

2026年5月22日

フェニックス・シーガイア・リゾート オリジナルコーヒー焙煎所「SEAGAIA ROASTERY」6月1日オープン

～シーガイアオリジナルコーヒーを館内各店舗で提供、コーヒー豆の販売もスタート～

フェニックス・シーガイア・リゾート（フェニックスリゾート株式会社／宮崎県宮崎市／代表取締役社長：山本俊祐、以下シーガイア）は、フラッグシップホテル「フェニックス・シーガイア・オーシャン・タワー」2階に、シーガイアオリジナルコーヒー焙煎所「SEAGAIA ROASTERY（シーガイアロースタリー）」を2026年6月1日にオープンします。



「SEAGAIA ROASTERY」ではドイツの老舗焙煎機メーカー・PROBAT社製の焙煎機を導入。長年にわたり世界中のロースターに支持されてきた焙煎機で、豆本来の香りや個性を丁寧に引き出します。

焙煎機の導入に合わせ、シーガイアの風景や時間の流れをイメージした4種類のオリジナルブレンドを開発。2026年6月1日（月）より、館内レストランやラウンジなど各店舗にて、店舗やシーンに合わせて選定したシーガイアオリジナルコーヒーを提供開始し、リゾート全体で“香りの体験”をお届けします。さらに、オリジナルコーヒーを使用したスイーツやカクテルなども展開し、焙煎所から生まれた香りをさまざまなシーンでご提案します。

また、「SEAGAIA ROASTERY」併設ショップでは、コーヒー豆の販売も開始。4種類のオリジナルブレンドを100g・200gで販売するほか、4種を詰め合わせた数量限定のオープン記念セットもご用意します。シーガイアで味わった香りや余韻をご家庭でもお楽しみいただけます。

■概要

- ・オープン日：2026年6月1日（月）
- ・名称：SEAGAIA ROASTERY
- ・場所：フェニックス・シーガイア・オーシャン・タワー2F
- ・コーヒー豆販売（4種）：100g 各1,000円／200g 各1,700円
- ・オープン記念セット：オリジナルブレンド4種（各50g）詰め合わせ 2,000円 ※数量限定

■コンセプト

SEAGAIA COFFEE JOURNEY

—太陽と海と森がつくる、一日の香りの旅。—

東の水平線に朝陽が差し込み、黒松林を風が抜け、海の潮流がきらめき、夕暮れの陽だまりが包み込む。

シーガイアの自然や時間の移ろいを、香り味わいで描いた4つのオリジナルブレンド。

焙煎という“火の記憶”を通して、宮崎の自然と時間を感じる体験をお届けします。

■オリジナルブレンド



TOKI | 時

- ・コロンビア、グアテマラ、コスタリカ
- ・焙煎：中煎り
- ・提供店舗：風待ちテラス、ガーデンビュッフェ「パインテラス」
日本料理「日向海」、中国料理「藍海」、Ocean45 LOUNGE & BAR
The BEACH BURGER HOUSE、シーガイア・フォレスト・コテージ
- ・豆販売価格：100g 1,000 円／200g 1,700 円

刻々と移ろう宮崎の空を、コロンビア、グアテマラ、コスタリカの調和で表現しました。移ろいゆく光のような優雅な甘みとコクが溶け合う、ロースタリーを代表するブレンドです。空の色が混じり合う一瞬を味わうように、奥行きのある豊かな余韻を心ゆくまでお楽しみください。



IBUKI | 息吹

- ・エチオピア ウォッシュ、エチオピア ナチュラル
- ・焙煎：中煎り
- ・提供店舗：Ristorante ARCO、鉄板焼「ふかみ」、インルームダイニング
クラブラウンジ、フェニックスカントリークラブ
- ・豆販売価格：100g 1,000 円／200g 1,700 円

植物の生命力が宿る葉脈のように、瑞々しく鮮烈なフレーバー。エチオピア産のウォッシュドとナチュラルを厳選し、花のような華やかさと清らかなエネルギーを一杯に閉じ込めました。自然の息吹をそのまま注いだような軽やかな飲み心地が、あなたの感性を心地よく呼び覚まします。



SAMON | 砂紋

- ・ブラジル、コロンビア、インドネシア
- ・焙煎：中深煎り
- ・提供店舗：シーガイアコンベンションセンター
- ・豆販売価格：100g 1,000 円／200g 1,700 円

風と波が描く砂の幾何学模様。その繊細な表情を、ブラジル、コロンビア、インドネシアの三層が織りなす穏やかな味わいに重ねました。バランスの取れた中煎りの仕上がりは、どこまでも続く海辺の静けさを思わせます。日常のノイズを脱ぎ捨て、柔らかな風味の層に身を委ねるひとときを。



KODO | 鼓動

- ・豆：ブラジル、ベトナム
- ・焙煎：深煎り
- ・提供店舗：Ristorante ARCO、Ocean45 LOUNGE & BAR
- ・豆販売価格：100g 1,000 円／200g 1,700 円

大地の記憶を刻む黒石のように、力強く重厚な深煎りブレンドです。ブラジルとベトナムが奏でる芯のある苦味とコクは、ドリップでは深い安らぎを、エスプレッソでは凝縮された情熱を引き出します。素材の力強さが内なる鼓動に響く、どんな抽出方法でも揺るがない至高の一杯をどうぞ。

■館内各所で広がる、シーガイアのコーヒー体験

風待ちテラス

カプチーノ仕立てのチーズ饅頭

エグゼクティブ シェフ・パティシエ日吉監修の新作スイーツ。オリジナルブレンド「TOKI -時-」を使用した珈琲生地で、白あんとクリームチーズを包み込んだ、カプチーノを思わせるほろ苦く上品な味わいのチーズ饅頭です。毎日 11:00、14:00 に焼き立てが店頭に並びます。

■料金/350 円 ※数量限定

■場所/フェニックス・シーガイア・オーシャン・タワー2F



Ocean45 LOUNGE & BAR

エスプレッソマティーニ

オリジナルブレンド「KODO -鼓動-」を使用した大人のカクテル。深いコクと芳醇な香りに、ほんのり甘みを感じる味わいで、食後の余韻をゆったりと楽しむ一杯です。

■料金/1,600 円

■場所/フェニックス・シーガイア・オーシャン・タワー1F



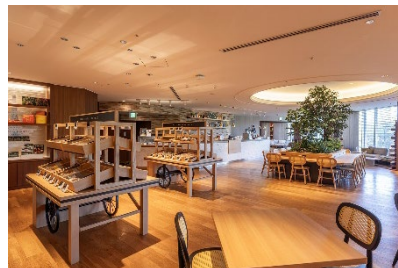
■隣接する風待ちテラスもリニューアル

家具の一部を新たに整え、より快適な空間に。

さらに、パンのディスプレイをワゴンスタイルに変更し、種類も充実。選ぶ楽しさが広がった風待ちテラスで、ゆったりとしたひとときをお楽しみください。

■場所/フェニックス・シーガイア・オーシャン・タワー2F

<https://seagaia.co.jp/restaurant/kazamachi-terrace/>



■今後の展開

今後は、オリジナルコーヒーを使用した新たなメニュー開発、ギフト商品など、コーヒーを軸とした新たな体験展開も予定しています。

※本リリースに記載の料金はすべて消費税込です。

※掲載している写真はすべてイメージです。内容は変更となる場合がございます。