



2024年4月30日

スターバックス リザーブ® ロースタリー 東京 開業5周年 第二弾のテーマは「手仕事」
職人の情熱、技術を詰め込んだ手仕事の結晶「琉球ガラス」「萩焼」「砥部焼」「江戸切子」の
マグやグラス 全7アイテムを5月10日(金)に発売

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、スターバックス リザーブ®ロースタリー 東京(以下、ロースタリー 東京)開業5周年プロモーションの第二弾のテーマ「手仕事と、コーヒー。」にちなみ、4つの産地の伝統工芸職人の情熱、技術を詰め込んだ手仕事の結晶、「JIMOTO Made+」(ジモト メイド プラス)シリーズのマグやグラス全7アイテムを、2024年5月10日(金)に発売します。



■ 「手仕事とコーヒー。」がテーマの Anniversary 第二弾。

職人の手から生まれる伝統にロースタリー 東京ならではのエッセンスを添えた全7アイテムの器が登場

ロースタリー 東京では現在、2024年2月に迎えた開業5周年を記念し、「5感と、コーヒー。」を全体のコンセプトに、さまざまなテーマで施策を展開する Anniversary を半年間にわたってお届けしています。

5月10日(金)から始まる第二弾のプロモーションテーマは、「手仕事と、コーヒー。」です。ロースタリー 東京には人の手から生みだされる“Handcrafted”な一品が溢れています。バリスタが、シェフが、職人が、アーティストが、技と想いを託した品々だけが持つ独特の風合いとぬくもり。それらを五感で味わう体験を、その背景ストーリーとともにご紹介してまいります。

このテーマの象徴として5月10日(金)に発売するのが、「JIMOTO Made+」シリーズ全7アイテムの器です。今回は、東京・墨田の「江戸切子」、山口・萩の「萩焼」、愛媛・砥部の「砥部焼」、沖縄・糸満の「琉球ガラス」の4つの地域産業にフォーカスします。何代にもわたり、親から子、師から弟子へと時代を超えて継承し、職人一人ひとりの手で形作られてきた器の数々。その地に生きる人々の暮らしを思い、一心に磨きつけてきた伝統の技と情熱に、ロースタリー 東京ならではのイノベーティブなエッセンスを掛け合わせた唯一無二の一品を皆様にお届けします。

日本各地、また海の向こうからも多くの人々が訪れ行き交うロースタリー 東京。未来につながる手仕事のぬくもりを、この地を訪れる皆様に再発見いただけるよう発信してまいります。



【詳細情報】

➤ 商品名・価格(表示価格は税込の総額表示)

『JIMOTO Made+ 墨田 江戸切子グラス 237ml』 ¥44,000



江戸時代後期に興り、現在では国が定める伝統的工芸品に指定され受け継がれる東京の「江戸切子」。その繊細なカットの美しさを存分に堪能できるグラス。墨田区認定の江戸切子専門工房である「すみだ江戸切子館®」の職人が手がけました。ベースとなるのは目黒川のせせらぎをイメージしたブルーのグラス生地で、コーヒーやティー、アルコールに加え、アイスクリームや食事にも活用できるよう背の低いロックグラス風のシェイプに仕上げました。「麻の葉紋様」をはじめとする和の伝統模様をあしらいつつも、モダンなアシンメトリーのレイアウトで、ロースタリー 東京にふさわしい多角的なエッセンスを感じられる一品です。切

子職人が長年の経験に裏打ちされた指先の絶妙な感覚を頼りに、線の太さ、深さ、角度を調整し描き出すカットは、光を集めて反射し、宝石のように美しい輝きを放ちます。

『JIMOTO Made+ 萩マグ 355ml 薄藍/薄桜』 各¥5,500



400年以上の歴史とともに育まれてきた山口・「萩焼」。その象徴とも言えるやわらかい風合いで、コーヒーのアロマが感じやすい丸みを帯びたシェイプのマグカップ。伝統的な萩焼を、生活のワンシーンで愛される日常食器として未来に遺すことを目指す山口・萩市の「萩陶苑」が手がけました。職人が土と釉薬と焼成を巧みに組み合わせ生まれたカラーは、ロースタリー 東京の夜のテラスと、その眼下に流れる目黒川をイメージした深いブルーに、川沿いの桜並木からインスパイアされた穏やかなピンクを加えた2色。一つ一つ色合いや表情が微妙に異なるのも魅力です。器の表面にある細かい貫入(ヒビ模様)に茶渋などが浸み込み、趣が変わる様子を「萩の七化け」として親しまれてきたことも萩焼の特長で

す。年月とともに移ろう表情の変化もお楽しみください。

『JIMOTO Made+ 中予マグ ヨシユア工房 296ml 藍/白』 各¥7,500



約250年の歴史を誇る愛媛・「砥部焼」。その最大の特長でもある深い青色「呉須色」を用いながら、スタイリッシュで現代的なデザインを取り入れたマグカップ。伝統を守りつつも、大胆な柄や色づかいで砥部焼の新しい領域を目指す愛媛・砥部町の「ヨシユア工房」が手がけました。独自のブレンドによって生み出された「ヨシユアブルー」と表される深い青は、職人が幼いころから親しんできた瀬戸の海がヒントに。職人が一点一点エアブラシを吹き付け、水深によって表情を変える海のような繊細なグラデーションが完成します。竹の節を思わせる独特のシェイプは、かつてロースタリー 東京が位置する目黒エリアの随所に見

られた竹林をイメージしています。砥部と中目黒の美しい自然美をリスペクトし、職人のイノベーティブな情熱を吹き込んで完成した一品です。

『JIMOTO Made+ 糸満 琉球グラス 296ml 陽/空』 各¥6,400



戦前、戦後、現代に至るまで数々の試練を超え継承されてきた沖縄の伝統工芸品・「琉球ガラス」。沖縄らしい鮮やかな色彩とあたたかみのある素朴なシェイプに、ロースタリー 東京ならではのエッセンスを掛け合わせたグラス。県内最大級のガラス工房で数多くの沖縄県工芸士を擁する沖縄県糸満市の「RGC 株式会社」が手がけました。沖縄の鮮やかな海と空、ロースタリー 東京のほとりを流れる目黒川からインスパイアされたブルーと、沖縄に降り注ぐ陽の光、ロースタリー 東京のシンボルでもあるカッパー キヤスクやコーヒーの香りを

イメージしたオレンジの2色をラインナップ。熟練の職人が美しいグラデーションを仕上げます。不均一で厚みのあるガラスに浮かぶ小さな気泡の数々は、手作りで仕上げる琉球ガラスならではの個性や味わい深さとして愛されています。

➤ **販売店舗:**スターバックス リザーブ® ロースタリー 東京、スターバックス公式オンラインストア

➤ **販売期間:**2024年5月10日(金)～

※販売初日のお一人様各商品1点まで、翌日以降はお一人様1商品につき10点までご購入いただけます ※一時的な欠品の場合があります

■ **ロースタリー 東京のパートナー考案。新登場の器で楽しみたいオリジナルビバレッジを決定するコンテストを開催**

ロースタリー 東京では、職人の手から生み出された多彩な器でコーヒーやティーを楽しむスペシャルイベントの企画を進行しています。それに先駆け、今回発売する器で楽しみたい一杯をお客様に投票いただくビバレッジコンテストを、ロースタリー 東京の公式 Instagram アカウントにて開催いたします。投票対象となるビバレッジはいずれも、ロースタリー 東京で活躍するパートナー(従業員)が職人の情熱や技術、工芸のストーリーに触れ、今回のイベントのために考案したオリジナルビバレッジです。このコンテストでお客様からの共感を集めたビバレッジは、現在企画中のスペシャルイベントにてお客様に実際にお楽しみいただけます。

スペシャルイベントの詳細は、おって配信されるプレスリリースをご確認ください。



※画像はイメージです

【コンテスト開催概要】

ロースタリー 東京公式 Instagram(@starbucksreserve_tokyo) 上での投票を予定

- 投票期間:2024年4月30日(火)11時頃～5月1日(水)11時頃 ※時間は多少前後する場合がございます
- 投票方法:Instagram ストーリーズ投稿内にて投票を募ります。
- 結果発表:投票結果と社内審査を含めて決定し、おって配信されるスペシャルイベントのプレスリリースにて発表します。

Anniversary 特設サイトでは、期間中の様々なプログラム情報を随時更新してお届けします。

URL: https://www.starbucks.co.jp/reserve/roastery/anniversary_5/

◆ 「JIMOTO Made + シリーズ」 https://www.starbucks.co.jp/reserve/roastery/onlinestore/jimoto_made_plus/

地元への愛着を醸成しながら、日本各地の文化や産業をリスペクトする「JIMOTO Made Series」の取り組みをさらに発展させたプロジェクト。商品の背景にある技術、文化のみならず、人と情熱とひたむきさがなせる業を、ロースタリー 東京から広く伝えるシリーズとして誕生しました。本シリーズを通して日本各地の魅力を多くの皆様に感じていただき、その地域や人、文化を知り、応援する気持ちを未来へと育てていきたいという思いが込められています。

◆ すみだ江戸切子館[®] <https://www.edokiriko.net/>

東京都墨田にある、墨田区認定の江戸切子専門工房。切子作家の逸品から日常シーンで活用できる器まで、他では見られない江戸切子の品々を製造し、常時展示・販売している。

◆ 萩陶苑 <https://www.hagiyaki.co.jp/>

山口県萩にある「萩焼」の窯元。萩焼の伝統技法や特長を活かしながら、現代のライフスタイルに溶け込むようなデザイン性豊かな生活食器としての焼物づくりにこだわる。

◆ ヨシュア工房 <https://www.joshuakoubou.jp/>

愛媛県砥部にある「砥部焼」の工房。白磁に藍色の染付や自然モチーフの絵付けが定番の砥部焼において、伝統を守りつつもその枠を超えた柄や色使い、技法で新たな領域へと挑戦する。

◆ RGC 株式会社 <https://www.ryukyu-glass.co.jp/corporate/>

沖縄県糸満にある県内最大のガラス工房。琉球ガラスの器づくりに取り組む傍ら、観光施設“琉球ガラス村”を運営。沖縄県工芸士の職人を複数かかえ、沖縄発ハンドメイドガラスの品質・価値向上に取り組む。

◆ 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。全世界約80のマーケットで約37,000店舗以上、日本全国47都道府県において1,901店舗（2023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。約6万人のパートナー（従業員）が、一杯のコーヒーを通じて、人と人とのつながりと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。全国に広がる、人・社会、地球環境、地域とつながりを育むストーリーは、「STARBUCKS STORIES JAPAN」で紹介しております。