

大阪・駒川に屋号を抜き出すと「虎（TORA）」になるカフェが誕生 森下・佐藤・大山さんなどはコーヒー1杯無料企画 5日（月）から1週間開催 藤川さんなら2杯プレゼント

社会福祉法人 浪速松楓会（住所：大阪市東住吉区、理事長：鯉谷 雅至）が運営する「駒川てっと」は、店内に併設するカフェを「TETTO COFFEE ROASTERS（テットコーヒー ロースターズ）」として屋号を新たにリニューアルオープンいたしました。これに伴い、10月5日（月）より1週間、森下・佐藤・大山さんなど対象名字の方に本格コーヒーを1杯無料で提供する「祝杯キャンペーン」を開催します。



■ 佐藤さん、近本さん集まれ！スペシャルティコーヒーが無料に

10月5日（月）1週間、カフェ店頭で身分証明書をご提示いただき、名字がプレゼント対象者であることが確認できたお客様には、「TETTO COFFEE ROASTERS」が誇るスペシャルティコーヒーをお一人様1杯無料でプレゼント。藤川さんは浮き上がる「火の玉ストレート」のように関西人の気分を高揚させてくれそうなので2杯ご提供します。

■ 屋号から抜き出したら「虎（TORA）」に。旗を掲げて走る虎に込めた想い

リニューアルした焙煎所のロゴには、背中に赤い旗を掲げて力強く駆ける「虎」が描かれています。この虎は、新屋号「TETTO COFFEE ROASTERS」から文字を抜き出すと「T・O・R・A（虎）」になるという言葉遊びから誕生しました。そして、この虎が掲げている旗には、深い想いが込められています。

社会には人を分け、前に進むことを阻む見えない壁が存在します。「駒川てっと」が目指しているのは、そうした壁ではなく、子どもも高齢者も障がいを持つ人も、誰もが肩を並べて安心して過ごせる「ひとつの屋根（TETTO＝イタリア語で屋根）」です。

その屋根の下に人々が集まる一番の理由は、義務や役割としてのケアではなく、ただシンプルに「おいしい」であってほしい。虎が掲げる旗は、「ここにおいしいものがあるよ！」と知らせる目印であり、立ち止まることなく前へ走りながら、街へ「いい予感」を運んでくるシンボルです。

街中が歓喜に沸くこの瞬間、当店自慢の「屋根」の下で、地域の皆様と一緒に喜びを分かち合いたいと考え、本企画を立ち上げました。

■ 無料でも手抜き一切なし！世界の上位5%「スペシャルティコーヒー」へのこだわり

振る舞うのは、日本スペシャルティコーヒー協会認定の「コーヒーマイスター」2名と障がいを持つスタッフが、焙煎前後に2度の手作業選別を重ねて仕上げた、世界の上位5%に位置する希少な「スペシャルティコーヒー」です。鮮度を保つ「25℃以下の定温管理」など、豆が届いてからカップに注がれるまでの妥協なき8つの工程を経て抽出される至高の一杯で、街中みなさまとあたたかい「祝杯」を交わします。

■ 「祝杯キャンペーン」企画概要

開催期間：2026年10月5日（月）～2026年10月11日（日） 各日11時～18時

場 所：TETTO COFFEE ROASTERS（大阪市東住吉区西今川4-22-11 駒川てっと内）

提供方法：テイクアウト、イートイン

内 容：対象名字と同じ名字の方にコーヒー1杯（480円相当）プレゼント ※藤川さんは2杯プレゼント

対象名字：近本、中野、森下、佐藤、大山、高寺、坂本、元山、才木、藤川

※ご利用時には身分証のご提示が必要です ※コーヒーはICE・HOTお選びいただけます

●取材に関するお問い合わせ●

駒川てっと 広報事務局 担当：香川・田村 TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp

「TETTO COFFEE ROASTERS」について

「TETTO COFFEE ROASTERS」では、日本スペシャルティコーヒー協会認定の「コーヒーマイスター」2名と、カフェで働く障がいを持つスタッフがチームを組み、豆が届いてからカップに注がれるまでに「8つのこだわり」を徹底しています。 公式サイト <https://tettocoffeeroasters.com/>

01. 世界の上位5%から

プロが香りや味を厳しく評価し、高い評価を獲得したわずか5%ほどの希少な「スペシャルティコーヒー」のみを仕入れています。

02. 25℃以下で、管理

豆は生きています。香りと鮮度を損なわないよう保管庫の室温は常に25℃以下に保ち、焙煎するその日まで最適な状態を維持します。

03. 一粒ずつ、手で選ぶ（焙煎前）

どんなに良い豆にも混じる形の欠けたものや色ムラ。トレイに広げ、スタッフの手作業（ハンドピック）で一粒ずつ選り分けます。

04. 豆ごとに、焙煎を決める

花のような香り、木の实のような甘さ。豆それぞれの持ち味を引き出すため、火の入れ方を個別に記録・管理しています。

05. 焙煎してから、もう一度選ぶ

火の入り方は粒によってわずかに異なります。焙煎の前と後の合計二回の選別をクリアした納得の豆だけを袋詰めします。

06. 焙煎するたびに、飲んで確かめる

焙煎した豆は必ずカップングを行います。担当者だけでなく複数のスタッフで舌で確かめ、合格したものだけを店頭に並べます。

07. 淹れ方を、ひとつに決めている

豆の量、お湯の量、温度、抽出時間。すべて同じ手順で淹れることで、ご自宅でもお店の味を正確に再現していただけます。

08. コーヒーマイスターが、二人

豆の知識と味の見極めについて、日本スペシャルティコーヒー協会が認定する「コーヒーマイスター」の資格を持つスタッフが2名在籍しています。



【商品ラインナップ】

TETTO BLEND（テット ブレンド）

特徴：ブラジル（モンテアレグレ農園）とコスタリカ（ボナ・ビスタ農園）をハイローストで配合。上品な酸味と飲み慣れた優しい苦味が調和した、食事やスイーツにも合う看板ブレンド。

風味チャート：苦味 ★★★☆☆ / 酸味 ★★★☆☆ / コク ★★★★★

Brazil モンテアレグレ農園

特徴：ブラジルスPECIALティコーヒー協会（BSCA）所属の名門農園。

ココアやキャラメル、ナッツのような香ばしさと滑らかな口当たり。

風味チャート：苦味 ★★★☆☆ / 酸味 ★★☆☆☆ / コク ★★★★★（精製：ナチュラル）

Costa Rica ボナ・ビスタ農園

特徴：標高1,950mの急峻な環境で育まれたカツーラ種。ハニープロセスならではのハチミツのような甘みとなめらかな質感、繊細な酸が特徴。

風味チャート：苦味 ★★☆☆☆ / 酸味 ★★★★★ / コク ★★★★★（精製：ハニープロセス）

Ethiopia イルガチーフ ヒルトシャロ農園

特徴：伝統的製法で精選された希少豆。紅茶のようなフローラルな香りと、

ベリーやピーチを思わせるジューシーな甘みの余韻が続きます。

風味チャート：苦味 ★☆☆☆☆ / 酸味 ★★★★★ / コク ★★★★★（精製：ナチュラル）

※豆の店頭販売のほか、公式オンラインストアでの通信販売、カフェ店内でのハンドドリッップ提供・テイクアウトも行っています。

●取材に関するお問い合わせ●

駒川てつと 広報事務局 担当：香川・田村 TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp

■駒川てっとについて

子ども食堂・障がい者就労支援の機能を持つ場所で、子どもや地域に住む方、障がいを持つ方が交わりあい「仕事や役割としてのケアではない『偶然から生まれるケア』」が生まれる居場所を目指しています。

老舗洋食店「土筆苑」監修のランチセットやスイーツ、焙煎からこだわったオリジナルブレンドコーヒーなどのドリンクを提供しています。バリアフリーの店内には子ども達が靴を脱いで遊べる小上がりスペースもあります。



■法人概要

名 称：社会福祉法人 浪速松楓会
代表者：理事長 鯉谷 雅至
所在地：〒546-0013 大阪市東住吉区湯里2-18-3-1F
電話番号：06-6769-6377
認 可：2006（平成18）年1月16日
運営施設：寿幸苑（特別養護老人ホーム）
ライフエル駒川（サービス付き高齢者向け住宅）
サボテンの花（グループホーム）
寿幸苑ヘルパーステーション（訪問介護）
寿幸苑居宅介護支援事業所（居宅介護）
まつとかえでの保育園（企業主導型保育園）
駒川てっと（就労継続支援B型/子どもの居場所/カフェ）



●取材に関するお問い合わせ●

駒川てっと 広報事務局 担当：香川・田村 TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp