

imperfect

imperfect

2026年3月4日

【imperfect MARUNOUCHI ROASTERY】東京・丸の内に新店舗

誕生。3月6日のオープンに先立ち、注目のメニューを初公開！

～サステナブルな原料調達にこだわったスイーツやフードとともに、新たなロースタリー体験をお届けします。～



「あなたの『おいしい』を、だれかの『うれしい』に。」を掲げ、実業を通じた社会課題の解決に取り組むブランド“imperfect”（ブランド・プロデューサー：佐伯美紗子）は、2026年3月6日(金)に、東京・丸の内に“imperfect MARUNOUCHI ROASTERY(インパーフェクト丸の内ロースタリー)”をオープンいたします。

オープンに先立ち、同店舗で展開するメニューの一部をご紹介します。店内焙煎のコーヒーを中心に、素材の背景に配慮したスイーツやフードを取りそろえ、新たなコーヒー体験をお届けいたします。

【imperfect ブランドサイト】 <https://www.imperfect-store.com/>

■こだわりの店内焙煎コーヒー

「imperfect MARUNOUCHI ROASTERY」では、ロースタリーという名の通り、店内に設置した焙煎機*で丁寧に焙煎したコーヒー豆をもとに、オープンに向けて特別に配合を重ねた特別なブレンド「imperfect Marunouchi Blend」を完成させました。



※新店舗に設置している焙煎機は imperfect が提携する在米国焙煎機メーカーBellwether Coffee 社（プレスリリース：[20260126_release.pdf](#)）の無煙型小型焙煎機。

本ブレンドは、ドリップコーヒーやエスプレッソドリンクとしてお楽しみいただけるほか、コーヒー豆としても販売いたします。

店内焙煎だからこそ実現した、この場所ならではの味わいを、店舗でもご自宅でもお楽しみいただけます。

■丸の内で楽しむ、あなただけのコーヒー体験

当店舗では店内で焙煎した「imperfect Marunouchi Blend」を含む全 11 種類のコーヒーをご用意。それぞれの個性を引き出した豆の中からお好みのものをお選びいただき、一杯ずつハンドドリップで丁寧に抽出します。香り立つ一杯をゆったりとお楽しみください。

また物販でもコーヒー豆を販売しますので、日常のひとときにも、大切な方への贈り物にも、特別な味わいをお届けします。



Hand Drip

All 1,400

1. インパーフェクト丸の内ブレンド 店舗限定
imperfect Marunouchi Blend
2. ブラジル イパネマ 農園 店舗限定
Brazil Ipanema
3. コロンビア エメラルド・マウンテン 店舗限定
Colombia Emerald Mountain
4. エチオピア イルガチェフ G1 コンガ 店舗限定
Ethiopia Yirgacheffe G1 Konga
5. コロンビア ナリーニョ & ウィラ
Colombia Nariño & Huila
6. タンザニア エーデルワイス農園
Tanzania Edelweiss
7. グアテマラ サンタ・ロサ・アヤルザ
Guatemala Santa Rosa Ayarza
8. グアテマラ ラス・ヌベス農園
Guatemala Las Nubes
9. インドネシア リントン・バタク
Indonesia Lintong Batak
10. インドネシア スマトラ・マンデリン
Indonesia Sumatra Mandheling
11. imperfect サンクス ブレンド
imperfect Thanks Blend

■サステナビリティを重視した原料設計の商品も多く展開

ブランド創設時から私たちが大切にしているのは「食」におけるサステナビリティの日常化。当店舗で展開する商品の原料調達にもこだわっています。



店舗でご用意するアイスクリームは、この度の店舗オープンにあわせて新たに開発した「African Spice Chocolate」「Creamy Vanilla Coffee Cherry」「Coffee Cherry Sorbet」を含む4種類。「African Spice Chocolate」には、森の保全に取り組みながら生産されたガーナ産カカオマスを使用しています。さらに、コーヒー豆の精製過程で捨てられてしまうコーヒー豆の果皮・果肉部分であるコーヒーチェリーを活用した「Creamy Vanilla Coffee Cherry」「Coffee Cherry Sorbet」もご用意しました。

そのほか、ミツバチの生育環境に配慮しながら育てられたアーモンドを用いたアーモンドプードルを使用したグラノーラなど、素材の背景にまで目を向けたメニューを提供いたします。

おいしさはもちろん、その一皿に込められたストーリーとともに、持続可能な選択を身近に感じていただける店舗を目指してまいります。

■オープンサンドやパウンドケーキなどの軽食もご用意

ドリンクのみならず、店内で仕上げるオープンサンドも。彩り豊かな具材をのせたオープンサンドは、コーヒーとの相性も抜群。気軽なランチやコーヒースタイルに、満足感のあるひと皿をお楽しみいただけます。



■日常使いにもギフトにも選びやすいパッケージ商品

当店舗ではギフトにもぴったりのチョコレート菓子やアーモンドプードルを使用したクッキーやサブレ、ドリップコーヒーなど、多彩なパッケージ商品を取り揃えております。いずれの商品も、素材の品質にこだわるとともに、持続可能性に配慮した原料を使用しています。大切な方への贈り物や、日頃の感謝を伝えるささやかなギフトとしてもご活用いただけます。想いを込めた一箱を、心をつなぐひとときにお役立てください。



■店舗概要

- ・ 名称 : 231 PLACE(ニイサンイチ プレイス)内、
imperfect MARUNOUCHI ROASTERY
- ・ 所在地 : 東京都千代田区丸の内 2-3-1
三菱商事ビルディング 1階
- ・ 営業時間 : 月～金 : 07:00～19:00 / 土日祝 : 11:00～19:00
※オープン日 3月6日(金)のみ 10:00 営業開始
- ・ 定休日 : 不定休 (年末年始を除く)



いいことをして世界と社会をよくしていこう

Do well by doing good.

The world is imperfect, so do well by doing good.

世界の食と農を取り巻く社会課題に対しお客様と一緒に取り組む

imperfect は、「The world is imperfect, so do well by doing good. 不完全なこの世界。だから、いいことをして世界と社会をよくしていこう。」をブランド・ミッションに掲げ、この考えをととても大切にしています。世界の食と農を取り巻く社会課題に対して、自分で出来ることから少しでも世界と社会をよくしていこう、という想いのもと、ただ「おいしい」だけではなく、社会課題の解決を目指す「Do well by doing good.」活動に、お客さまに楽しくご参加いただく機会をご提供しております。

【本件に関する報道関係者の方のお問合せ】 imperfect 事務局 Tel : 0570-783-851