

9/13(金) コーヒー&アイスを楽しめるコミュニティスペースを新たにオープン 地域交流の活性化を目指し、「無印良品 コープさっぽろ きたひろしま」から順次展開



無印良品を展開する株式会社良品計画（東京都文京区／代表取締役社長 堂前 宣夫）は、国内店舗では初となる、コーヒーとアイスを提供し地域のお客様の交流の場を目指すコミュニティスペースを、9月13日(金)に「無印良品 コープさっぽろ きたひろしま」にオープンします。

良品計画は、「感じ良い暮らしと社会」の実現にむけて日常生活の基本を支えること、店舗が地域のコミュニティセンターになることを目指し、日々の暮らしを豊かにする商品・サービスを提供しています。店舗がコミュニティセンターを目指すにあたり、老若男女問わず地域のすべてのお客様が集い、賑わう場となるべく、店内にコーヒーやアイスクリームを提供するコミュニティスペースを作ります。このスペースでは、地元のアイスクリームメーカーと協業して開発する、その土地ならではのフレーバーを楽しめるアイスクリームや、豆から挽いた淹れ立てのコーヒーを提供します。

「無印良品 コープさっぽろ きたひろしま」では、周辺に飲食できる場所が少ないことや、北海道では以前から店舗主体の「つながる市」※開催や移動販売の定期実施など、地域活性化に繋がる取り組みを積極的に行っているため、本サービスを北海道からスタートすることにしました。

今後、10月中旬に「無印良品 広島アルパーク」、「無印良品 つくば並木」、11月中旬に「無印良品 大丸福岡天神」で展開を予定しています。

※全国の無印良品で不定期に開催している「つながる市」は、「ヒトとつながる、マチをつなげる」をコンセプトに、地域の方々と一緒につくり、運営している期間限定のマーケットです。2017年10月、無印良品 有楽町(2018年12月閉店)から始まり、現在では全国各地の無印良品の店舗で開催しています。

地域の素材を使用した限定フレーバーのアイスを提供

無印良品ではこれまで、素材本来の香りや味わいを楽しむことが出来るアイスクリームを開発してきました。今回「無印良品 コープさっぽろ きたひろしま」で新たに提供する地域限定フレーバー「りんごミルク」は、2019 年から一部無印良品店舗にて季節限定で販売をしている、青森県弘前市の成田農園で採れた「不揃いりんご」を使用しました。シロップ漬けにした不揃いりんごを端材部分まで余すことなく使用し、りんご本来の程よい香りと甘みを楽しむことができるフレーバーです。他にも、無印良品で販売している定番のジャージー牛乳や塩キャラメルナッツ、抹茶など、季節にあわせて約 10 種のアイスクリームを提供します。

ジャージー牛乳のアイスクリームにエスプレッソを合わせた「アフォガート」も提供

コーヒーとアイスクリームと一緒に楽しめるメニューとして、「アフォガート」を提供します。無印良品のアイスクリームの中でも 1 番人気のジャージー牛乳のアイスクリームに、淹れ立てのエスプレッソを注ぎます。ジャージー牛乳のアイスクリーム特有のコクや濃厚なミルクの風味と、キリッとした苦みのエスプレッソで作る「アフォガート」は、素材本来の味が引き立ち、冷たいアイスクリームと温かいエスプレッソの絶妙なコントラストを楽しめます。

良品計画では、今後も展開店舗を拡大し、地域と連携しながらその土地ならではの魅力あるメニューを提供することを通じて、地域に必要とされるコミュニティスペースの創出を目指します。

【メニューの一部ご紹介（税込価格）】



「アフォガート」 550 円（税込）

ジャージー牛乳のアイスクリームにエスプレッソを合わせました。
濃厚なミルクのコクと、エスプレッソの苦みが絶妙にマッチした味わいです。



「ドリップコーヒー」各種 250 円（税込）

深煎りのダークテイストや、すっきりとした後味のライトテイスト、ほのかな甘い香りが特長のミディアムテイストなど、3 種類のコーヒーを提供します。



「アイスクリーム」 各種 190 円～（税込）

地域限定の「りんごミルク」、「オホーツクの塩」などを始め、無印良品で人気の「ジャージー牛乳」や「抹茶」など、約 10 種のアイスクリームを提供します。