

【神奈川県初出店】老舗ロースター「ライブコーヒー」が11月3日（火・祝）オープン！全40種の豆を試飲できる特別な店舗が湘南・藤沢に誕生

「POMPONCAKES」との初コラボスイーツも登場！プロが認める「鮮度」と「謙虚な価格」のデイリーコーヒーを楽しめる「ライブコーヒー 湘南藤沢 The PIER店」オープン



ライブコーヒー 湘南藤沢 The PIER店

ライブコーヒー株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長：星 勲、以下「ライブコーヒー」）は、2026年11月3日(火・祝)、「ライブコーヒー 湘南藤沢 The PIER店」（神奈川県藤沢市本鵜沼4丁目1-3）をオープンします。本店舗は、月島・築地・秋葉原・吉祥寺に続く直営5店舗目で、神奈川県への出店は初めてとなります。ライブコーヒーは、ロースター(焙煎業)だからこそ提供できる「謙虚な価格」で、自家焙煎の深煎りコーヒーを300円（税込）でお届けします。

店内には、全40種の豆(生豆を除く)を1,000円（税込）で自由に試飲できる、この店舗限定のテイスティングステーションを設置。店内で焙煎した新鮮な豆の味を楽しむことができます。さらに、鎌倉の人気ケーキ店「POMPONCAKES（ポンポンケーキス）」との初コラボレーションにより、ライブコーヒーの豆を使ったオリジナルのコーヒーシフォンサンド（税込580円）とコーヒーに合う特別なキッシュ（税込580円）を、この店のためだけに開発しました。サーフィンの帰りに、自然に触れる休日のひとときに。湘南の暮らしに寄り添うデイリーコーヒーを、ぜひお楽しみください。

■ 神奈川県初出店！ここだけの「ライブコーヒー 湘南藤沢 The PIER店」の特長

神奈川県初出店となる「ライブコーヒー 湘南藤沢 The PIER店」は、「豆問屋のファクトリー」をコンセプトにステンレスを基調にした空間の中心には、全40種を試飲できるテイスティングステーションを、全店で初めて導入します。また、鎌倉の人気ケーキ店「POMPONCAKES」とのコラボメニュー、店舗限定のオリジナルブレンド、オープン記念の特別ノベルティもご用意しました。

1. 全店で唯一の、全40種を自由に試せるテイスティングステーション

ライブコーヒーが扱う全40種の豆を店頭に展開し、生豆を除くすべてを1,000円（税込）で自由に試飲できるテイスティングステーションを店内の中心に設置します。セルフサービス方式でスタッフのサポートを受けながら本格的なハンドドリップ抽出での飲み比べを体験できます。また、香りや味のの違いを確かめながら、料理や好みに合わせて豆を選べます。



2. 「POMPONCAKES」との初コラボ！コーヒー豆から生まれるオリジナルスイーツ



「POMPONCAKES」コラボしたコーヒーシフォンサンド

「POMPONCAKES」が、「ライブコーヒー 湘南 藤沢 The PIER店」のために、ライブコーヒーの豆を使ったオリジナルのコーヒーシフォンサンドを製作。あわせて、コーヒーとの相性を考えた特別なキッシュも開発しました。

ライブコーヒーと「POMPONCAKES」が組むのは今回が初めてです。さらに「POMPONCAKES」にとっては、自店以外の店舗とのコラボレーション自体が初めての試みであり、「POMPONCAKES」ファンにとっても見逃せないコラボとなっています。

【POMPONCAKES・立道嶺央オーナーのコメント】

社長さんの人柄と熱意に惹かれて話を聞いてみたのがきっかけでした。コーヒーの焙煎手法や価格設定にも誠実さを感じ、オーセンティックで、トラッドな姿勢を貫くライブコーヒーさんとなら、僕らのコンセプトにもあったものが作れるんじゃないかなと。ライブコーヒーの深煎りの豆を使ったコーヒーシフォンサンドやオリジナルキッシュは、コーヒーとの相性も考えながら創りました。ぜひコーヒーと一緒に楽しんでもらえればと思います。

3. 湘南の海の色をまとった、ここだけのオリジナルブレンド



「ライブコーヒー 湘南藤沢 The PIER店」オリジナル
ブレンド

この店だけのオリジナルブレンドを開発し、パッケージにはコーヒーをモチーフにしたイラストを、湘南の海の景色から取り出した色で彩りました。テイスティングステーションの天板にも、同様のグラフィックを施し、海を感じながら、コーヒーを味わえます。

4. 「豆問屋のファクトリー」をコンセプトにした店内

建築設計は、西海岸の開放感と洗練されたモダンデザインを融合するナカジマアソシエイツが担当。40種の豆を保存しながら一度に見渡せるように最適化したステンレス・ディスペンサーや、天板にコーヒー豆をモチーフに湘南の海を想起させるグラフィックが施されたテイスティングステーションなどを設計しました。音にもこだわり、札幌のスピーカー職人・Luvworkssound伊藤明さんが手づくりした「L3」に、LUXMANの1970年代製ヴィンテージアンプを組み合わせています。製造から50年という時を超えて奏でられる、温かく血の通ったサウンドとともに、一杯をお楽しみください。

【ナカジマアソシエイツについて】

独立した視点で、その場所にある文化や営みを建築と空間に落とし込む設計事務所。店舗、飲食・音楽空間、スケートパーク、公園から住宅・別荘まで幅広く手がける。既存の環境や素材、技術を生かし、人の活動とその周囲に働きかける空間を設計する。主なプロジェクトにTRADMA N'S TOKYO、instant、Noeud. TOKYO、hertzz niseko、doddなど。

5. 麻袋から生まれた、オープン記念のオリジナルバッグ

産地ごとに個性的なグラフィックが描かれたコーヒー豆の麻袋を、トートバッグやサコッシュ、ボトルバッグ、ポーチにリメイクし、数量限定で販売します。役目を終えると廃棄されてきた麻袋を、切り取る部分によって柄が変わる、世界にひとつだけのバッグに生まれ変わらせました。タグには、湘南の海の景色から抽出した色の名称をシルクスクリーンで印刷し、色の名前で海を感じていただけるようにしています。



断裁から縫製、印刷、全て手作業のオープン記念のオリジナルバッグ



Emerald Green、Marine Blue、Sunny Yellow、White Sandといった色の名前が刷られたネームタグ

※天然素材の麻袋を使用しているため、重い物の持ち運びには適していません。また、生地繊維が衣服に付着する場合がありますので、ご了承ください。

【商品概要】

- ・種類：トートバッグ、サコッシュ、ボトルバッグ、ポーチ ほか
- ・価格：1,000円（税込）～
- ・販売数：数量限定
- ・販売開始：11月3日（火・祝）

■ 店舗基本情報

店名	ライブコーヒー 湘南藤沢 The PIER店（ライブコーヒーショウナンフジサワザピア）
住所	神奈川県藤沢市本鵠沼4丁目1-3
電話番号	0466-20-5316
営業時間	月曜～土曜：8:00～18:00 日・祝：8:00～17:00
定休日	不定休
オープン日	2026年11月3日(火・祝)

取り扱い	コーヒー豆全40種(試飲可)、ドリンク、「POMPONCAKES」のコーヒーシフォンケーキ・キッシュほか
WEBサイト	https://live-coffee.com/
Instagram	@livecoffeecoltd
客席数	10席

■ 「鮮度」と「謙虚な価格」で地元の方にもプロにも愛される、70年の焙煎哲学

1955年に東京・月島でロースター(焙煎業)として珈琲豆の卸売からスタートしたライブコーヒーは、「どこよりも鮮度の高いおいしいコーヒーを、謙虚な価格で」を掲げ、焙煎したての新鮮な豆を届けてきた焙煎所です。ライブコーヒーの強みは、鮮度と価格、そして焙煎の技術です。地域の方とのつながりを強めながら、プロの料理人やカフェ関係者から日常使いの愛好家まで、誰もが上質な一杯を気軽に楽しめるデイリーコーヒーを目指しています。



【ライブコーヒーの魅力】

1. 焙煎直後の「鮮度」の高い豆が買える

全店に焙煎機を備え、店頭ではいつも焙煎したての豆を購入できます。八千代工場で焙煎した豆も2〜3日以内に店頭に並び、お客様がお買い求めになる豆は、常に焙煎から1週間以内のものだけです。



2. 年間70トン超の仕入れ規模を活かした「謙虚な価格」

卸売を続けてきた強みを活かし、年間70トンを超える生豆を仕入れています。この規模により、自家焙煎のロースターとして品質と価格の両立を実現しています。



アイスコーヒー：300円（税込）



アイスカフェキャラメル：470円
（税込）



カフェラテ：420円（税込）

※価格はいずれもテイクアウト価格（店内でご飲食の場合＋50円）

3. 国内に数台とされる名機「old PROBAT」と、熟練の焙煎士

主力機には、ドイツ製の焙煎機「old PROBAT」を使用。熟練の焙煎士が、70年かけて磨いてきた独自の焙煎哲学と手法で、他にはない味をつくります。日本料理の煮物からヒントを得た「煮るように焼く」独自の焙煎手法で豆のうまみをしっかりと閉じ込めた深煎りには、特に定評があります。



ドイツ製の焙煎機「old PROBAT」

4. 純喫茶やカフェ関係者から日常使いの愛好家まで、プロが認めるデイリーコーヒー

1955年に卸売業として創業して以来、ライブコーヒーの豆は原宿にあった伝説の珈琲店「レオン」をはじめ、都内の純喫茶を中心に多くの店で使われてきました。現在も、下北沢にある、元音楽プロデューサーの田磨 秀樹さんがオーナーを務める「BOOKENDS COFFEE SERVICE」などのカフェに卸しています。さらに、田磨さんが音楽業界の幅広い人脈を活かして手がけるライブ会場や音楽フェスで販売されるコーヒーも供給しています。個人でご愛用いただいている方も多く、アーティストの花井祐介さんは甘味やコクが特徴的な深煎りのデカフェを愛飲してくださっています。

【アーティスト・花井祐介さんのコメント】

もともとコーヒーは好きだったのだけど、数年前からカフェインが身体に合わなくなってきたらしくて美味しいデカフェをずっと探していて、ついにライブコーヒーで美味しいデカフェに出会えました。それ以来定期的に購入して楽しんでいます。



アーティスト・花井祐介さん

<花井祐介さんプロフィール>

1978年神奈川県生まれ。50～60年代のカウンターカルチャーの影響を色濃く受けた作風で、日本の美的感覚とアメリカのレトロなイラストレーションを融合した独自のスタイルを形成している。アメリカ、フランス、オーストラリア、ブラジル、台湾、イギリスなどで作品を発表し、現在までにVANS、NIXON、BEAMSといったブランドへのアートワーク提供など、国内外を問わず活躍の場を広げている。2006年、ザ・サーフ・ギャラリー（カリフォルニア）にて展示を開始。主な個展に「IT WILL BE ALL RIGHT」（GALLERY TARGET、東京、2017）。2009年にはブラジルのSantos Surf Museumのパーマネントコレクションに選ばれる。

【コーヒーショップ「CALENDER」代表・吉澤裕介さんのコメント】

誰もが思い浮かべる「いわゆるコーヒー」。その良さを素直に引き出してくれる一杯です。普段飲み慣れたコーヒーと比べれば、質の違いはすぐにわかるはず。機械任せではない職人の焙煎、選別機でも追いきれない豆まで丁寧に選り分ける手仕事、彼らのコーヒーから伝わってきます。自分たちの豆を深く理解する、彼らの実直な人柄こそがこのcrafted dark roastの個性。いつものコーヒーを飲んでいる方にこそ味わってほしい深煎りです。



コーヒーショップ「CALENDER」
代表・吉澤裕介さん

<吉澤裕介さんプロフィール>

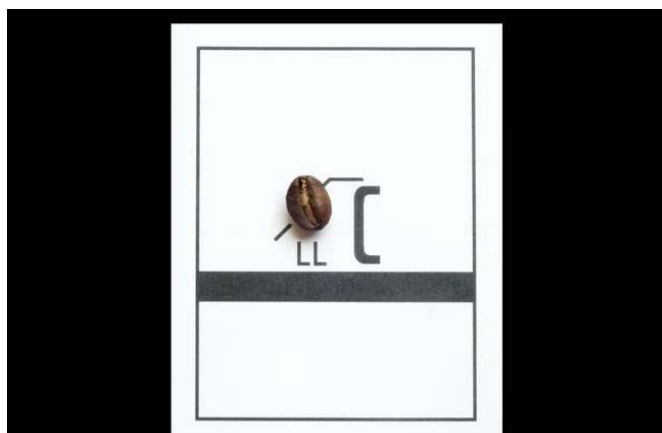
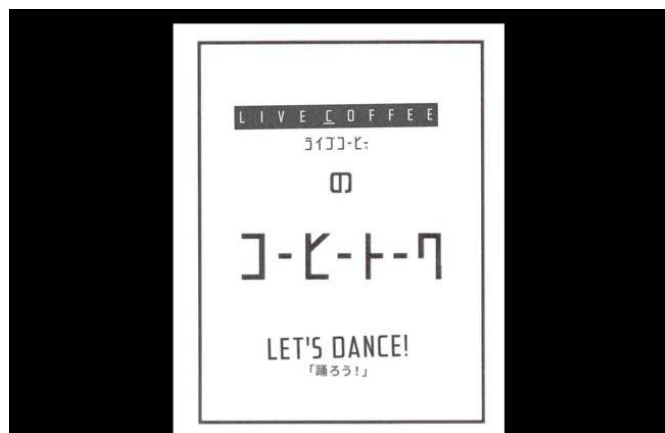
大学在学中にコーヒーチェーンでアルバイトを始め、味わいだけでなく、人をつなぐコミュニケーションツールとしてのコーヒーに魅了される。卒業後は「DEAN & DELUCA」に入社。2016年にサンタクルーズ発の「VERVE COFFEE ROASTERS JAPAN」へ転職し、鎌倉店の店長や北鎌倉店の立ち上げを経て、焙煎や卸販売営業も経験。2022年7月、鎌倉・材木座にコーヒーショップ「CALENDER」をオープン。「街に機能する店」をコンセプトに、産地や生産者にこだわったスペシャルティコーヒーを提供している。現在は鎌倉市内に焙煎所も構え、地域貢献を目指す。

■ 創業初のリブランディング。ミシュラン1つ星のレストランを手掛けた、鎌倉のクリエイティブ会社「トモダチ」と協業

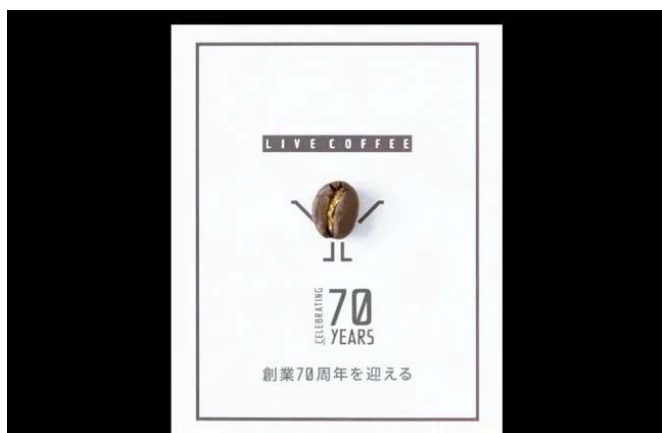
今回の神奈川県・湘南エリア初出店にあわせて、鎌倉のクリエイティブ会社、株式会社トモダチ（本社：神奈川県鎌倉市、代表取締役社長：梶 友宏、以下「トモダチ」）とともに、ブランドを全面的に見直しました。トモダチは、ミシュラン1つ星とグリーンスターを獲得した、永田町のオールサステナブルフレンチ「Nœud. TOKYO（ヌー. トウキョウ）」（運営：株式会社タガヤ）のプロデュースとクリエイティブを手掛けるなど、食のこだわりをデザインの力で伝えてきた会社です。2026年6月より、トモダチ代表の梶友宏がライブコーヒーのクリエイティブディレクターに就任し、今回のリブランディングをコンセプトづくりから店内デザインまで一貫して手掛けました。

スペシャルティコーヒーが高品質で付加価値の高い体験として語られるなか、ライブコーヒーは「どこよりも鮮度の高いおいしいコーヒーを、謙虚な価格で」という考えを形にし、「プロが認めるデ일리コーヒー」という独自の立ち位置を目指します。

その世界観を伝えるのが、ショートアニメーション「LIVE COFFEEのCoffee Talks」（全4話）です。コーヒー豆が主人公となって自分たちを語る、CGを使わず1コマずつ撮影したコマ撮り作品で、手間を惜しまないつくり方にブランドの姿勢を重ねています。



新シンボル「C_」アイコン



あわせて、創業当時のロゴの面影を残したまま描き直し、オリジナルの「LIVE COFFEEフォント」と、「誠実に、何よりもコーヒーを優先する」姿勢を表す新シンボル「C_」アイコンも制作しました。「ライブコーヒー 湘南藤沢 The PIER店」の壁面にも、この新シンボル「C_」アイコンが施されています。

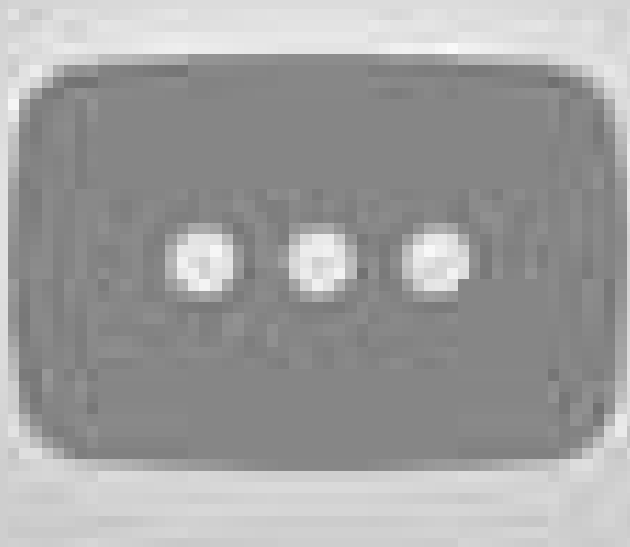
【ショートアニメーション「LIVE COFFEEのCoffee Talks」（全4話）】

Vol.1 「Say Hi!」 <https://youtube.com/shorts/xH2SLXvE1g0>

Vol.2 「Motto」 <https://youtube.com/shorts/waTcRwn-0og>

Vol.3 「Taste it!」 <https://youtube.com/shorts/1Cds56LonFY>

Vol.4 「Let's dance!」 <https://youtube.com/shorts/EBdtfglMwLg>



<https://www.youtube.com/watch?v=shorts>

【TOMODACHI Ltd.について】

「事業と社会との間」をデザインするクリエイティブカンパニー。コンサルティングやコンセプト開発から、空間デザイン、グラフィックデザイン、モーションデザイン、PRまで、ブランドデザインを手がけています。また、地域資源を活用した事業開発や宿泊施設の運営など、地方創生にも取り組んでいます。

URL : <https://tomodachiltd.com/>

■ 「ライブコーヒー」 代表メッセージ

コーヒー豆の鮮度とおいしさ、謙虚な価格にこだわって70年にわたりコーヒーと向き合ってきた弊社ですが、コーヒー豆の鮮度には無頓着だった私自身、数年前にその味や風味の違いに驚き、少しでも多くの方にこの感動を届けたいと志し本日に至ります。初めて出店する湘南でも謙虚な価格を維持するため、派手なマーケティングには頼らず、たくさんの方に我々のコーヒーの鮮度やおいしさが自然と伝わるように、試飲を楽しみながら淹れ方もプロから学べるお店を目指しました。地域の皆様の暮らしにほんの少しの豊かさを添えることができたならこれほどうれしいことはありません。

【プロフィール】

星 勲（ほし いさお） / ライブコーヒー株式会社 代表取締役社長

2004年、株式会社ユニクロに新卒で入社後、店長、国内外の新規出店を担当し、マーケティング部に異動。ユニクロのTシャツブランド「UT」などに携わる。2025年7月にライブコーヒーに入社し、2026年2月に代表取締役社長に就任。ユニクロでの経験をもとに、高品質なスペシャルティコーヒーを手頃な価格で一般の家庭にも届けることをライブコーヒーの使命に掲げ、「豆を売る小売り」としての強みを活かした事業拡大を目指している。

■ 会社概要

会社名：ライブコーヒー株式会社

所在地：東京都中央区月島1-9-8

代表取締役社長：星 勲

創業：1955年11月30日

事業内容：コーヒー豆の卸・小売、スタンド直営、チェーン展開、焙煎受託、加工品の開発・販売、フランチャイズ開業支援、ショップ開業支援、コンサル業務など

店舗：直営4店舗(月島・築地・秋葉原・吉祥寺)+提携ショップ(下北沢)。湘南藤沢 The PIER店が直営5店舗目

URL：<https://live-coffee.com/>

ライブコーヒー株式会社のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/193107

《※※プレス内覧会のご案内※※》

オープンに先立ち、前日の11月2日(月)に、メディア・インフルエンサーの皆さまを対象とした内覧会を開催します。全40種の豆を試飲できるテイスティングステーションをひと足先にお楽しみいただけます。

代表の星 勲らによるインタビューにも対応します。ぜひご参加ください。

◆ プレス内覧会概要：

日時： 2026年11月2日(月) ※2部制

1部：11:00～13:00

2部：16:00～18:00

場所：ライブコーヒー 湘南藤沢 The PIER店（神奈川県藤沢市本鵠沼4丁目1-3）

内容：

- ・全40種のコーヒー豆の試飲体験
- ・代表の星 勲、トモダチ代表でクリエイティブディレクターの梶 友宏へのインタビュー（店舗のコンセプトやこだわりの説明を含む）
- ・コーヒーと商品を30%オフで購入加納
- ・お土産に、湘南藤沢 The PIER店限定ブレンドのドリップバッグをプレゼント

◆ メディア関係者の参加方法：

当日ご取材いただけるメディア関係者の方は、10月18日（金）18時までに、下記フォームかメールでご一報ください。

お申し込みフォーム：<https://forms.gle/MdCARzGpE6V9Nom2A>

お問い合わせ先：株式会社トモダチ 広報担当：梶陽子 090-7844-8367／yoko@tomodachiltd.com