



ALLEY COFFEE

自家焙煎珈琲

創業のきっかけは？

前職のパッケージ製造会社で勤務してきた中で、自分自身も仕事の合間に喫茶店を利用していました。だんだんとコーヒーの魅力にひきつけられると同時に、自分でも地域の方がくつろげる場所をつくりたいと思ったのが、創業のきっかけです。

事業内容は？

“コーヒーとおいしいスパイス料理を通じて人々に幸せを提供する”をコンセプトに、おしゃれで落ち着く空間の喫茶店です。店内で焙煎した新鮮な豆を使用したコーヒーと、スパイスを生かした手づくりランチが人気です。店内のソファ席でゆったりお楽しみいただくことはもちろん、テイクアウト専用窓口を設けてありますので、お気軽にモーニングコーヒーやランチがテイクアウトできます。

2020年に1階の店舗を2階にも拡充しました。1階と2階のフロアで雰囲気が異なり、2階は日差しが入り、明るいスペースが広がります。1階は米国のオールドチェアなどが置いてあり、海外に来たような気分を感じさせてくれます。

今後の展開・夢は？

自社で焙煎したドリップバッグコーヒーと濃縮コーヒーの店頭や一部小売店での販売を開始しました。パッケージはすべて自社のデザインです。今後、地域のお店と連携し、多くの方にこだわりのコーヒーをお届けしたいと思います。

阿部 裕介さん



阿部 裕介 (あべ ゆうすけ) さん (34)

東京造形大学インダストリアルデザイン学科を卒業。2010年パッケージ製造会社に入社し、デザイン設計部署にて6年間勤務。退職後の2016年にALLEY COFFEEを創業。

ALLEY COFFEE (アリーコーヒー)

<https://alleycoffee.jp>

さいたま市大宮区下町2-72 1階・2階

創業 2018年8月 従業員数 5名

T E L 048-871-6551

事業内容 カフェ

営業時間 平日8:00～18:00 土日祝日9:00～18:00

定休日 月曜日



大宮駅東口から徒歩約10分の交通量の多い旧中山道に面した店舗



ご夫婦で構想を練り、思い描いたイメージを実現した、おしゃれでくつろげる空間のお店



スパイスを生かした手づくりランチは、野菜スープとドリンクも付き人気