

2020年5月25日(月)

札幌円山地区の自家焙煎珈琲店

「RITARU COFFEE」店舗リニューアル



RITARU
COFFEE

「RITARU COFFEE」はオープンから10年経ち、この度、店舗をリニューアルしました。これまで以上に、お客様が気持ちよく過ごすことができ、珈琲と空間を楽しんでいただけるカフェの運営や商品開発を行ってまいります。



リニューアル内容について

RITARU COFFEE は、クリエイティブの新しい感覚と古き良き懐古的な質感を共存させながら、珈琲とその周辺にある心地よい空間づくりを行ってまいりました。

その中で、喫茶店として地域のお客様に必要とされる日常づかいのしやすさを向上させながら、RITARU COFFEE らしさもさらに追求していくために3つのリニューアルをしました。



リニューアルポイント

1 1F 焙煎作業スペースの拡張



2 カフェスペースの席数追加



3 3F にイベントスペースを新設



イベントスペース「projet」について

「クリエイティブに触れる時間や、前向きな気持ちになれる時間も、カフェを訪れる目的のひとつに。」

サルトルの哲学用語である「投企=projet」、すなわち未来に向かって主体的に自らを投げ入れるという言葉からインスパイアされ命名しました。揺らぎながら過ぎていく日々の中で、未来の自分をちょっとだけ変えてしまうような素敵な発見や自由な気持ちが生まれる場を目指して。真っ白な空間で催されるイベントは、RITARU COFFEE の第二幕とも言える挑戦であり、新たな魅力やライフスタイルの源泉となるでしょう。

新店舗概要

店舗名：RITARU COFFEE (リタルコーヒー)

営業時間：8:30~20:30 (当面の間変動あり)

所在地：札幌市中央区北3条西26丁目3-8

URL：<http://www.ritaru.com>

定休日：なし

RITARU COFFEE 新企画のご案内

カフェスペース拡張・イベントスペース新設。おうちカフェを楽しむための珈琲のご提案。
カフェ・珈琲を楽しむ 新北海道スタイル

●店舗のコロナへの対応

今年10周年を迎え、店舗をリニューアルを行い1F焙煎作業スペース・2Fカフェスペースの拡張、3Fに新たにイベントスペース projet を新設いたしました。リニューアルにつきましては別紙ご参照ください。また、安心・安全にご利用して頂くため、カフェスペース拡張により、「店内が広がって“密”を回避。」さらにコロナ対策として下記を実施中です。

- ①お客様へ店内ご利用前に、検温の実施、アルコール消毒をお願いしております。
- ②スタッフ衛生マスク着用、アルコール除菌、体調チェック
- ③1日9回の店内換気。
- ④ドアノブ、扉など共用部分の消毒。

●おうちカフェを楽しむご提案 ふたつの取り組み



- ①おうちで本格カフェ時間。自宅でも珈琲を美味しく淹れる。

<https://ritaru.com/ouchicafe/>



- ②牛乳で割るだけ。おうちで簡単。「アイスカフェオレベース」

カフェオレをおいしく楽しんでほしいからこそ、カフェオレベースは弊社オリジナルの深煎りダークローストを北海道羊蹄の天然水硬度約23度のまろやかなお水でネルドリップしました。

牛乳は「ノンホモナイズ低温殺菌処理」有機の北海道のこだわりの直送牛乳と一緒にご提案。

2019年はカフェオレベースは1000本以上販売しており、とても人気商品です。

<https://ritaru.com/cafeaulait>



店舗名：RITARU COFFEE（リタルコーヒー）
所在地：札幌市中央区北3条西26丁目3-8

MAIL: info@ritaru.com
URL: http://www.ritaru.com