



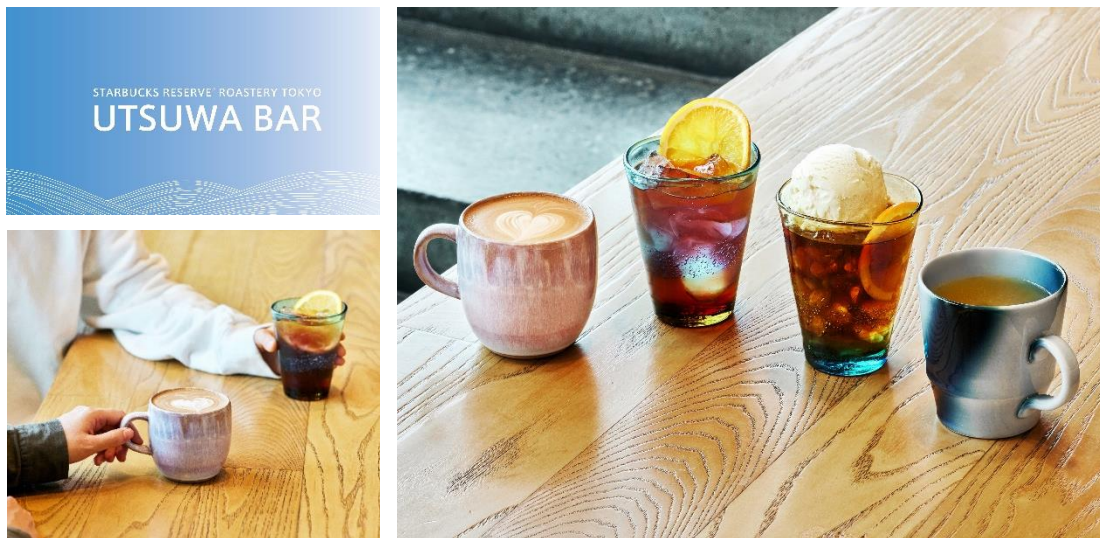
2024年5月28日

スターバックス リザーブ® ロースタリー 東京 5周年記念 第二弾イベントは『器』が主役
多彩な器と、器を輝かせるためにバリスタが考案したビバレッジを五感で楽しむバー体験
「STARBUCKS RESERVE® ROASTERY TOKYO UTSUWA BAR」を6月11日(火)よりオープン

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、2024年2月に開業5周年を迎えたスターバックス リザーブ® ロースタリー 東京(以下、ロースタリー 東京)にて、器が主役のコンセプトバー、「STARBUCKS RESERVE® ROASTERY TOKYO UTSUWA BAR(以下、UTSUWA BAR)」を2024年6月11日(火)よりオープンいたします。

主役となるのは、伝統工芸職人の情熱、技術を詰め込んだ手仕事の結晶とも言える「JIMOTO Made」(ジモト メイド)シリーズ、「JIMOTO Made+」(ジモト メイド プラス)シリーズのマグやグラス全12品です。お客様はその時の直感に導かれて器を選び、その器が輝くストーリーを秘めたコーヒーやティーをバリスタが注いでご提供します。また「UTSUWA BAR」のシグネチャービバレッジとして、「器が最も輝くストーリーを秘めた一杯」をテーマにロースタリー 東京のバリスタが考案し、社内審査と2,500件を超えるお客様投票によって選ばれたイノベーティブな4品をご提供します。

人の手から生まれたぬくもりある一品の手触り、香り、色彩、口当たりを五感で楽しみながら、器がナビゲートする新たなコーヒーの世界をお楽しみください。



※画像はいずれもイメージです。

■ 「5感と、コーヒー。」がコンセプトの5周年 Anniversary 第二弾は、器が導く特別なエクスペリエンスを

2024年2月28日(水)に開業5周年を迎えたロースタリー 東京では、「5感と、コーヒー。」をコンセプトに、5周年と5感をかけ併せ、感覚を研ぎ澄ませて新たな解釈でコーヒーの世界を楽しむエクスペリエンスの数々をお届けしています。Anniversary 第二弾のテーマは「手仕事」です。

ロースタリー 東京が開業以来徹底して追い求めてきたのが、「Handcrafted」、つまり人の手から生みだされる体験へのこだわりです。バリスタが、シェフが、職人が、アーティストが、想いと技を紡いで生まれた品々には、五感で見ると人を惹きつける特別な魅力が宿るとロースタリー 東京は考えます。Anniversary 第二弾のスペシャルイベントでは、数ある手仕事の中でも、職人の情熱、技術を詰め込んだ「器」に着目します。

バリスタが心を込めて創り上げた一杯を、その想いを載せてお客様にお届けし、最後の一口まで寄り添う大切な役割を担うのが「器」です。お客様のコーヒー体験を一番近い距離で彩るマグやグラスの質感を、手で触り、温度を感じ、香りを吸い込んで、色彩を愛でる。そして器によって表情を変えるコーヒーの違いを五感で楽しんだ時に、いつもの味わいが自

分だけのとおき一杯に変わる。そんな器を起点に広がる新しいコーヒーの世界をお客様とともに探索するべく、器たちが主役のコンセプトバー「UTSUWA BAR」を、ロースタリー 東京 3階にオープンします。

「UTSUWA BAR」には、日本各地の伝統工芸職人・作家が腕を奮った「JIMOTO Made」シリーズ、「JIMOTO Made+」シリーズのマグやグラス、全 12 品をそろえました。五感を刺激する品々と向き合い、今の気分ぴったりの器を選び取ることからお客様のバー体験がスタートします。そこに注がれるのは、器の魅力を引き出すためにこだわりを持ってセレクトしたスターバックス リザーブ®のコーヒーと、ティバーナ™のティーです。器の形状や口径、飲み口の厚みなどの機能面はもちろん、色彩や絵付けなどデザインによっても、そのコーヒー体験は違った印象を見せるはずです。

その瞬間の感覚に導かれて器をチョイスして、人の手によって生み出された品々だけが持つ造形美を手で触り、目で味わいながら楽しむ。五感でのめりこむ唯一無二のコーヒーエクスペリエンスを、5周年を迎えたロースタリー 東京からお届けします。

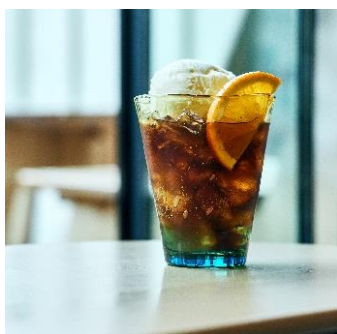
■ ロースタリー 東京のバリスタが考案しコンテストで選出された4つのシグネチャービバレッジで器のストーリーと共鳴しあう今までにないコーヒー体験を

「UTSUWA BAR」が誇るシグネチャービバレッジとして、このイベントのために考案した4種のコーヒー、ティーメニューをご用意しました。これらのビバレッジは、ロースタリー 東京で活躍するバリスタを対象に開催したコンテストにて、「器が最も輝くストーリーを秘めた一杯」をテーマにオリジナルビバレッジのアイデアを募り選出された珠玉のビバレッジです。社内審査に加え、4月30日～5月1日にはInstagram上でお客様からの投票も実施。2,500件を超えるお客様のお声も合わせ、この4品が決定しました。伝統工芸の歴史や産地の風景、職人一人ひとりが語るストーリーからインスパイアされたバリスタの情熱溢れるアイデアに、ロースタリー 東京らしいイノベティブなエッセンスが共鳴して生まれたスペシャルな一杯です。

また「UTSUWA BAR」で皆様をおもてなしするのは、器のストーリーを蓄えたバリスタたちです。中には直接産地に足を運び、器職人のもとを訪ねてその技術と想いを肌で感じた者も。一杯を五感で楽しみながら、バリスタのストーリーテリングに耳を傾ける特別なコーヒータイムをお過ごしください。

【シグネチャービバレッジ情報】

● 「JIMOTO Made+ 糸満 琉球グラス」で楽しむビバレッジ



◆ 商品名 : UTSUWA EXPERIENCE 朝陽のきらめき

◆ 価格 : 1,230 円(店内ご利用のみ)

コールド ブリュウ コーヒーにフレッシュオレンジ、スターバックス特製のアイスクリームをトッピングした一品。この器のふるさと・沖縄の夏の風物詩であり、金時豆とかき氷と一緒に楽しむ「ぜんざい」からヒントを得て、クラッシュアイスをつっぷり注ぎました。アイスクリームが溶け乳白色に変わること、徐々に琉球グラスの繊細な気泡と鮮やかな青い色彩が姿を現します。青いガラスとスライスオレンジの橙の組み合わせは、沖縄の真っ青な海から上る力強い朝陽に重なります。



◆ 商品名 : UTSUWA EXPERIENCE 情熱と太陽

◆ 価格 : 1,290 円(店内ご利用のみ)

5種のベリーとシトラス、バルサミコ酢が香るティバーナ™の「ラズベリー ライムエード」に、爽快な味わいのジンジャーピア(ノンアルコール)を注いだアイ스티ー。現代に至るまで数々の試練を超え継承されてきた琉球グラス職人のたゆまぬ情熱を、真っ赤なティーの色彩に重ねました。トッピングには沖縄を照らす太陽に見立てたスライスオレンジが。飲み進めるうちに炭酸と交わるガラスの涼やかな気泡や美しいブルーのカラーが立ちあがり、

琉球ガラスの持つ美しさに魅了されるはずです。

● 「JIMOTO Made+ 萩マグ」で楽しむビバレッジ



◆ 商品名 :UTSUWA EXPERIENCE 桜の奏

◆ 価格 :960 円(店内ご利用のみ)

ダークチョコレートパウダーとエスプレッソの芳醇な香りと甘みに、バニラビーンシロップの繊細な味わいが重なるモカ。萩焼の象徴とも言えるやわらかい風合いの色彩、美しいグラデーションにインスパイアされ、モカの天面にはミルクとエスプレッソが織りなすアートを描きます。手仕事から生まれる色彩の妙を時間をかけて楽しんでいただくために、温度が変化しても違った表情を楽しめる多層的な味わいを目指しました。見た目で、味わいで、ぬくもりを届けるあたたかみ溢れる一品です。*桜は使用していません。

● 「JIMOTO Made+ 中予マグ ヨシユア工房」で楽しむビバレッジ



◆ 商品名 :UTSUWA EXPERIENCE 瀬戸内のさざ波

◆ 価格 :1,130 円(店内ご利用のみ)

サジー、オレンジやパイナップルと、ほのかなラベンダー、セージの風味を合わせたティバーナ™の「シトラス ラベンダー セージ」に、器のふるさと・愛媛の名産でもある柑橘からヒントを得て、フレッシュオレンジをぎゅっと絞って仕上げるホットティー。瀬戸の海に重なる器の深い青色と、愛媛に実る柑橘の色に重なるティーの鮮やかなイエローとのコントラストが、瀬戸内への空想の旅に皆様をお連れします。まずは豊かな色彩を、次に白磁のつるりとした口当たりが引き立てるティーの滑らかな味わいを、最後に鼻に抜けるオレンジのみずみずしい香りをお楽しみください。

【STARBUCKS RESERVE® ROASTERY TOKYO UTSUWA BAR 詳細情報】

■ 日程

2024年6月11日(火)~6月27日(木) 平日のみ開催 (予定)

■ 時間:1日5回開催(各回45分・定員6名)

10:00-10:45 / 11:00-11:45 / 17:00-17:45 / 18:00-18:45 / 19:00-19:45

*一部の日程は開催枠を限定しております。開催日時の詳細はオンライン事前予約画面をご確認ください。

■ 場所:ロースタリー 東京3階 特設スペース

■ 料金:イベント参加は無料

*当日ご注文いただくビバレッジ代金は別途発生いたします。

*ご注文できるビバレッジはおひとり1点までです。

■ ご参加方法

以下サイトよりオンラインで事前予約の受付をいたします。

お電話・店頭でのご予約・お問い合わせは承れません。

<https://www.tablecheck.com/event-roastery/reserve/experience/6634c4c54bfe70dce801fbfe>

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/jimoto/>

日本各地にあるその地域の産業、素材を取り入れた商品を開発。そして、その地域の店舗のみで販売し、その土地ごとの産業、その土地にいる人を大切にしたいという思いをはぐくむために生まれました。商品を通じて地域の文化、産業、地元で暮らす人などを知り、今まで以上に地元に対する愛着や誇りを感じていただく機会になることを願い、2016年から実施しています。

◆ 「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。

◆ 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1,917店舗（2024年3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。