な事業への支援を実施しています。

今回下記団体について、本補助金事業により開発した新コンテンツの報道関係者向け見学会を実施いたしますのでお知らせいたします。

記

（１）事業者名：有限会社葵観光

（２）日時･場所：令和６年３月６日（水）10:00～11:30
福井市板垣３－１６２４

（３）内　容：『JURASSIC　COFFEE　LABO』では、オリジナルアプリで恐竜を想像しながらレシピを作成し、その場でレシピに基づき生豆の焙煎やハンドドリップ等の体験を行います（焙煎を含まない体験もあります）。焙煎したコーヒーは、パッケージを選び持ち帰りできるので、自分や家族友人へのお土産にすることが可能です。

※当日はデモンストレーションを行います。

（４）提供時期：令和６年３月９日（土）から通年　※但し定休日（火・水・木）を除く

（５）取材申込：別添申し込み用紙に必要事項を記載し、Email または電話にて
お申し込みください。

（６）本リリースに関する問い合わせ：
公益社団法人福井県観光連盟
観光地域づくり推進事業部　担当 林
0776-23-0182
hayashi@fukuioyado.com

JURASSIC COFFEE LABO

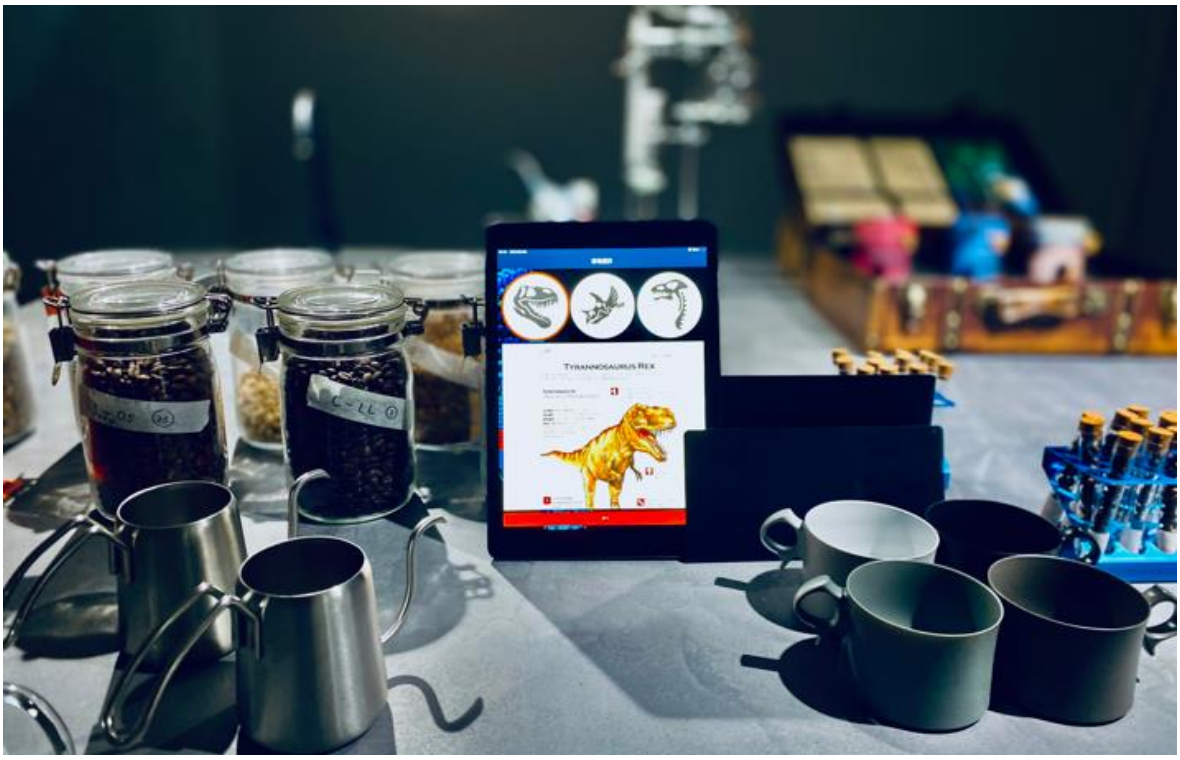
【JURASSIC　COFFEE　LABO】

「恐竜のカヲリがするコーヒー」を焙煎できる体験施設がオープン

～あなたの知っている恐竜を選んでお好みの香りや味を作る研究所～

グランドオープン日：2024年3月9日（土）

福井県福井市で飲食店事業を行う有限会社葵観光（代表取締役　田辺豊）は2024年3月9日（土）に「恐竜のカヲリがするコーヒー」を焙煎できる体験施設「JURASSIC COFFEE LABO」をグランドオープンいたします。焙煎体験では、まず始めにお好きな恐竜を選んでいただきその恐竜のイメージや恐竜が住んでいた環境などを自由な発想でイメージしながら、オリジナルのアプリを使いレシピを創造します。そのレシピを元に、特殊焙煎機でロースターの指導のもと生豆を焙煎します。お土産として持ち帰る際には、JURASSIC COFFEE LABOオリジナルのパッケージもお選びいただけます。恐竜王国福井でしか体験できない貴重なコーヒー焙煎体験を旅の思い出として恐竜のカヲリがするコーヒーと共にお持ち帰りいただきます。



背景

「一杯のコーヒーがあなたの人生を変える」という理念のもと、2019年「Shakespeare & Socrates Coffee」が誕生いたしました。2021年「恐竜のカヲリがするコーヒー」を開発し、大人が買いたくなり、楽しめる恐竜に関するお土産品として販売を開始しました。2024年3月16日に北陸新幹線福井・敦賀開業を控え、首都圏から観光でお越しいただくお客様にコーヒーの焙煎体験を肩肘を張らず、気軽に体験いただきたいと考え、福井県の観光コンテンツのひとつである恐竜を通して、大人が楽しめるコーヒー製造体験ラボを開設いたしました。太古の時代に生きた恐竜に思いを馳せながら、自分だけのオリジナルコーヒーを自分自身に・大切な人に心をこめて焙煎する体験を提供いたします。このような地域特有の資源を活用し観光業に活かす取り組みは福井県における地域の持続可能な観光業を促進する一助になるものと考えております。また、一部の生豆はダイレクトトレードにより仕入れており、適正な価格での仕入れを行っております。

【JURASSIC　COFFEE　LABOの特徴】

①　オリジナルアプリでレシピ作成

自分や大切な人の好みに合わせたコーヒーを焙煎する為、専用アプリを使用いたします。焙煎の未経験者の方はコーヒーのブレンドは難しいと考えている方が多いのですが、恐竜を想像しながら味のイメージを固めていき、アプリにより自分の想像するイメージに近いレシピを導き出すことができます。

②　ロースターの指導のもと特殊焙煎機を使った焙煎体験とハンドドリップ体験

アプリで導き出したレシピを元に生豆のブレンドを行い、経験豊富なロースターの指導のもと特殊焙煎機を操作しながら、ローストされていく豆の色を目でみて、パチパチという焙煎音を耳で聞きレシピ通りに再現していきます。本格的な焙煎機をロースター指導のもと自らの手で操作していく他ではできない貴重な体験が可能です。焙煎体験後にはハンドドリップの体験ができ、自分が造り上げた恐竜のカヲリを古代の恐竜が住む世界に思いを馳せながら楽しむことができます。

③　選べる豆のタイプとパッケージ

自分で焙煎したコーヒーは、ゲストのニーズに合わせてお持ち帰りが可能です。豆のタイプはA.豆のまま、B.挽いた豆、C.ドリップパック（有料オプション）からお選びいただけます。パッケージは、有料オプションで、「恐竜のカヲリがするコーヒー」専用缶や越前和紙を使った恐竜缶、恐竜のクチビル（紙カップ）などのオリジナルパッケージを選択することが可能です。

【焙煎体験　概要】

（１）恐竜のカヲリがするコーヒー焙煎体験
価格：お一人さま　￥12,800（税込）
所要時間：約９０分
出来上がり豆量：約400ｇ(約40杯分)

（２）恐竜のカヲリがするコーヒーブレンド体験
価格：お一人さま　￥6,800（税込）
所要時間：約７０分
出来上がり豆量：約100ｇ(約10杯分)

※ブレンド体験は焙煎体験を含まない、焙煎された珈琲豆をレシピに基づきブレンドする体験です。

その他のオプション料金等の詳細は下記の予約専用HPをご参照ください。

【予約方法】
予約専用HP：https://coubic.com/ssc-reservation
※予約の受付は体験日の3日前まで

【店舗概要】
店舗名：　JURASSIC　COFFEE　LABO
所在地：　福井県福井市板垣３－１６２４
電話番号：　0776-35-4900
グランドオープン日：2024年3月9日（土）
営業時間：　午前の部　9:30-11:30
　　午後の部　14:00-16:30
　　体験の定休日：火・水・木曜日

【プレス発表会&内覧会】
会場：JURASSIC COFFEE LABO
日時：2024年3月6日(水)10:00～11:30
※当日はデモンストレーションを行います。

取材の申込方法：下記、E-mail宛に①会社名 ②氏名　③連絡先　④カメラ持込の有無の４点を記載の上、2024年3月5日(火)15時までにお申し込みください。

本プレス発表会に関するお問い合わせ先
有限会社葵観光　担当：田辺
E-mail: sscc9851@gmail.com

有限会社葵観光
福井県福井市にて、飲食店・カフェを中心とした飲食事業を展開。
本リリースに関する報道機関からのお問い合わせ先
有限会社葵観光　JURASSIC COFFEE LABO
担当：田辺　TEL :0776-35-4900

（別紙）

有限会社葵観光　田辺　行き　（mail：sscc9851@gmail.com　TEL：0770－47－5853）

「JURASSIC　COFFEE　LABO」 報道関係者向け見学会
取材希望一覧

社名	氏名	連絡先 （携帯）	カメラ テレビカメラ	備考

3月5日（月）15：00までに有限会社葵観光　田辺までご連絡願います。