

metro min. (メトロミニッツ) × SOL'S COFFEE コラボ企画

日本各地のコーヒーとチョコレートを楽しむPOP UP SHOPが、
JR飯田橋駅「エキュートエディション飯田橋」で6/27(火)～7/2日(日)に開催
LOCAL COFFEE & CHOCOLATE EKI-TERRACE

スタート出版株式会社(本社:東京都中央区、代表取締役社長:菊地修一)が発行する metro min.(メトロミニッツ)は、東京下町発のスペシャルティコーヒー専門店「SOL'S COFFEE」とコラボレーションし、日本各地からセレクトした、コーヒーとチョコレートを楽しむイベント「LOCAL COFFEE & CHOCOLATE EKI-TERRACE」をプロデュースいたしました。株式会社JR東日本クロスステーション デベロップメントカンパニー(所在地:東京都渋谷区、カンパニー長:杉村 晶生)が運営するJR飯田橋駅のエキナカ商業施設「エキュートエディション飯田橋」にて、6月27日(火)～7月2日(日)までの6日間開催されます。



**フリーマガジン「メトロミニッツ」がセレクト！ローカルのコーヒーとチョコレートを楽しめるPOP UP SHOPが
JR飯田橋駅 エキュートエディション飯田橋 2F特設会場に登場！**

- **COFFEE** / 日本各地から10ショップのコーヒー豆をセレクト。気になるお店の豆を選べば、蔵前「SOL'S COFFEE」がそれぞれに合った淹れ方で抽出してくれる。コーヒー豆・ドリッパー、限定テイスティングBOXの販売も。
- **CHOCOLATE** / コーヒーに添えるチョコレートも販売。「metro min.」の編集者がセレクトした日本各地の名ショコラトリーが、地元の食材を使って作ったこだわりの逸品が一堂に会します。

LOCAL COFFEE & CHOCOLATE EKI-TERRACE 開催概要

- ・イベント名: LOCAL COFFEE & CHOCOLATE EKI-TERRACE
- ・開催会場: エキュートエディション飯田橋 2F特設会場
(東京都千代田区飯田橋4-17-27 JR東日本飯田橋駅構内 西口改札外)
- ・開催期間: 2023年6月27日(火)～7月2日(日)
- ・営業時間: 平日11:00～20:00(初日のみ12:00OPEN) / 土10:00～20:00 / 日10:00～17:00
- ・協力: スターツ出版株式会社、SOLISM株式会社(SOL'S COFFEE)、株式会社生産者直売のれん会

SNSで発信して、地域・ショップを応援!

イベントに参加して、お気に入りのコーヒー・チョコレートが見つかったら、ぜひSNSで拡散してください! 多くの方に知ってもらうことが、地域やショップの応援につながります。

**#ローカル #コーヒーとチョコレート #metro min. #SOL'S COFFEE
#エキュートエディション飯田橋 #エキテラス #LCC2023**

■ LOCAL COFFEE SHOP

SOL'S COFFEEをホストとし、全11ショップのコーヒー豆をそれぞれに合った淹れ方で抽出します。店内のイートインスペースでお楽しみいただけます。



【ホスト】

● 東京都 SOL'S COFFEE

蔵前、浅草橋エリアを中心に5店舗を展開する下町発のスペシャルティコーヒー専門店。今回のコーヒーゾーンのホストを務め、各ショップの豆をそれぞれの個性に合わせたスタイルを使い分けて抽出。至福の一杯をお届けします。

【POP UP SHOPで楽しめるコーヒーショップ】

● 岩手県 NAGASAWA COFFEE

ドイツプロバット社が1960年代に製造した焙煎機「UG-15」を、ドイツの専門業者とカスタムし使用。豊かな甘みと香りのコーヒーが楽しめます。



● 宮城県 BAL MUSETTE

1996年の開業以来、あらゆる観点からコーヒーに寄り添い、世界中でさまざまなスタイルに進化するコーヒーの姿を追い続けてきたロースタリーカフェ。



● 埼玉県 ecoma coffee

お店の合言葉"I caffeinate you!!" には、美味しいコーヒーが生む驚きと感動で、生活をより豊かで活力あるものにしたい、という想いが込められています。



● 富山県 hazeru coffee

手作業で豆の選別を行い、安心して飲めるクリーンなコーヒーを提供。焙煎機とエスプレッソマシンは独自のカスタマイズを施したものを使用しています。



● 福井県 Enzo coffee

世界各地の農園から買い付けた豆を自家焙煎。半熱風焙煎機で優しい味わいに仕上げています。高品質な豆を使ったコーヒーを、お気軽にお楽しみください。



● 山梨県 AKITO COFFEE

自然に囲まれた甲府のまちにある小さなお店。現地で買い付けた世界の豆を焙煎し提供しています。おいしいコーヒーが共にある、豊かな暮らしを提案。



● 岐阜県 SHERPA COFFEE ROASTERS

お客さまにベストな1杯を提供できるよう、さまざまな好みに応えるトップクオリティの豆をラインナップ。常にコーヒーを学び、コーヒーの今を提供。



● 静岡県 ETHICUS

ETHICUSは始まりの場所、いつもの場所という意味があり、そこから派生する習慣や慣習、それによって共有される意識や行動のことを指します。心と肉に存在する衝動によって行動が発生する意識のもと、コーヒーに対してアプローチしています。



● 京都府 KURASU

京都から世界へ向けてコーヒー文化を発信。京都・西陣焙煎所で焙煎した高品質なスペシャルティコーヒーや、日本のコーヒー器具などをお届けしています。



● 沖縄県 AMBER HOLIC

コンセプトは"STAY POSITIVE, KEEP HIGH VIBES, AND BE COOL. "。一時の流行り廃りに流されない、真のコーヒーの魅力を伝える沖縄のコーヒー店です。



■ LOCAL CHOCOLATORY

BEAN TO BARスタイルの「クラフトチョコレート」ショップを中心に、名店が全国から一堂に。

【POP UP SHOPで楽しめるチョコレートショップ】

●北海道 nicao

グアテマラの小規模農園から直送される希少な無農薬カカオ豆と北海道の素材を組み合わせ、羊蹄山のふもとの小さな工房でつくるクラフトチョコレートです。



●北海道 SATURDAYS CHOCOLATE

信頼できるパートナーからカカオ豆を仕入れ、一つひとつ異なるレシピで、手作業でチョコレートを仕上げています。北海道の食材もふんだんに使用。



●神奈川県 VANILLABEANS

フェアトレードのチョコレートを使うなど、チョコレートを通して「食べるひともつくるひとも生産者のひともみんなが笑顔になる」仕組みづくりを目指します。



●富山県 Humming Bird BEAN to BAR Chocolate TOYAMA

フルーティーな味わいのカカオ豆を使用し、単体はもちろん、コーヒーやワインとあわせても楽しめるチョコレートを提供。富山の特産品を使ったものも。



●静岡県 Conche

2021-22ICA アジア金賞受賞。地元のフルーツや特産品を組み合わせたオリジナル商品も。カカオの社会的問題も考えた、持続可能なチョコレートを提供。



●愛知県 Choco rico

カカオ豆の輸入・選別・焙煎・粉碎・配合・成形まで、すべてを一貫して行い、オーガニック素材だけで作ったチョコレートは天然由来成分 100% の安心の美味しさ。



●京都府 COCO KYOTO

「美味しさ」と「健康」を叶えるビントゥパー、ローチョコレートの専門店。グルテンフリーやオーガニックカカオ、京都の食材にもこだわっています。



●兵庫県 Bean to bar chocolate NAGANO

個性的なカカオ豆の香りを表現するため、店主独自の研究成果をもとに厳選したカカオ豆と奄美諸島のきび砂糖、カカオ由来のカカオバターからチョコレートを製造、ご提供しています。



●広島県 USHIO CHOCOLATL

アフリカやアジアのカカオ豆を使用したシンプルなチョコレートを中心に、足を運んだ土地の作物を合わせたオリジナルチョコレートをお届けしています。



●愛媛県 マルコ 松山クラフトチョコレート

Bean to Barで産地によって異なるカカオの味・香りを楽しむチョコレートを愛媛県・松山から発信。ショップにはチョコレートが流れ出る蛇口も！？



■「metro min. メトロミニッツ」とは？

創刊2002年、東京メトロ53駅で配布する発行部数10万部のフリーマガジン。“豊かな暮らしのヒントは「ローカルの日常」にある”をコンセプトに、「ローカルの日常」をテーマにした企画を通じて、東京の人々の日常がより豊かになるヒントを提供します。

■お問合せ スターツ出版株式会社 広報 佐々木 TEL:03-6202-0311 Mail : contact-stp@starts-pub.jp