

報道関係者各位

2026 年 10 月 5 日

フレンチカフェ & テラス『Expression Kawaguchiko』から オリジナルコーヒー豆の販売を開始！

～時間とともに移ろう味わいを豆から設計した至福の一杯～

新しいおもてなしの感動を創造する FSX 株式会社（本社：東京都国立市 代表取締役社長：藤波克之、以下略：FSX）は、富士山の麓で運営するフレンチカフェ & テラス『Expression Kawaguchiko』（以下略：Expression）のオリジナルブレンドのコーヒー豆の販売を、Expression 店頭にて取り扱いを開始しましたので、お知らせします。Expression では、食事との相性を大切に、人気商品のパン・ド・ミに寄り添うオリジナルコーヒーを提供しています。今回、その味わいをご家庭でも楽しんでいただけるよう商品化しました。

オリジナルコーヒーは、Expression で人気 NO.1 を誇るパン・ド・ミ（角食パン）に合わせて、パプアニューギニア、インドネシア、ペルー産の豆を絶妙にブレンドしたこだわりのコーヒーです。イースト菌によって引き出された優しい甘味と国産小麦の豊かな味わいが特徴のパン・ド・ミ。その味わいを引き立てながら、コーヒーそのものも楽しめるよう、熟練の焙煎士・藤井雅彦氏によって、深みと香りが丁寧に設計された、Expression ならではの一杯です。

また、私たちの味覚は、気温や季節によって感じ方は変化します。だからこそ Expression では、一年を通じていつでも同じ味を再現するのではなく、二十四節気（1 年を春夏秋冬の 4 つの季節に分け、さらにそれぞれを 6 つに分けたもの）に向き合い、その時期に心地よく感じられる味わいに合わせて焙煎具合や豆のブレンド比率を調整しています。季節とともに変化するオリジナルブレンドは、時間の経過とともに移ろう味わいの変化も魅力の一つです。飲み終わったカップにも、少しキャラメルを思わせるコーヒー自体の甘い豊かな香が残ります。最後の余韻まで楽しめる、至福の一杯となっています。



富士山の麓にある Expression でしか味わえなかった、季節ごとの一期一会のコーヒーを、ご自宅でも楽しんでいただきたいとの思いから、このたび店頭でのコーヒー豆の販売を開始しました。店頭での販売に加え、今後は通販での取り扱いも予定しており、富士河口湖を訪れた方だけでなく、遠方の方にも Expression の味わいをお届けしていきます。Expression からお届けする、季節とともに変化する一杯を、ぜひご自宅でもお楽しみください。

本件に関するお問い合わせ

FSX 株式会社 東京都国立市泉 1-12-3 TEL:042-576-9131 FAX:042-572-3266

広報担当：唐沢 070-1379-9197 koho@fsx.co.jp

【参考資料】

<商品概要>

品名：Expression オリジナルブレンド（豆）

焙煎度：シティロースト

販売価格：1,620 円（税込）/100g

消費期限：焙煎日から 2 か月

パプアニューギニア、インドネシア、ペルー産の豆を絶妙にブレンドした、こだわりのコーヒーです。日本の四季に合わせて焙煎やブレンドの比率を調節し、その時期ならではの豊かな香味を引き出しています。ウッドやナッツの風味を基調に、どこか完熟果実を思わせる奥行のある味わいに仕上げられています。“森”をイメージしながら、穏やかで深みのある余韻を大切にいたしました。時間の経過とともに移ろう味わいの変化も、ゆっくりとお楽しみください。



焙煎士・藤井雅彦氏

大学で熱帯作物学を学ぶ。大手ロースターで外食店舗展開の後、独立し池袋にてカフェを運営。その運営の中で独自に焙煎を研究していく。その後、分子ガストロノミーを打ち出したレストランにて焙煎士兼 brewer として活動をし、料理やデザート、シーンに合わせたコーヒーを提供。今は赤坂にて、元料亭をリノベーションした複合施設に 70 年ほど前の、通称ブタ釜と言われる焙煎機を置き、コーヒーの焙煎を行っている。小回りの利く小型の焙煎機で季節やシーンに合わせた焙煎、ブレンドを行い、全国へコーヒー豆を届ける一方、各種イベントへの出店、シェフやバーテンダーとのコラボレーションも行っている。

<Expression Kawaguchiko について> <https://f-expression.com/kawaguchiko/>

日本を代表する観光地である富士山の麓・富士河口湖町に 2025 年夏にオープンした Expression は、おしぼりの原点回帰となる「食」の感動を通じて、FSX のブランドコンセプトを伝えていくカフェテラスです。食事との相性を追求して開発された FSX オリジナルのパン・ド・ミをベースに、モーニングからアフタヌーンまで、山梨県産食材を豊富に使ったこだわりの一皿を、選べるおしぼりとともに提供しています。



<FSX 株式会社について> <https://www.fsx.co.jp/>

「おしぼりは物のサービスではなく心のサービス」を理念に、1967 年に貸しおしぼり業として創業。日本発祥のおしぼりを、衛生とおもてなしの「おしぼり文化」として再定義し、抗ウイルス・抗菌の衛生技術『VB(ブイビー)』や製造加工機の開発、アロマやデザインを取り入れ、OSHIBORI を文化ごと世界に輸出するなど、ソフトとハードの両面からおしぼりの新たな価値や市場を創出しています。2025 年には FSX のブランドコンセプトを伝える新スタイルの飲食店「Expression Kawaguchiko」を富士河口湖町に開業。国内外へ広く OSHIBORI 文化を広めるため、おしぼりから広がるおもてなしの感動を創造し続けます。

通販サイト「イーシザイ・マーケット」：<https://www.e-shizai.net/>

ポケットおしぼり：<https://www.pocket-oshibori.jp/>

抗ウイルス・抗菌『VB』：<https://www.virusblock.jp/>

エイジングケアサポート『VB-COSME-』：<https://www.pocket-oshibori.jp/>

おしぼり冷温庫『REION』：<https://www.reion.jp/>

FSX Facebook ページ：<https://www.facebook.com/fsx.co.jp/>

FSX Instagram(@fsxkoho)：<https://www.instagram.com/fsxkoho/>

FSX リクルーティングサイト：<https://www.fsx.co.jp/careers/>

フレンチカフェ & テラス『Expression Kawaguchiko』：<https://f-expression.com/kawaguchiko/>

<FSX 富士株式会社について> https://www.fsx.co.jp/fsxfuji_oshibori/

FSX 富士株式会社は、東京・国立に本社を置く FSX 株式会社のグループ会社として、2020 年 9 月に富士河口湖町に設立いたしました。「おしぼりは物のサービスではなく心のサービス」を理念として、富士五湖を中心におしぼりのレンタル、企画販売事業を展開しています。FSX グループならではの、抗ウイルス「VB おしぼり」や、天然アロマのおしぼり等、エリア唯一のおしぼりを提供しています。富士河口湖町の観光資源であるラベンダーを活用した『ふじびよん』おしぼりを開発するなど、今後も観光資源豊富な富士山麓の地で、地域密着型事業による利点を活かしたマーケティングにより、おしぼりの新たな可能性を引き出す積極的な製品開発を行ってまいります。