

**イタリアNo.1コーヒー『LAVAZZA』日本向けドリップタイプ新発売記念!**  
**ブルガリのエグゼクティブシェフ『ルカ・ファンティン』×『LAVAZZA』**  
**コラボレーションデザートに11月20日(月)より提供開始!**  
 ～ブルガリレストランでLAVAZZAコーヒーとデザートの最高のマリアージュを～

片岡物産株式会社(本社:東京都港区新橋、代表取締役社長 片岡謙治)は、同社が輸入販売を行うイタリア No.1※コーヒー『LAVAZZA』から、初の日本向けオリジナル商品としてドリップタイプを発売したことを記念して、ミシュランガイド東京 2017 掲載のレストラン「ブルガリ イル・リストラテ ルカ・ファンティン」のエグゼクティブシェフ『ルカ・ファンティン』氏とコラボレーションし、LAVAZZAのコーヒーに合うオリジナルデザートを、「ブルガリ イル・リストラテ ルカ・ファンティン」にて11月20日(月)よりご提供することとなりました。

※2015年 AC ニールセン調査より イタリア国内のコーヒー小売市場シェアで No.1 (43.7%)



※画像はイメージです。

■コラボレーションデザートが「ブルガリ イル・リストラテ ルカ・ファンティン」にて期間限定で提供!

『LAVAZZA』から、イタリアンコーヒーのコク深い味わいを日本でも手軽に楽しめるように、初の日本向けオリジナル商品としてドリップタイプの「クオリタ オロ ビアンコ」と「クオリタ オロ ネロ」を東京・関東エリア限定 2017年8月22日(火)より発売しています。

今回、日本での発売を記念して、LAVAZZA の業務用最上級製品である Kafa(カファ)\*を提供している「ブルガリ イル・リストラテ ルカ・ファンティン」のエグゼクティブシェフ『ルカ・ファンティン』氏とコラボレーションし、Kafa に合うオリジナルデザート2種、**メインデザート**: 「Friabile di lamponi, nocciole e caffè Kafa(繊細なラズベリー、ヘーゼルナッツ、Kafa コーヒー)」、**アフターデザート**: 「Granita di miele con datteri, amarene e caffè Kafa(ハチミツのグラニータ、デーツ、アマレナチェリー、Kafa コーヒー)」を新たに開発しました。

今回開発した2種のデザートは、11月20日(月)から冬季限定で「ブルガリ イル・リストラテ ルカ・ファンティン」のコースメニューのデザートとして提供します。コク深い LAVAZZA コーヒー-Kafa とコラボレーションデザートのマリアージュを是非ご堪能ください。

※ Kafa は、エチオピアの森林地帯で生産させる貴重なシングルオリジンコーヒーで、華やかで花の香りと熟したチェリーのようなほのかな風味が特徴です。生産量が限られる為、世界でも限られたレストランなどでのみ提供されており、日本では、当面の間「ブルガリ イル・リストラテ ルカ・ファンティン」でのみ提供されます。

## ■コラボレーションデザート 概要

▼提供期間：2017年11月20日（月）から冬季限定

▼提供場所：ブルガリ イル・リストランテ ルカ・ファンティン  
東京都中央区銀座2-7-12 ブルガリ銀座タワー 9F

▼営業時間：ランチ 11:30-14:00（ラストオーダー）／ディナー17:30-20:30（ラストオーダー）  
定休日：日曜日ディナー

▼提供メニュー：下記2種はコースメニュー「デグスタツィオーネ（ランチ）」12,000円、「コンテンポラーネオ（ディナー）」19,000円のデザートとしてご提供いたします。※13%のサービス料、消費税別

### 「Friabile di lamponi, nocciole e caffè Kafa(繊細なラズベリー、ヘーゼルナッツ、KAFA コーヒー)」

ジェラート、グラニータという冷たく口溶けの良いものと、メレンゲやクロッカンテのようにパリッとしたもの、舌触りがソフトなクレーマやゼリー等、異なる食感が楽しめるメインデザート。4つの層が美しい円形部分は下から、LAVAZZA 発祥の地であるイタリアピエモンテ州の高品質なヘーゼルナッツとミルクチョコレートのクロッカンテ、ラズベリーのジェラティーナ（ゼリー状のもの）、KAFA コーヒーのクレーマ、そしてメキシコ産バニラを使用したメレンゲ。その上に、KAFA コーヒーを牛乳でジェラートフュージョンしたコーヒーのジェラートを添え、フレッシュラズベリーのグラニータはお客様の目の前で盛り付けてご提供します。



※画像はイメージです。

### 「Granita di miele con datteri, amarene e caffè Kafa(ハチミツのグラニータ、デーツ、アマレナチェリーと KAFA コーヒー)」

KAFA コーヒーから五感にインスピレーションを受けたものを香りで表現した部分と、KAFA コーヒーをしっかり味わっていただく2つの要素で構成したアフターデザート。香りで表現するのはガラスの器に盛り付けベースとなるアカシアのハチミツのグラニータ、デーツ、サンブーコの花のジェラティーナ、砂糖漬けにしたアマレナチェリー。右側に添えた KAFA コーヒーを使ったサブプレ生地に合わせたチョコレート（サントドミンゴ産「パヒベ 46%」）のクレモーゾと共に楽しみいただけます。



※画像はイメージです。

## ■「ルカ・ファンティン」氏について

2009年11月にブルガリ銀座タワー内「イル・リストランテ」のエグゼクティブシェフに就任。2011年からは日本における唯一のイタリア人シェフとしてミシュラン一星を保持し、2014年11月には、イタリア料理のガイドブック「イデンティタ・ゴローゼ(Identita' Golose) 2015」より「最優秀シェフ賞」を受賞しました。

ルカ・ファンティン氏の料理スタイルの特徴は、洗練された料理テクニックと素晴らしい創造性で最高級の原材料を調理し、トラディショナルなイタリア料理をコンテンポラリーな解釈で表現するところにあり、東京において最も洗練されたイタリアン・ファインダイニング・レストランとしての地位を確立しています。



■「ミシュランガイド東京 2017」掲載の人気レストランで使える 20,000 円分の食事券が当たるキャンペーン実施中！

また、『LAVAZZA』では日本向けオリジナル商品「クオリタ オロ ビアンコ」と「クオリタ オロ ネロ」の購入レシートで「ミシュランガイド東京 2017」掲載の人気レストランで使える 20,000 円分（ペア 1 組）の食事券が抽選で 150 組 300 名様に当たるキャンペーンを 10 月 1 日より実施しています。

▼キャンペーンサイト URL : <https://www.kataoka-lv2017.com/>

▼プレゼント賞品 :

「ミシュランガイド東京 2017」掲載の人気レストランで使える 20,000 円分（ペア 1 組） 150 組 300 名

▼応募方法 :

下記対象商品を 1 品以上含む、1,000 円（税込）以上のお買い上げレシートを、スマートフォンからキャンペーンサイトへのアップロード、もしくは専用応募はがきに貼り付けて送付。

▼対象商品 :

- ① 「LAVAZZA クオリタ オロ ビアンコ」180g（粉）
- ② 「LAVAZZA クオリタ オロ ビアンコ」5P（簡易ドリップタイプ）

【QUALITA ORO BIANCO クオリタ オロ ビアンコ】

ラバツァを代表するベスト セラー ブレンド「クオリタ オロ」をアレンジした新ブレンド「クオリタ オロ ビアンコ」は、イタリア語で BIANCO=白を意味する新ブレンド。ラテン アメリカ産の厳選したアラビカ種のコーヒーのみを使用した、滑らかでバランスのとれた味わいです。余韻のあるアフター テイストがお楽しみいただけます。



- ③ 「LAVAZZA クオリタ オロ ネロ」180g（粉）
- ④ 「LAVAZZA クオリタ オロ ネロ」5P（簡易ドリップタイプ）

【QUALITA ORO NERO クオリタ オロ ネロ】

イタリア語で NERO=黒を意味するクオリタ オロ ネロは、ラテンアメリカ、東南アジアから選りすぐったコーヒーをブレンドした、リッチでコク深く、香ばしい後味が絶妙にマッチした味わいです。



【LAVAZZA について】

ラバツァは、1895年にイタリア トリノにて創業し、4世代にわたりラバツァファミリーによって経営されてきたイタリアンコーヒーを代表する企業です。現在では、世界をリードするコーヒーロースターとして、世界 90 ヶ国以上に展開。生産量の 6 割を輸出し、グループ従業員数は約 3,000 人、売上高は 19 億€（2016 年）に達します。

ラバツァはコーヒー豆のブレンドというコンセプト – 異なる地域から、様々なタイプのコーヒー豆を組合せる技術 – を発明し、その商品の際立った特長として現在まで継続しています。

また、イタリアで初めてカプセル・エスプレッソのシステムを提供し、25 年以上に渡る 1 杯抽出コーヒーシステムの生産および販売の歴史を持っています。

家庭用から、外食向け、オフィスコーヒーサービスまで幅広い分野でコーヒービジネスを展開しており、常にイノベーションに注力しています。

**LAVAZZA**  
TORINO, ITALIA, 1895

また、テニス 4 大大会（グランドスラム）のようなスポーツや、ニューヨークグッゲンハイム美術館、ヴェネツィアのペギー・グッゲンハイム・コレクション、ロシア・サンクトペテルブルクのザ・ステート エルミタージュ ミュージアムのような有名博物館とのパートナーシップにより国際的に知名度を高めています。

また、2015 年に CARTE NOIRE(フランス No.1 コーヒーブランド)、MERRILD（デンマーク）、2017 年に KICKING HORSE COFFEE（北米）を買収し、グローバル化戦略を継続しています。