

## 後継者のいない創業100年の老舗珈琲店が、次の100年も味を残したいと開発！ 大阪・本町「平岡珈琲店」が新商品「焼きドーナツ～100th premium～」発売 ～4月1日(木)ECサイト開設、オリジナルブレンド「百年珈琲」のドリップバッグも販売～

### ■ 新社会人限定！ドーナツとドリップバッグを無料プレゼント ■

日時：4月1日(木)、2日(金)9時～(先着50名、無くなり次第終了)

場所：平岡珈琲店(大阪市中央区瓦町3丁目6-11)店頭

創業100年の老舗珈琲店「平岡珈琲店」(住所：大阪市中央区瓦町3丁目6-11、代表：小川 流水)は2021年4月1日(木)、自社ECサイトを開設し、100周年を記念して開発した「焼きドーナツ～100th premium～」とオリジナルブレンド「百年珈琲ドリップバッグ」の販売を開始いたします。発売を記念し、4月1日(木)・2日(金)に店頭で、新社会人にドーナツとドリップバッグを各日先着50名に無料でプレゼントいたします。



焼きドーナツ～100th premium～



昭和8年の平岡珈琲店



3代目店主・小川 流水

### ■ 創業100周年を記念した新ドーナツ、100年後も味を残したいとの思いで開発

平岡珈琲店は2021年1月1日に、創業100年を迎えました。現在、3代目店主の小川 流水が店を引き継いでおりますが、後継者がおりません。創業当時から100年間提供し続ける看板メニューのドーナツを「次の100年も味を残していきたい」と、「焼きドーナツ～100th premium～」を開発しました。4月1日(木)に自社ECサイトを開設し、オリジナルブレンド「百年珈琲ドリップバッグ」とともに販売を開始いたします。

「焼きドーナツ～100th premium～」は、店舗で提供するハードドーナツに近づけるため、約1年かけて開発しました。創業当時から受け継ぐ小麦粉と卵、砂糖のシンプルな材料のみを使った焼きドーナツです。しっとりした食感で、口どけを良くするために、厳選した100%国産の小麦粉のみを使用しています。

当店がある本町は、大阪でも屈指のビジネス街です。同じく4月1日から新たな一歩を踏み出す新社会人を応援できればと、「焼きドーナツ～100th premium～」と「百年珈琲ドリップバッグ」にメッセージカードを添えて、無料でプレゼントいたします。4月1日(木)・2日(金)に各日50個をご用意いたします。

当店といたしましては、平岡珈琲店のドーナツとコーヒーを、ご自宅でお手軽にお楽しみいただければと思います。

### ■ ECサイト概要

ECサイトURL : <https://hiraokacoffe.thebase.in/>

・4月1日(木)サイト開設、4月9日(金)より商品発送開始

【販売商品】 ※価格は全て税込、送料別です

「焼きドーナツ～100th premium～」

価格：1個・250円

材料：砂糖、小麦粉、卵、サラダ油、ベーキングパウダー

賞味期限：製造日より14日

「百年珈琲ドリップバッグ」

価格：1個・150円

材料：コーヒー豆(グアテマラ産、コロンビア産、インドネシア産)

賞味期限：製造日より6カ月

・商品はECサイトのほか、店頭でも販売します



【本件に関するお問い合わせ】

平岡珈琲店 担当：小川 TEL：06-6231-6020・090-6244-3708(小川)

E-mail：info@cafe-hiraoka.jp

## ■ 100年間提供し続ける看板メニュー・ドーナツ

1921年の創業以来、100年間基本は変えずに、レシピや作業手順を見直しながら提供し続けているハードドーナツです。明治時代、初代・小川忠次郎が東京・銀座「カフェ・パウリスタ」のドーナツに魅了され、店主から教を請うたレシピを受け継いでいます。小麦粉と卵、砂糖のシンプルな材料で、店主・小川 流水が毎朝手作りで一つずつ成形し、綿実油で揚げています。1日に提供できるのは70個が限界のため、昼過ぎには売り切れてしまいます。



店舗で提供するドーナツセット

## ■ 「百年珈琲」の3つのこだわり

### ①産地

甘味のあるグアテマラ・ウエウエテナンゴ地方の豆をベースに、香り高いコロンビア産や酸味のあるジャワ(インドネシア)産の豆をブレンドしています。コロンビア産の豆は、焙煎度合いの異なる2種類をブレンドしています。

### ②焙煎

店舗最上階に焙煎室を設け、店主自らロースターで生豆から自家焙煎したものを提供しています。豆を深煎りすることで、酸味や旨味だけではなく、苦みもえぐ味も兼ね備えています。味わいの深さと後味のキレを両立させることを目指しました。

窒素封入の技術により、挽きたての味と香りを6カ月間保つことができました。

### ③抽出

当店では注文のたびに、挽いた豆を沸騰した熱湯で煮だして、布でろ過する「ポイリング法」を採用しています。現在、この方法でコーヒーを提供する店はほとんどありませんが、1930年代までは一般的な方法でした。

ドリップバッグは、店舗の味をご家庭でも簡単に再現できるようにしました。



店舗最上階に設置するロースター



深煎りに自家焙煎する

## ■ 平岡珈琲店 百年の歩み

初代・小川忠次郎は1887(明治20)年に千葉県木更津市の醤油醸造家の次男として生まれました。長男が軍人の道を選んだため後継者に指名された忠次郎でしたが、東京の得意先回りを続けるうちに出会った、銀座「カフェパウリスタ」のコーヒーとドーナツの味に魅了されました。一方、醤油販売が好調で、増産のため醤油を買い付けに兵庫県尼崎市を訪れました。そこで定宿にしていた料理旅館「平岡」の娘と出会いました。彼女との結婚を親に反対された忠次郎は家業を捨て、関西に移住。輸入飲料の販売店を軌道に乗せた後、自分の好きなコーヒー一本に仕事を絞ると決断。1921(大正10)年に大阪・北船場の地で平岡珈琲店を開業しました。以来、自家焙煎のコーヒーと「カフェパウリスタ」店主直伝レシピの手作りドーナツの味を守り続けています。



昭和10年、御堂筋拡張工事に伴い移転をした際に、当時のお客さまから寄贈された時計。今も現役で時を刻んでいます。

### ■ 店舗概要

店名 : 平岡珈琲店  
代表 : 小川 流水  
創業 : 大正10年  
住所 : 大阪市中央区瓦町3丁目6-11  
席数 : 18席(カウンター=3席、テーブル=15席)  
営業時間 : 10時~18時  
定休日 : 火曜  
ウェブサイト : <https://www.cafe-hiraoka.jp/>  
Facebook : <https://www.facebook.com/hiraokacoffee/>  
Instagram : <https://www.instagram.com/kiyoshi.ogawa.9/>



店舗外観



店舗内観

是非、貴社媒体での掲載のご検討をお願い申し上げます。ご不明な点がございましたらお気軽にお尋ねくださいませ。

【本件に関するお問い合わせ】

平岡珈琲店 担当 : 小川 TEL : 06-6231-6020 ・ 090-6244-3708(小川) E-mail : [info@cafe-hiraoka.jp](mailto:info@cafe-hiraoka.jp)