

メディア関係者各位

2017年6月16日 株式会社ボネリート

# イタリア・ローマで 160 年以上愛され続けるコーヒーロースター 「bondolfi boncaffe」が 6 月 19 日 オフィス街に初出店

~バリバリ働くビジネスパーソンを元気にするカフェバールが日比谷に登場~

TENOHA 代官山の運営と bondolfi boncaffe を展開する株式会社ボネリート(本社:東京都渋谷区 代表取締役社長:酒見 健一)は、都心で忙しく働くビジネスパーソンに向け、イタリアの豊かさと日本のおもてなしを提供する新しいコンセプトのカフェバールを6月19日(月)日比谷パークフロント1階にオープンします。



<エドアルド・ピロリ・ボンドルフィ氏(左) トンマーゾ・ピロリ・ボンドルフィ氏(右)>



<外観>

### ◆bondolfi boncaffē について



1855 年イタリア・ローマで生まれた bondolfi boncaffe 。地元ローマで 160 年以上愛され続けているコーヒーが 2014 年 TENOHA 代官山に日本 初上陸しました。産地はもちろん、収穫年数によって異なる生豆の性格 を見極め、最適な状態でローストしたボンドルフィならではの美味しい コーヒーを東京でも味わえるよう、最適なサイクルでコーヒー豆を空輸

し、ローマと同じエスプレッソを提供しています。一杯のコーヒーが与えてくれる、人生 を豊かにする活力をローマから東京へ届けます。



## ◆都心で働くビジネスパーソンを元気にしたい



日比谷では、ローマより空輸される本格エスプレッソはもちろん、都心で働くビジネスパーソンに向け「フレッシュ」「スピーディ」「バイオーダー」「コミュニティ」「少しの豊かさ」の5つのキーワードをコンセプトに本格的なイタリア料理と Caffe を提供します。カフェの食事は簡易で量が少ない、そんな既成概念を変えるのが、店内の

キッチンで新鮮な食材をオーダーに合わせて調理するシステムです。国産のとれたて野菜のサラダや、イタリアから週3回空輸で届くフレッシュモッツァレラチーズやイタリア産ハムを使ったパニーノなどは、バイオーダーにて味や量の加減も細やかに対応します。

Morning/Lunch/ Caffe /Dinner の 4 部構成のメニューで、いつ利用しても新鮮な食材を活かした食事が楽しめて、一日に何回でも訪れたくなるカフェバールを目指し、出店する街のビジネスパーソンに真に必要とされる、為になる事を徹底的に追求してまいります。

## ◆店舗基本情報

店 名: bondolfi boncaffē

住 所:〒100-0011

東京都千代田区内幸町 2-1-6 日比谷パークフロント 1 階

ア ク セ ス:東京メトロ千代田線他「霞が関」駅 徒歩3分

都営三田線「内幸町」駅 徒歩5分

T E L: 03-6205-4800

営 業 時 間:平日7:00~23:00 土曜11:00~20:00

 定
 休
 日:日祝

 席
 数:42 席

U R L: http://www.bondolfi-boncaffe.jp

### ◆会社概要

商 号:株式会社ボネリート

代 表 者:代表取締役 酒見 健一

所 在 地:〒150-0034

東京都渋谷区代官山町 20-3

設 立:2007年3月

事 業 内 容:TENOHA 代官山の運営

bondolfi boncaffe の企画・運営

資 本 金:10,000 (千円)

従 業 員 数:67名

U R L: http://www.bonelite.jp

株式会社 ボネリート 担当:守屋

TEL:03-6452-5074 FAX:03-6452-5076 Email:moriya@bonelite.jp