



2019年2月27日

スターバックス リザーブ® ロースタリー 東京とのつながりを感じる至極のコーヒー体験  
『TOKYO ロースト ムース フォーム ラテ』、『TOKYO ロースト』のドリップコーヒーを  
2月28日(木)より発売開始

スターバックス コーヒー ジャパン 株式会社[本社所在地:東京都品川区、代表取締役最高経営責任者 (CEO):水口 貴文]は、2019年2月28日(木)に世界中から調達したコーヒーの焙煎や抽出を五感で感じるユニークで革新的なコーヒーの世界をご提案する「スターバックス リザーブ® ロースタリー 東京」をグランドオープンします。その商品からインスピレーションを受けたビバレッジ『TOKYO ロースト ムースフォーム ラテ』、『TOKYO ロースト』のドリップコーヒーを2月28日(木)より販売します。

■スターバックス リザーブ® ロースタリー 東京の商品からインスピレーションを受けたコーヒーの世界を体験

『TOKYO ロースト ムース フォーム ラテ』は、ロースタリー 東京で販売される、「アイス マキアート コン クレマ」というビバレッジからインスピレーションを得て生まれました。無脂肪乳だけでつくったふわふわ質感のムースフォームの中に、細かく挽いた、ロースタリー 東京で焙煎した『TOKYO ロースト』と、粗目のシュガーを入れてカリっとした食感が楽しめる、いつもとは一味違うコーヒー ムースフォームが最大の特長です。トッピングには、コーヒーチェリーの果肉などを使用したカスカラシュガーを使用し、象徴的な見た目となる1本のラインを描きます。ムースフォーム、ダブルショットのエスプレッソ、ミルクが織りなす至極のエスプレッソ ビバレッジ体験を、ロースタリー 東京でのコーヒー体験を想像しながら、全国のスターバックスでお楽しみください。



■商品名・価格:

『TOKYO ロースト ムース フォーム ラテ』 Tall ¥490  
※表示価格は本体価格(税抜価格)です

■販売期間:

2019年2月28日(木)~2019年4月10日(水)

■取扱店舗:

全国のスターバックス店舗(一部店舗を除く)  
※なくなり次第終了

■スターバックス リザーブ® ロースタリー 東京で焙煎した『TOKYO ロースト』のドリップコーヒーを販売!

ロースタリー 東京のロースターが焙煎した『TOKYO ロースト』のドリップ コーヒーを2月28日から3日間販売します。1996年に日本1号店の銀座松屋通り店をオープンして以来、私たちは日本のコーヒー文化を進化させ、お客様一人一人の、大切な一杯を、想いとともにお届けしてまいりました。『TOKYO ロースト』には、これからもスターバックスが日本のお客様に寄り添っていきたいという思いが込められています。なめらかで深みのあるスマトラ産コーヒーにラテンアメリカ産コーヒーをブレンドした、心温まるまろやかな味わいのコーヒーをお楽しみください。なお『TOKYO ロースト』のコーヒー豆は、3月20日(水)より全国のスターバックスで販売予定です。



■商品名・価格・販売期間/取扱店舗:

『TOKYO ロースト ドリップ コーヒー』(Hotのみ)  
Short ¥290 / Tall ¥330 / Grande ¥370 / Venti® ¥410  
※表示価格はすべて本体価格(税抜価格)です。

2019年2月28日(木)~2019年3月2日(土)/  
全国のスターバックス店舗(一部店舗を除く)  
※なくなり次第終了

## 【第2弾】店舗で働くパートナーのアイデアが商品に。

### 『TOKYO ロースト』とペアリングが最高な、アメリカンスコーン3種が登場!

2018年1月に、スターバックスで初めて店舗で働くパートナーのアイデアを商品化した、アメリカンスコーンを販売し、ご好評いただきました。今回、スターバックス リザーブ® ロースタリー 東京で焙煎した『TOKYO ロースト』の販売を記念して、アメリカンスコーンの新フレーバー募集企画第2弾を実施。全国665案ものエントリーの中から『TOKYO ロースト』とペアリングの相性が抜群の3種を厳選しました。おやまゆうえんハーヴェストウォーク店(栃木県)が考案した『アメリカンスコーン クランシーチョコレート』、磐田見付店(静岡県)が考案した『アメリカンスコーン メルティーチョコナッツ』、ピエラ甲子園口店(兵庫県)が考案した『アメリカンスコーン ダブルチョコ&オレンジ』を地域限定で販売します。パートナーが想いを込めて考案したアメリカンスコーンと、『TOKYO ロースト』とのペアリングをご堪能ください。



#### 『アメリカンスコーン クランシーチョコレート』

香ばしいコーンフレークの食感が楽しいスコーンです。スターバックスオリジナルチョコレート、ココアパウダー、レーズンペースト、シナモンなどが練りこまれた風味豊かな生地へ胚芽入りのコーンフレークを1枚1枚丁寧にのせて焼き上げています。仕上げにチョコレートとメイプルコーティングのクルミをトッピングしました。



#### 『アメリカンスコーン メルティーチョコナッツ』

温めるとサプライズが楽しいスコーンです。生地はアーモンドのダイスやペースト、素焚糖(すだきとう)で香ばしくやわらかな味わいに仕上げられています。その上に大麦、アーモンドダイス、ハチミツなどを混ぜた特製グラノーラをトッピングし焼き上げました。温めると中に入っているスターバックスオリジナルチョコレートクリームがとろりと溶けてより美味しく召し上がれます。



#### 『アメリカンスコーン ダブルチョコ&オレンジ』

オレンジピールとチョコレートの相性が抜群のスコーンです。アーモンドダイス、スターバックスオリジナルチョコレート、ココアパウダー、オレンジピール、シナモンなどを練りこんで焼き上げた生地へ、チョコレートのコーティングとオレンジピールとピスタチオをトッピングしました。オレンジのやわらかな酸味とチョコレートの風味が存分に味わえるスコーンです。

#### ■価格・販売期間:

すべて¥270(税抜価格)

2019年2月28日(木)~6月18日(火)※なくなり次第終了

#### ■取扱店舗: 地域限定

・アメリカンスコーン クランシーチョコレート

<https://www.starbucks.co.jp/assets/images/web2/images/products/pdf/crunchychocolate190228.pdf>

・アメリカンスコーン メルティーチョコナッツ

<https://www.starbucks.co.jp/assets/images/web2/images/products/pdf/meltychocnuts190228.pdf>

・アメリカンスコーン ダブルチョコ&オレンジ

<https://www.starbucks.co.jp/assets/images/web2/images/products/pdf/doublechocorange190228.pdf>

お客様からのお問い合わせ先

0120-336-388 ※電話番号のお掛け間違いにご注意ください。  
(9:00-19:00 年中無休、国際電話、IP 電話からは 03-5745-5890)