

12月8日は有機農業の日
小川珈琲から未来につなぐ
12月「オーガニックフェア」開催

小川珈琲株式会社（本社：京都市右京区、代表取締役社長/CEO：小川 秀明）は、12月8日「有機農業の日」にあわせ、12月を「オーガニックフェア」月間と題して様々な企画を開催いたします。有機JAS認証コーヒーの販売をはじめ、期間限定のオーガニック食材を使用したメニューや関連イベントの実施など、オーガニックの魅力を幅広く伝え、食に対する関心を高めるきっかけの場をご提供いたします。



| 自然にやさしい、人にもやさしい「オーガニックフェア」 |

小川珈琲 直営店では期間中、有機JAS認証コーヒーとともに、オーガニック食材を使用した、どっしりとしたチョコレートのココヤオレンジの香りが特徴の「オーガニックチョコレートのパウンドケーキ」をご提供いたします。また、“100年先も続く店”をコンセプトにエシカルコーヒーのみを提供する小川珈琲 堺町錦店では、日本の喫茶文化を象徴するネルドリップでのコーヒー教室を開催。オーガニックコーヒーとフィルターの一部にオーガニックコットンを使用したネルフィルターを使い、小川珈琲の有機JAS認証コーヒーへのこだわりもご紹介します。これらのイベント以外にも、オーガニックを五感で感じていただく様々な企画を開催いたします。

「有機農業の日とは～農業の未来は、私たちのミライ。～」



有機農業推進法の成立・施行から10周年を記念して、2016年12月8日を記念日「有機農業の日」と制定。みんなが農業の未来について考え、アクションをおこす節目の1日にしてほしいという考えに賛同し、小川珈琲では2018年より「有機農業の日」を発信するイベントを開催しています。「有機農業の日」は有機農業をはじめ、身近にある「オーガニック」なモノ・コトに触れる、おいしくて楽しい記念日です。

*詳しくは、「有機農業の日」サイトをご覧ください。

URL：<http://organic-day.com/>

「12月8日 有機農業の日「オーガニックフェア」概要」

【喫茶】小川珈琲 直営店 「オーガニックフェア ケーキセット」

「オーガニックチョコレートのパウンドケーキ」とお好きな有機JAS認証コーヒーのセット
オーガニックのチョコレート、カシューナッツ、クルミ、オレンジピールを使用。どっしりとしたチョコレートのコクとナッツの食感、オレンジの香りが特徴のパウンドケーキをお楽しみいただけます。

期間：2023年12月1日（金）～

価格：1,200円（税込）

*価格は店舗により異なります。また、取り扱いのない店舗もございますので詳細は各店舗にご確認ください。



*画像はイメージです。

【物販】小川珈琲 直営店 「オーガニックチョコレートのパウンドケーキ」

期間：2023年12月1日（金）～

価格：3,300円（税込）

*取り扱いのない店舗もございます。詳細は各店舗にご確認ください。



*画像はイメージです。

【物販】小川珈琲 直営店 有機コーヒー特別企画

直営店オーガニックハウスブレンド商品2個セットを特別価格で販売。

期間：2023年12月1日（金）～12月10日（日）

内容：・オーガニックハウスブレンド150g（粉）×2個

¥2,100→**¥1,890（税込）**

・オーガニックハウスブレンドドリップコーヒー7杯分×2個

¥1,200→**¥1,080（税込）**



| 12月8日 有機農業の日「オーガニックフェア」概要 |

【イベント】「ネルドリップコーヒー教室」 ～自然と人と有機コーヒー～

“100年先も続く店”をコンセプトにエシカルコーヒーのみをラインアップする小川珈琲 堺町錦店。店舗で提供するコーヒーは日本の珈琲文化を象徴し、繰り返し使用できるネルドリップで抽出しています。有機農業の日にあわせ、有機JAS認証コーヒーをネルドリップで抽出するコーヒー教室を開催します。小川珈琲の有機コーヒーへの取り組みを知っていただき、ご自身で抽出したコーヒーと「オーガニックチョコレートのパウンドケーキ」をお楽しみいただけます。

日時： 2023年12月17日（日）2回開催

1回目 11:00～・2回目 15:00～

場所： 小川珈琲 堺町錦店 2F イベントスペース

価格： 2,800円（スイーツ付き）

定員： 各回 6名

予約： Peatix事前申し込み

<https://peatix.com/event/3757268>



【イベント】「ハンドドリップコーヒー教室」 ～ハンドドリップを深く学ぶ（初級）～

“体験型ビーンズサロン”がテーマのOGAWA COFFEE LABORATORY 下北沢では、自宅でも美味しいコーヒーを淹れるためのメソッドや焙煎から抽出までをサポートする“コーヒー教室”を定期的開催。12月は有機農業の日にあわせ、OGAWA COFFEE LABORATORYで取り扱う有機JAS認証コーヒーを使用して、コーヒーの抽出を基礎から学ぶ講座です。抽出の原理やコーヒー豆の特徴を理解し、最適な抽出ができるようサポートします。美味しいコーヒーを楽しみながら、持続可能な未来に向けて何ができるかに一緒に考えましょう。

日時： 2023年12月8日（金）18:30～19:30

場所： OGAWA COFFEE LABORATORY 下北沢

価格： 2,000円（コーヒー豆100g お土産付き）

定員： 4名

予約： 店頭もしくは、電話予約（03-6407-0194）



| 12月8日 有機農業の日「オーガニックフェア」概要 |



【セミナー】コーヒーインストラクター3級検定講習会

コーヒーインストラクター3級検定は、全日本コーヒー検定委員会で制定したコーヒーに興味のある多くの方を対象とした入門的な検定で、講習会を受講し修了した方は「コーヒーインストラクター3級」の資格を取得することができます。12月8日「有機農業の日」にあわせ11月29日（水）開催のコーヒーインストラクター3級検定講習会は「オーガニックコーヒー」について学べる内容を実施。オンラインでどなたでもご参加いただけます。

日時： 2023年11月29日（水）13:50～15:00

場所： オンライン（Zoom）限定の開催

講師： 大澤直子（小川珈琲 バリスタ）

受講料： 1,800円

予約： Peatix事前申し込み (<https://peatix.com/event/3735315>)

* 参加費には講習料・認定証交付代1,500円（税込）を含みます。

* 参加者には認定証と有機JAS認証ドリップコーヒーを講習会実施後に送付します。

| 環境にやさしい、小川珈琲の有機コーヒー |

小川珈琲はいつまでも美味しいコーヒーを皆様にお届けし続けるために、素材の吟味はもちろん、持続可能なコーヒーの栽培環境づくりにも取り組んでいます。そのひとつに「有機JAS認証コーヒー」があります。これは、農薬や化学肥料、遺伝子組換えなどに頼らず、自然の力を精一杯活かして育てられたコーヒーです。土壌など環境への負担を軽減し、農園で働く生産者にもやさしいのが特徴です。

小川珈琲は、有機コーヒーの普及と認知拡大に積極的に取り組んでいます。当社が取り扱う有機JAS認証コーヒーは、国内小売市場に多く流通しており、小川珈琲 直営店でも「オーガニックハウスブレンド」をはじめ、多数の有機コーヒーを提供しています。



* 小川珈琲取り扱い「有機JAS認証コーヒー」一部

◆一杯のコーヒーからできること【京都 小川珈琲 SDGs宣言】

私たちは、お客様においしいコーヒーを提供し続けるという使命のため、SDGs（Sustainable Development Goals: 持続可能な開発目標）に賛同し、「一杯のコーヒーからできること」として様々な取り組みを行っています。

詳しくは【京都 小川珈琲 SDGs宣言】をご覧ください。

<https://www.oc-ogawa.co.jp/profile/sdgs/>

有機JAS認証コーヒーとSDGsの関係性

OGAWA

SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS

小川珈琲は持続可能な開発目標 (SDGs) を支援しています。



会社概要

会社名：小川珈琲株式会社
本社所在地：
〒615-0802 京都市右京区西京極北庄境町75番地
代表：代表取締役社長/CEO 小川秀明
事業内容：コーヒーの製造および紅茶、コーヒー器具、
輸入食品喫茶材料の卸、販売
URL：www.oc-ogawa.co.jp

本リリースに関するお問い合わせ

小川珈琲株式会社 企画開発課
担当：加藤
Mail : info@oc-ogawa.co.jp
Tel : 075-313-7333