

9種の豆×2種の抽出を選び、自分だけのスペシャルティコーヒーが楽しめる
“クラフトコーヒータイム” 12月6日(月)より本格開始



サイフォン式コーヒーイメージ

株式会社ベイクルーズ（本社：東京都渋谷区、取締役CEO：杉村 茂）が運営する、コーヒーショップ「Roasted COFFEE LABORATORY」は、2021年12月6日（月）より、好きな豆をハンドドリップもしくはサイフォンで楽しめる“クラフトコーヒータイム”を開始します。

Roasted COFFEE LABORATORYでは、世界中から高品質で個性豊かなコーヒー豆を厳選し、日々焙煎士が豆の経過を確認しながら、細かく調整を加え、最高の1杯をご提供しています。ロースタリースペースを構える店内は、焙煎したての豆の香りが漂い、焙煎作業をご覧いただけます。

今回開始する“クラフトコーヒータイム”とは、“自分好みのコーヒーに出会える時間”として、毎日14時以降、焙煎したばかりの新鮮な9種の豆と2種の抽出方法を選べる時間です。様々な豆と抽出方法の掛け合わせによって生まれる味や香りを、ゆっくりとお楽しみいただけます。

〈 9種の豆×2種の抽出 〉 最大18通りのコーヒーから自分好みのコーヒーを

取り扱う豆は、グアテマラ、エチピア、メキシコの豆をブレンドした一番人気の「ファイヤーストリートブレンド」、ナッツのような香ばしい風味が印象的な深煎りの「パークストリートブレンド」などのオリジナルブレンドから、ジャマイカ最上等級の中でも一番品質の良い「ブルーマウンテンNO.1」、近年さらに人気が高まる「エチオピア ゲシヤ」などの、ハイランクのシングルオリジンの豆まで、最大9種の豆を日替わりでラインナップ。その他、シーズナルブレンドなど、来るたびに新しい発見の出来るコーヒーショップを目指します。

淹れ方は、ハンドドリップとサイフォンの2種。バリスタが丁寧に抽出するハンドドリップはクリアで飲みやすく、香りが格段に増し、まるやかな仕上がりになるサイフォンコーヒーは、カウンター越しに抽出する様子も楽しめます。

〈 12月16日開始 新メニュー 〉 ホリデードリンク「エッグノッグ」

12月16日（木）より、アメリカのホリデーシーズンの定番ドリンク「エッグノッグ」が登場します。卵の優しくまるやかな味わいに、シナモンやアニス、バニラの甘くスパイシーな香りがアクセントになっています。Roasted COFFEE LABORATORYでは、ほろ苦い自家製のキャラメルを加えて、一層リッチな味わいに仕上げました。スパイスが冷えたからだを温めてくれる、冬に楽しみたい一杯です。



■クラフトコーヒータイム概要

※すべて税込価格(8%)。豆によって価格が異なります。

“自分好みのコーヒーに出会える時間”として、毎日14時以降、最大9種の豆と2種の抽出方法を選べる時間です。コーヒー豆は、5~9種を日替わりで取り揃えます。

〈抽出方法〉

ハンドドリップコーヒー 460円～
サイフォンコーヒー 490円～

〈コーヒー豆〉

神南ブレンド / ファイヤーストリートブレンド /
パークストリートブレンド / ウェイクアップブレ
ンド / カフェオレブレンド / アフリカブレンド /
デカフェ / ブルーマウンテン / エチオピアゲシャ

■新メニュー概要

商品名・価格 エッグノック 594円 (税込)
提供開始 12月16日 (木) ~

アメリカのホリデーシーズンの定番ドリンク。卵の優しくまろやかな味わいに、シナモンやアニス、バニラ、自家製のキャラメルを加えて、一層リッチな味わいに仕上げました。



■Roasted COFFEE LABORATORY とは

2016年渋谷・神南に、ロースタリー併設のコーヒーショップとして誕生。
“MADE IN SHIBUYA”を掲げ、自家焙煎の鮮度の高い豆を使用したコーヒーやオリジナリティー溢れる自家製スイーツとミール、音楽やアート、カルチャーをミックスしたローカルイベントなど、ストリートが根付く渋谷を発祥の地とするにふさわしい、“今”を編集したコーヒーショップとして、常に新しい魅力を提案しています。

HP : <https://www.flavorworks.co.jp/brand/roastedcoffeelaboratory.html>
Instagram : https://www.instagram.com/roasted_coffeelaboratory/
Online shop : <https://baycrewsfood.base.ec/categories/2475307>

< SHOP INFORMATION >

○渋谷神南店 住所：東京都渋谷区神南1-6-3 神南フラッグ 1F TEL：03-5428-3658

【株式会社ベイクルーズ】

設立 : 1977年7月22日
代表取締役会長 : 窪田 祐
取締役CEO : 杉村 茂
本社所在地 : 東京都渋谷区渋谷1-23-21
事業内容 : レディース・メンズのトータルファッションの企画・製造・販売・直営店の運営、飲食店の運営、インターネット通販サイトの運営、及び家具の販売
グループ会社 : 株式会社LADUREE JAPON、株式会社WILL WORKS、株式会社ル・プチメック、台湾貝肯士股份有限公司、Foodies USA, Inc.
HP : <http://www.baycrews.co.jp/>
展開飲食ブランド : J.S. PANCAKE CAFE、J.S. BURGERS CAFE、J.S. FOODIES、LUKE'S LOBSTER、RITUEL、BOUL' ANGE、FLIPPER'S、CITYSHOP、しゃぶしゃぶ 山笑ふ、Roasted COFFEE LABORATORY、HI-CACAO CHOCOLATE STAND、eggslut、PARIS SAINT-GERMAIN CAFÉ、咖喱屋ボンクー、RITUEL CAFÉ、おむすび ごつつ食べなはれ、親子丼 ごつつ食べなはれ