



2023年3月2日

一日中楽しめるイタリアンベーカリー「プリンチ®」から本場の味わいをお届け！
経験豊富なイタリアンのシェフが考案した作りたてのパスタ『タボラ パスタ』3種が
「スターバックス リザーブ® ストア 銀座マロニエ通り」にて3月10日(金)より登場

スターバックス(米国、NASDAQ: SBUX)が運営するイタリアの食文化を一日中楽しめるイタリアンベーカリー「プリンチ®」は、イタリアのパンと食文化の楽しさをより幅広く伝えたいという想いを込め、今回経験豊富なイタリアンシェフが考案したパスタメニューが登場します。日替わり、週替わり、月替わりの『タボラ パスタ』3種は、3月10日(金)から「スターバックス リザーブ® ストア 銀座マロニエ通り」で発売を開始いたします。“様々な人と人をつなぐオアシスのような場所”として地域に受け入れていただけるよう、常に新しい店舗体験を提供してきたこの店舗で、パンや伝統菓子、デリを通してイタリアの食文化を伝えてきた「プリンチ®」だからこそお届けできる、本場の味わいをお楽しみください。



※画像はイメージです。

**■一日中楽しめるイタリアンベーカリー「プリンチ®」ならではの本場の味わいをお届け
経験豊富なイタリアンのシェフが考案した作りたての『タボラ パスタ』を3種発売！**

ミラノに本店を構えるイタリアンベーカリー「プリンチ®」は、『プリンチ ローフ』や『コルネッティ』といったパンをはじめ、『マリトッツォ』、『ボンボローニ』などの伝統菓子や、ピッツァ、サラダといったデリ商品など、時間帯ごとに一日中楽しんでいただけるメニューを通して、本場イタリアの食文化を発信してきました。この度「スターバックス リザーブ® ストア 銀座マロニエ通り」にて、よりイタリアの食文化を楽しんでいただきたいという想いから、新しいメニュー『タボラ パスタ』を発売します。“職人たちの手仕事”と“本物へのこだわり”、“五感で味わう体験”を大切にしている「プリンチ®」。今回ご提供する新メニューももちろん本場イタリアのレストランで経験を積んだシェフが自ら考案したレシピを、日替わり、週替わり、月替わりの3種ご用意しました。

小麦本来の風味を楽しむ生パスタを使ったサーモンと水菜のクリームパスタ、イタリアらしくフレッシュなトマトの酸味、バジルとリコッタチーズを使ったカザレッチェ※、シラスや菜の花を使った季節を味わうペンネなど、“素材を味わう”ことを大切にするイタリアと同様に、シェフが



厳選した食材そのもののおいしさを引き立たせた「プリンチ®」らしい味わいをお届けします。より一層パスタの味わいを引き立てる「プリンチ®」のパンとともに、こだわりが詰まったランチをお楽しみください。

※カザレツェ=シチリア地方発祥の S 字カーブにソースよく絡むショートパスタ

■商品名・価格(表示価格は税込の総額表示となります):

『タボラ パスタ』

- ・日替わり/ Daily ¥1,050
- ・週替わり/ Weekly ¥1,200
- ・月替わり/ Monthly ¥1,320

※いずれもサラダが含まれます。パンはセットに含まれません。別添え 2 スライス ¥100 ※店内利用のみ

■販売店舗

スターバックス リザーブ® ストア 銀座マロニエ通り

■「プリンチ®」ホットキッチン シェフ 高橋 孝二



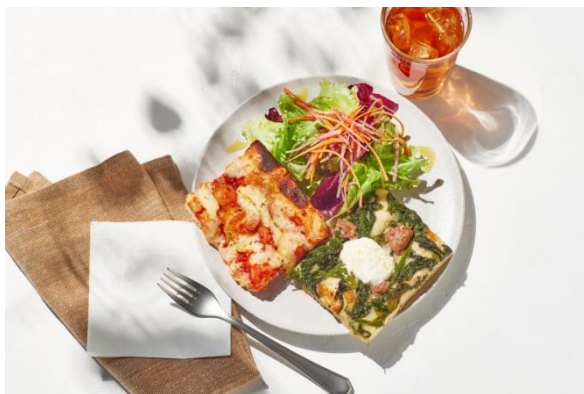
1976 年生まれ。18 歳より料理の道へ。数々のレストランにてシェフとして従事。2009 年に食材そのものと向き合うイタリアンに魅了され、イタリアンシェフに転向。ナポリピッツァの先駆けとして有名な、東京・白金の名店「イゾラ」の姉妹店にてイタリア郷土料理の経験を積む。2012 年シチリア島にある星付きレストラン「ラ・フォレストリア」のグランシェフが監修する「アンジェロコート東京」にて高い評価を得て No.1 シェフとして従事。さらに、メニュー開発も担当。その後もイタリア各地の郷土料理とワインにこだわったイタリアトラットリアでシェフおよび店舗マネジメントを担当。2020 年には、「プリンチ®」のホットキッチン シェフに就任。

<高橋シェフ コメント>

「プリンチ®」のシェフとして、パンをよりおいしく楽しめるイタリア郷土料理、パンが食べたくなる料理を作り上げたいと思っています。イタリアならではの食材の組み合わせで作っているパスタソースまで、ぜひパンですくってお楽しみください。

■気分に合わせて選びたい本場イタリアの味わいを体験できるパスタ以外の『タボラ』メニューもご紹介

『タボラ パスタ』3 種に加え、さまざまなお食事をお楽しみいただけるランチプレート『タボラ』を全 6 種類ご用意しております。



イタリア語で“食卓”を意味する『タボラ』は、本格的なイタリアの味わいをカジュアルに楽しめるランチプレートです。本場ミラノでも親しまれているピッツァ 2 種を味わえる『タボラ ピッツァ』、ラザニアなどのホットミール『タボラ デリ』と、イタリアらしい食材を用いたサラダ『タボラ サラダ』を展開しております。フォカッチャのスティックを添えて楽しんだり、思い思いの選択を楽しめるランチプレートです。「今日はどのプレートにしよう」と、一日を彩るランチタイムを楽しんでみてはいかがでしょうか。

※画像はイメージです。 ※ドリンクはセットに含まれません。

■商品名・価格(表示価格は税込の総額表示となります):

- ・『タボラ デリ』 店内利用のみ:¥1,430
- ・『タボラ ピッツァ』 店内利用のみ:¥1,320
- ・『タボラ サラダ』 店内利用のみ:¥1,050

■販売店舗

スターバックス リザーブ® ストア 銀座マロニエ通り

■店舗情報

- ・店舗名:スターバックス リザーブ® ストア 銀座マロニエ通り
- ・住所: 東京都 中央区 銀座 3-7-3 銀座オーミビル 1F
- ・営業時間:7:00-22:00 不定休 (※2023年4月2日までの営業時間:07:00~21:00)
- ・店舗面積:705.29m² (121.07坪)、席数:60席
- ・URL:<https://www.starbucks.co.jp/reserve/store/>

◆スターバックス コーヒー ジャパン 株式会社 <https://www.starbucks.co.jp/>

スターバックス コーヒー ジャパン 株式会社は、1996年に東京・銀座に日本第1号店を開業。現在、全世界80か国で32,000店舗以上、日本全国47都道府県において1,792店舗(2022年12月末時点、ライセンス店舗を含む)のコーヒーストアを展開しております。

「人々の心を豊かで活力あるものにするために-ひとりのお客様、一杯のコーヒー、そしてひとつのコミュニティから」をミッションに掲げ、約4万人のパートナー(従業員)が一杯のコーヒーを通じて人と人をつながり、心あたたまるひとときを提供しております。

2019年2月28日には、世界5拠点目となる「スターバックス リザーブ® ロースタリー 東京」をオープンしました。