



新商品「フユ・ブレンド」「ホームラテベース」
冬のギフトセット
販売開始のお知らせ



障がいをもつパリスタ、焙煎士が活躍するロースタリーカフェ『ソーシャルグッドロースターズ』は、新商品「フユ・ブレンド」「ホームラテベース」と、冬の贈り物にぴったりな数種類のギフトセットを今年12月1日（水）より販売開始します。「Think about coffee with a human focus（人を中心としてコーヒーを考える）」をコンセプトに掲げて作りあげるコーヒーを、ぜひ大切な方への贈り物に。おうち時間をより豊かに過ごすためのアイテムとしてもおすすめです。

商品の販売場所は全て
ソーシャルグッドロースターズ 千代田 (<https://sgroasters.jp>)
ソーシャルグッドロースターズ オンラインストア (<https://sgroasters.stores.jp>)



フユ・ブレンド [新商品]

今年スタートした、季節ごとにお届けするシーズンalブレンドより、「フユ・ブレンド」を12月1日(水)販売開始いたします。

インドコーヒーボード(インドコーヒー委員会)が主催するカップリングコンテストで「フレイバー・オブ・インド」の称号を何度も勝ち取っている、インドのエルクヒル農園で生産されたスペシャルティコーヒーをメインにブレンドしています。より複雑で長い余韻がでるように既存の販売ブレンド「ソーシャルグッド・ブレンド」「チヨダ・ブレンド」を含む、焙煎度合いの異なる7種の豆をアフターミックスしたコーヒーとなりました。

ブラウニーのようなほろ苦い甘さと、ローストナッツやカカオのようなフレイバーに、インド豆特有のスパイス感がほどよく調和し、甘いケーキにも負けないコーヒー感を生み出しています。生クリームを口に入れた時のような、まろやかなマウスフィールもご堪能ください。



ソーシャルグッドロースターズのコーヒー

ソーシャルグッドロースターズのコーヒーは複数の豆を組み合わせ、それぞれの豆が持つ個性を引き出すことで多様な味づくりができる“ブレンド”という手法を選択し、福祉施設としての理念を体現しています。生豆の取り扱いから商品を提供するまで、障がいの有無に関わらず多くのスタッフが関わり、今回のブレンドの配合率もスタッフ一同で微調整しながらつくりあげました。

社会貢献に繋がるコーヒーづくり

ソーシャルグッドロースターズでは、コーヒーの売り上げを社会に循環するモデルをつくることを目指しています。支援を必要とする生産者と継続的に取引することも社会貢献活動のひとつとしていますが、今回の「フユ・ブレンド」のメインに使用している生豆の産地、エルクヒル農園では、サステイナブルな栽培に取り組むだけでなく、コーヒー豆の売り上げを運用して農園で働く人々にデイケアセンター(雑貨等の生活必需品+地域医療提供クリニック)を提供、定期的な予防接種プログラムの提供を実施しています。

商品情報「フユ・ブレンド」

[生豆生産国]

インド、タンザニア、コロンビア、エチオピア、グアテマラ、コスタリカ、ブラジル

[ラインアップ]

コーヒー豆 200g / 1,780円(税込)

コーヒーバッグボックス(コーヒーバッグ5個) / 1,050円(税込)

ハンドドリップ / 550円(税込)

*店頭ではハンドドリップで一杯ずつ丁寧に抽出したコーヒーを提供します。

[販売期間]

12月1日(水)~2月28日(月)



* コーヒーバッグ



ホームベースラテ [新商品]

濃縮されたコーヒーに牛乳を注ぐだけで、本格的なコーヒーを手軽に楽しむことのできる「ホームラテベース」が数量限定で新登場。チヨダ・ブレンドとタンザニアの豆から抽出した、コクのある深煎りのコーヒーをベースにしています。ミルクとより相性がよくなるよう焙煎の仕方、焙煎度合いを工夫し、ボディがよりしっかりできあがるように仕上げました。お店で提供しているカフェラテのような味わいをご自宅で。リラックスしたい時も、急がしい朝でも、おうち時間が特別なひとときになります。



商品情報「ホームラテベース」

[ラインアップ]

無糖

ほんのり甘い

デカフェ

コーヒー希釈液 250ml / 各 1,500 円 (税込)

[販売期間]

12月1日(水)～なくなり次第終了



冬の贈り物 キンチャクギフト

※販売期間は全て 12/1～なくなり次第終了

12月1日(水)より、数種類の『キンチャクギフト』が販売開始となります。ソーシャルグッドローズスターズのコーヒーと、足立区にある就労支援 B 型の事業所でもある「OUCHI CAFE・KITCHEN」のお菓子とを、ロゴ入りの巾着袋に詰め合わせました。

丁寧な手仕事でつくられるコーヒーとお菓子が、受けとった人を笑顔にする優しいギフトをお届けします。



キンチャクギフト | コーヒー豆とマグカップセット

ハシビロコウのロゴが目を引くマグカップは、コーヒーを飲むのに最適なサイズ。コーヒー好きな方へのプレゼントにおすすめです。

A 3,380 円 (税込)

ソーシャルグッド・ブレンド | 200g

マグカップ (ホワイト or グレー)

B 3,480 円 (税込)

フユ・ブレンド | 200g

マグカップ (ホワイト or グレー)



キンチャクギフト | ホームラテベースとマグカップセット

新商品のホームラテベースが、マグカップとセットに。ホームラテベースは抽出器具がなくてもコーヒーを楽しむことができるので、贈る相手を選びません。

3,200 円 (税込)

ホームラテベース (無糖 or ほんのり甘い or デカフェ)

マグカップ (ホワイト or グレー)



■ キンチャクギフト | コーヒー豆とお菓子セット

「OUCHI CAFE・KITCHEN」の新作、きなこクッキーと、ハイチ産カカオ豆が香り高い2種類の Bean to Bar チョコレートを、コーヒー豆と一緒に詰め合わせた、贅沢なセット。素材の良さを存分に活かし、無添加・手作りにこだわった優しいお菓子は、大切な方への心配りにも、自分へのご褒美にも最適です。

A 3,070 円 (税込)
ソーシャルグッド・ブレンド | 200g
ソルトチョコレート
ペッパーチョコレート
きなこクッキー

B 3,170 円 (税込)
フユ・ブレンド | 200g
ソルトチョコレート
ペッパーチョコレート
きなこクッキー



■ キンチャクギフト | コーヒーバッグボックスとお菓子セット

こだわりのコーヒーを誰でも簡単に淹れることができるコーヒーバッグと、「OUCHI CAFE・KITCHEN」のお菓子を詰め合わせました。コーヒーバッグはお湯を注ぐだけなので、ちょっとしたパーティのお持たせにも。様々なシーンでご活用ください。

2,390 円 (税込)
コーヒーバッグ ボックス | アソート
ソルトチョコレート
ペッパーチョコレート
きなこクッキー



■ キンチャクギフト | ホームラテベースとお菓子セット

新商品のホームラテベースと、無添加で手作りされる「OUCHI CAFE・KITCHEN」のお菓子を詰め合わせました。誰でも簡単に特別なコーヒー時間を演出することができる、優しいセット。どなたに贈っても喜ばれます。

2,890 円 (税込)
ホームラテベース (無糖 or ほんのり甘い or デカフェ)
ソルトチョコレート
ペッパーチョコレート
きなこクッキー



■ キンチャクギフト | コーヒー豆とマグカップとお菓子セット

コーヒーを思い切り堪能したい方のための、特別なセット。素材の良さが十分に活かされたお菓子のお供に、香り高いコーヒーをマグカップにたっぷり淹れて、至福のコーヒータイムをお過ごしください。

A 4,570 円 (税込)
ソーシャルグッド・ブレンド | 200g
ソルトチョコレート
ペッパーチョコレート
きなこクッキー
マグカップ (ホワイト or グレー)

B 4,670 円 (税込)
フユ・ブレンド | 200g
ソルトチョコレート
ペッパーチョコレート
きなこクッキー
マグカップ (ホワイト or グレー)

* OUCHI CAFE・KITCHEN

東京・足立区にある OUCHI CAFE・KITCHEN。ここは、精神障がいをもつ人たちが働く福祉施設でもあります。身体に良いもの、心に良いもの。食べると、つい笑顔がこぼれるもの。誰にとっても優しいものづくりを目指しています。

[ソルトチョコレート]

ハイチ産カカオ豆と相性ピッタリの、沖縄産の塩を使ったスパイスチョコレートです。甘めの塩を使っているため、誰にも食べやすくマイルドな味わいです。

[ペッパーチョコレート]

ハイチ産カカオ豆にピッタリの、ブラックペッパーを加えたスパイスチョコレートです。後からピリッとしたペッパーの辛みを感じられます。お酒のおつまみとしてもおすすめです。

[きなこクッキー]

OUCHI の秋の新作、きなこクッキーです。乳製品不使用。キビ砂糖の優しい甘さと、国産・無農薬栽培の黒豆きなこの相性は抜群です。

[クレジット表記]

ソーシャルグッドロースターズ
ソーシャルグッドロースターズ 千代田 (店舗名)
東京都千代田区神田錦町 1 丁目 14-13 LANDPOOL KANDA TERRACE 2F
03-6811-0895
<https://sgroasters.jp>



[ご掲載に関する問合せ先]

一般社団法人ビーンズ
東京都千代田区神田錦町 1 丁目 14-3 ウキガイビル 5F
03-5577-6651
広報 平井 hirai@beanshelter.jp