



2012年8月

# 10月1日は、「コーヒーの日」

# 全国各地のパティスリーや和菓子店、カフェが、ブルーマウンテンを使った"黄金バランス"なスイーツを発売

「Toshi Yoroizuka」「宗家源吉兆庵」「コーヒーバーブルーマウンテン」など

10月1日(月)「コーヒーの日」を機に、全国各地のパティスリーや、カフェ、和菓子店などは、香り・味・コクの"黄金バランス"を持つジャマイカ産プレミアムコーヒー、ブルーマウンテンにベストマッチングな、ブルーマウンテンを使ったさまざまなオリジナルスイーツを期間限定で発売します。

#### Toshi Yoroizuka Midtown(六本木)

パティシエ界の巨匠、鎧塚俊彦氏が提案する ブルーマウンテンを使ったプティガトーやデセール

(10/1~10/31) ※延長の場合あり







茶寮 吉兆庵(銀座) 創作和菓子の 「宗家源吉兆庵」による 和のブルーマウンテン スイーツ (10/1~10/31)





コーヒーバー ブルーマウンテン(横浜) 本格派コーヒー専門店の ブルーマウンテンミルフィーユ (10/1~10/28)

「コーヒーの日」をきっかけに、ジャマイカ産プレミアムコーヒー、ブルーマウンテンとベストマッチングなプレミアムスイーツとのマリヤージュを囲み、パートナーや家族、親友、お世話になった方など大切な人と、上質で特別な時間を過ごしませんか?

## ブルーマウンテンならではの、香り・味・コクの"黄金バランス"

コーヒー生育に最適なジャマイカ・ブルーマウンテン地方で栽培されたコーヒー豆だけがその名を冠することを許される希少性の高いプレミアムコーヒー「ブルーマウンテン」。昼夜の温度差の大きい熱帯カリブの気候、水はけのよい急斜面の地形、また丹念な手作業による品質管理により、ブルーマウンテンの香り・味・コクの"黄金バランス"は誕生します。均衡の取れたクセのないそのテイストは、ブルーマウンテンが長年日本人に愛される理由です。



10月1日「コーヒーの日」は、国際協定により10月がコーヒーの年度始めとなること、さらに日本では、秋冬にコーヒー需要が高くなることから、社団法人全日本コーヒー協会が1983年に制定。

#### 本件についてのお問い合わせ先

- □ 一般の方の各店舗の問い合わせ先は、次頁以降参照
- □ 取材等に関する、報道関係の方の問い合わせは下記まで(掲載不可) ジャマイカコーヒー輸入協議会広報代行 株式会社ブレインズ・カンパニー 荻野・岡野 TEL 03-3496-1091 FAX 03-3496-2216 住所東京都渋谷区桜丘町2-9カスヤビル

# ブルーマウンテンを使った"黄金バランス"なスイーツを発売する店舗

## Toshi Yoroizuka Midtown (東京都港区赤坂)



パティシエ界の巨匠、鎧塚俊彦氏は、ジャマイカ産ブルーマウンテンコーヒーが持つ、香り・味・コク の"黄金バランス"を最大限に引き出した、プティガトー、デセール、焼菓子などプレミアムなスイーツ 3点を提案。10月1日(月)~31日(水)までの期間(※延長の場合あり)、同店ショップおよび サロン にて提供します。サロンでは淹れたてのブルーマウンテンコーヒー(¥600)をお楽しみいただけるほ か、お持ち帰り用にショップでプティガト一または焼菓子を購入した方に、ブルーマウンテンコーヒー (挽き豆50g)をプレゼントします(先着限定で毎日15名様)。



<プティガトー> Petit Blue Mountain プティ・ブルーマウンテン

ブルーマウンテンの上品な味わいを生かした贅沢 なケーキ。ブルーマウンテンとホワイトチョコの ムースを重ね、くるみのキャラメリゼをしのばせて アクセントに(¥500)



く焼菓子> Blue Mountain ブルーマウンテン

細かく砕いたブルーマウ ンテンコーヒー豆を食感 に加え、ブルーマウンテン ならではの香ばしさを 生かした焼菓子。  $( \pm 200)$ 



**<デセール> Deserts Blue Mountain** デセール・ブルーマウンテン

サロンでお召し上がりいただける、ブルーマウンテンの山を イメージしたデセール。表面を焦がしたキャラメルソースに、 サクサクのシューとブルーマウンテンのアイスクリームを添えて。 ブルーマウンテンとキャラメルの豊かな香り・味・コクの ハーモニーをお楽しみいただけます。(¥1,200)

## 「Toshi Yoroizuka Midtown」

TEL 03-5413-3650

住所 東京都港区赤坂9-7-2 東京ミッドタウン・イースト1F

営業時間 ショップ11:00~21:00/サロン11:00~22:00(L.O.21:00)※火曜日はサロンのみ営業

URL www.grand-patissier.info/ToshiYoroizuka

#### 茶寮 吉兆庵 (東京都中央区銀座)



創作和菓子の「宗家源吉兆庵」物江料理長が提案する、ジャマイカ産ブルーマウンテンコーヒー ならではの香り・味・コクの"黄金バランス"を最大限に引き出した、プレミアムな和のスイーツ3点 を10月1日(月)~31日(水)までの期間限定で提供(1日各15個限定)。 淹れたてのブルーマウン テンコーヒーとセットでお楽しみいただけるほか、同セットを召し上がった方にブルーマウンテン コーヒー(挽き豆50g)をプレゼントします(先着限定で毎日15名様)。



## 渋皮栗の和風ブルーマウンテン

モンブランならぬ、ブルーマウンテン。ブルーマウンテンとマロンのペーストに渋皮栗をのせ、濃厚な牛乳かんを添えました。 鹿の子豆やさつま芋のチップをアクセントに。 



## ブルーマウンテンの浮島 フルーツのせ

ブルーマウンテンが香り立つ浮島(餡を練りこんで蒸しあげた 和風カステラ)で、3種のナッツのクリームをはさみました。 季節のフルーツを添えた贅沢な逸品。 (¥1.700※ブルーマウンテンコーヒー付)



## 「茶寮 吉兆庵」

TEL 03-3569-2361

住所 東京都中央区銀座7-8-9 宗家 源 吉兆庵 銀座本店2階 営業時間 11:30~19:00 (L.O.18:30)※年中無休

URL www.kitchoan.co.jp

## ブルーマウンテン胡桃餅 豆乳蜜を添えて

ブルーマウンテンの豊かな 味わいとお餅の食感が新鮮な マリヤージュ。 (¥1,200※ブルーマウンテン コーヒー付)

2/3

※価格はいずれも外税

# 「コーヒーバー ブルーマウンテン」(神奈川県横浜市)

店名に「ブルーマウンテン」を冠する本格派コーヒー専門店。最高級ブルーマウンテンのムースとマスカルポーネチーズを、プラリネを練り込んだサクサクのパイでサンドした「至福のひととき・ブルーマウンテン ミルフィーユ」(¥600)=写真左=を、10月1日(月)~10月28日(日)まで提供します。1日20個限定。

ブルーマウンテンコーヒーとの"黄金バランス"なベストマッチングを楽しめる「マリヤージュセット」も特別価格(¥1,000)で提供します。

## 「コーヒーバー ブルーマウンテン」

TEL 045-465-2379

住所 神奈川県横浜市西区高島2-18-1 そごう横浜店5階) 営業時間 10:00~20:00 (L.O. 19:30)

※定休日はそごう横浜店営業日に準ずる。

URL http://www.3yo.co.jp/contents/shop03.html





注文をいただいてから、一杯一杯をハンドドリップします。 コーヒーカップは、こだわりのマイセンを使用。 北欧の名作椅子「スワンチェア」でおくつろぎください。

# 下記店舗は、ブルーマウンテンと"黄金バランス"なスイーツを提案

## 「焙煎工房 珈夢亭」(大阪府堺市)

千利休誕生の地、堺のこだわりのコーヒー専門店。秋の和菓子「栗みかさ」とブルーマウンテンとの和のマリヤージュを楽しめる「ブルーマウンテン和菓子セット」(500円)=写真左=を、10月1日(月)~12月31日(月)まで提供します。 食後、口に残る程よい甘さとブルーマウンテンの相性が絶品。

### 「焙煎工房 珈夢亭」

TEL 072-255-7007

住所 大阪府堺市北区百舌鳥梅北町2-102-1 営業時間 9:00~19:00 ※1/1~3を除き、年中無休

URL http://www.mikiya-coffee.com





「One Drip One Café 一杯一杯ていねいに」がモットー。 ガラス越しに焙煎工場が見える珈琲豆売場とカフェを併設。

# 「金澤屋珈琲店」(石川県金沢市)

金沢城公園の黒門口横に位置する自家焙煎のネルドリップコーヒー専門店。風味豊かなクーベルチュールチョコを使用した、本格派「ガトウショコラ」(¥450)=写真左=と、ブルーマウンテンコーヒーとのプレミアムな"黄金バランス"を楽しめるスイーツセットを、10月1日(月)~15日(月)まで特別価格(¥800)で提供します。

### 「金澤屋珈琲店」

TEL 076-254-5411 住所 石川県金沢市丸の内5-26 営業時間 9:00~18:00 ※火曜定休 URL http://www.krf.co.jp





金沢らしい町屋の店内で、ゆったりとブルーマウンテンをお楽しみください。

その他の店舗でも、さまざまなオリジナルスイーツやスイーツセットを発売予定。 最新情報については、第1頁広報担当までお問い合わせください。 3/3