

報道関係者各位

株式会社サンマルクカフェ

『サンマルクブレンド』、創業以来初の大幅リニューアル！
「コーヒー」をテーマにした期間限定のプレミアムチョコクロ、
人気のパフェを表現したドリンク2種、9月8日（金）より販売開始
～より飲みやすく華やかな味わいに！コーヒーのリニューアルを通じ、もっと身近に感じていただけるカフェへ～

株式会社サンマルクカフェ（本社：岡山県岡山市 代表取締役社長：鎌田 滋之）は、チョコクロとともにサンマルクカフェの看板商品であるブレンドコーヒー『サンマルクブレンド』をリニューアルし、2023年9月8日（金）より販売します。

さらに、ブレンドコーヒーのリニューアルを記念し、「コーヒー」をテーマにした期間限定の新商品として、コーヒーを使用したデザートである“ティラミス”をチョコクロで表現した『プレミアムチョコクロ コーヒーティラミス』、大人気のパフェ『コーヒーゼリーパフェ』をスムージーで楽しめる『コーヒーゼリーパフェスムージー』・『コーヒーゼリーパフェスムージーwith 北海道ミルクソフト』を、同日9月8日（金）より販売します。



創業から初めての大幅リニューアルとなる『サンマルクブレンド』は、これまでのブレンドコーヒーと比べ、苦みを抑えて華やかさをプラスし、さらに飲みやすく、より多くのお客様に気軽に楽しんでいただける味わいに進化しました。同時発売の期間限定新商品は、ティラミスをチョコクロで楽しめる新感覚な味わいのプレミアムチョコクロと、サンマルクカフェで一番人気のパフェ『コーヒーゼリーパフェ』をまるでそのまま食べているかのようなスムージー2種類に仕上げました。リニューアルした『サンマルクブレンド』とともに、サンマルクカフェ自慢のコーヒーの味わいを思う存分お楽しみください。

創業以来多くの方に愛されてきたサンマルクカフェを代表するコーヒーブレンド『サンマルクブレンド』
パンやチョコクロとのペアリングにもこだわり、より飲みやすく華やかな味わいにリニューアル！

サンマルクカフェは、No.1 ベーカリーカフェとして美味しいパンを提供するのはもちろん、一緒に楽しむドリンクの味わいにもこだわった商品開発を行っています。創業当時からコーヒーにも熱い思いを持ち、オーダーをいただいてから豆を挽いて蒸らし抽出する方式を導入しています。このたび、サンマルクカフェで提供している様々なパンやチョコクロとのペアリングにさらにこだわるとともに、より幅広いお客様に楽しんでいただける味わいを目指して、創業以来初めてとなる『サンマルクブレンド』の大幅リニューアルを実施しました。



新たな『サンマルクブレンド』は、「①生豆の配合」「②焙煎」「③コーヒーマシンの抽出設定」の3つを見直しました。3種類の生豆を、それぞれの持ち味を最大限に生かすため、別々に焙煎し、焙煎後にブレンドする「アフターブレンド」を採用。従来のブレンドコーヒーと比べ、マイルドな口あたり、フルーティーな香り、グリーンで明るくやわらかな余韻を楽しめる味わいに仕上げました。また、『チョコクロ』のバター感のある生地やチョコレートの風味に負けないよう、適度な風味の強さをコーヒーに持たせることを意識し、ペアリングの際にバランス感の良い仕上がりにこだわりました。

	サンマルクブレンド	新サンマルクブレンド
苦み	●●●●●●●●	●●●●●●●●
コク	●●●●●●●●	●●●●●●●●
キレ	●●●●●●●●	●●●●●●●●
香り	●●●●●●●●	●●●●●●●●

味覚センサーを使ったサンマルクカフェ調べ

このたびの『サンマルクブレンド』のリニューアルによって、より多くのお客様にサンマルクカフェのブレンドコーヒーとチョコクロを始めとするパンとの相性の良さを再認識していただくとともに、「もっと身近に感じていただけるカフェへ」を目指し、今後もサンマルクカフェでの最高のひとときをご提供します。

コーヒーリニューアルに合わせ、「コーヒー」をテーマに開発！ ティラミスをそのまま食べているかのようなプレミアムチョコクロ ●「プレミアムチョコクロ コーヒーティラミス」

『プレミアムチョコクロ コーヒーティラミス』は、『チョコクロ』をちょっとリッチに進化させた『プレミアムチョコクロ』シリーズの限定商品です。コーヒーを使用したデザートである“ティラミス”をチョコクロで表現しました。本商品のために開発したコーヒー味のチョコレートをサクサクのクロワッサン生地で包み込み、香り高いコーヒーソースと、2種類のチーズを混ぜ合わせたクリームをトッピングし焼き上げました。仕上げにココアパウダーをたっぷりかけ、味わいはもちろん、見た目もティラミスのような仕上がりです。

トッピングに使用したチーズを混ぜ合わせたクリームは、コクと甘さがある北海道産のマスカルポーネチーズと、クリームチーズ風味のなめらかなチーズの2種類を使用し、チーズの味わいをしっかり感じられるよう仕上げました。サクサクのクロワッサン生地をかじると、コーヒーの香ばしい香りとチョコレートの甘い香りが口いっぱい広がり、今まで食べたことがないような新感覚のティラミスをお楽しみいただけます。リニューアルした『サンマルクブレンド』との相性も抜群なので、是非一緒にお召し上がりいただき、サンマルクカフェが自信を持ってお届けするペアリングをご堪能ください。



サンマルクカフェで一番人気のパフェ『コーヒーゼリーパフェ』がドリンクに！？

- コーヒーゼリーパフェスムージー
- コーヒーゼリーパフェスムージーwith 北海道ミルクソフト

ドリンク 2種類は、サンマルクカフェで一番人気のパフェ『コーヒーゼリーパフェ』をドリンクで表現した、コーヒーのほろ苦さとミルクのコクのある甘さがバランスよく合わさった、まるで“飲むコーヒーゼリーパフェ”です。

『コーヒーゼリーパフェスムージー』は、パフェでも使用しているサンマルクカフェオリジナルのコーヒーゼリーをクラッシュして敷き詰め、その上からミルクの優しい味わいのスムージーを注ぎ、ほろ苦いコーヒーソースをトッピングしました。コーヒーゼリーは、ソフトクリームのコク深いミルクの味わいに負けないよう濃厚な味わいに仕上げているので、コーヒーとミルク両方の味わいをしっかりとご堪能いただけます。また、仕上げにコーヒーソースをかけることで、ミルクスムージーにコーヒーの味わいが混ざり合ったまるやかなハーモニーが楽しめます。



『コーヒーゼリーパフェスムージーwith 北海道ミルクソフト』は、北海道産ミルクを使用した濃厚な味わいのソフトクリームをトッピングし、より濃厚なミルクのリッチな味わいと、程よく苦いコーヒーの組み合わせがご堪能いただけます。コーヒーゼリーやスムージーの味わいはもちろん、食感やのど越しの違いもお楽しみください。

●商品概要

商品名称：サンマルクブレンド

価格：Sサイズ 300円（税込）、Mサイズ 360円（税込）

販売期間：2023年9月8日（金）～



商品名称：プレミアムチョコロ コーヒーティラミス

価格：単品 320円（税込）、5個入BOX1,300円（税込）

販売期間：2023年9月8日（金）～2023年9月28日（木）

※予告なく販売を終了する場合がございます。予めご了承ください。



商品名称：コーヒーゼリーパフェスムージー

価格：Sサイズ 590円（税込）

販売期間：2023年9月8日（金）～2023年9月28日（木）

※予告なく販売を終了する場合がございます。予めご了承ください。



商品名称：コーヒーゼリーパフェ with 北海道ミルクソフト

価格：Sサイズ 640円（税込）

販売期間：2023年9月8日（金）～2023年9月28日（木）

※予告なく販売を終了する場合がございます。予めご了承ください。



<担当者に聞いた！『サンマルクブレンド』リニューアル開発秘話>

・新『サンマルクブレンド』について

前職で Roaster 経験のある開発者として、コーヒーをどのようにお客様に届けたいか、サンマルクカフェの思いを形にすることにこだわりました。従来の『サンマルクブレンド』と比較し、最も大きな違いは、「苦みを抑え飲みやすい仕上がりにすること」と、「サンマルクカフェのパンとのペアリング」です。

近年スペシャルティコーヒーを扱うコーヒーショップが増加し、お客様にとって高品質なコーヒーに触れる機会が増えています。『サンマルクブレンド』らしさも保ちつつ、従来の『サンマルクブレンド』ファンの皆さまはもちろん、広く新しいお客様にも選んでいただけるようなブレンドコーヒー開発を目指し、今回チャレンジさせていただきました。

「苦みを抑えてマイルドな味わいを目指しつつ、華やかさも演出する」を初期コンセプトにしたため、味覚センサーによるサンマルクカフェのパンとコーヒー双方の風味・香味成分の分析をメーカー協力の下で実施。そして商品の直接評価を得るため店頭でのお客様調査を実施しながら、新『サンマルクブレンド』の開発を進めました。」

・ペアリングのこだわり

ベーカリーカフェとして、様々なパンとの相性の良さを重視しました。

試作段階で香味成分が最大の開発中のコーヒーを『チョコクロ』や『じゃがバターデコッシュ』とペアリングした際、口の中での風味の相乗効果は思ったように生まれなかったことがありました。実はバター感たっぷりの生地やしっかりしたチョコレート風味とのペアリングには、ある程度の塩味雑味がコーヒーにも必要だったのです。そのため、豆の生産地特徴からブラジル産やコロンビア産のコーヒーを選択。そしてフルーティーな香り、クリーンで明るくやわらかな余韻をもたらすためエチオピアコーヒーも選択し、バランスよく配合しました。

全体的な香味成分を高め、口に含んだ際に鼻へ駆け抜ける香りのよさを追求する上で、これまでは行ってこなかったアフターブレンドでの商品化にチャレンジしました。3種それぞれ風味のピークに焙煎したコーヒーをブレンドすることで、狙い通りのブレンドコーヒーの誕生につなげました。

・お客様に最高の1杯をご提供するためのこだわり

今回、新『サンマルクブレンド』の導入にあわせて、マシンの抽出設定変更を行いました。苦みを抑え、薫りが立つような仕上りを目指し、風味を活かした抽出条件に変更しました。

抽出設定は、豆の挽き具合、豆量、水量、圧力調整、蒸らし水量、蒸らし時間、抽出経路調整、抽出時間、風味検証など合計12項目にわたり、マシン1台1台を調整しています。マシンには経年変化も含めた個体差があるので、一律同一設定とはいかず、個別対応が必要です。また、実は店舗によりいくつか異なるコーヒーマシンがあり、再現したい味があるとしてもマシンの個体差に合わせての調整は、熟練者のアプローチが必要です。サンマルクカフェのコーヒー担当者とメーカー様とが協力してマシン設定変更を行うとともに、店舗でのマシンパフォーマンスの維持のため、店舗教育にも注力しています。

コーヒーは From seed to cup とよく言われますが、一杯のコーヒーとしてお客様が飲む直前までのプロセスを理解し、開発者と店舗が対話していくことがカフェチェーンとして大事だと考えています。生産者、調達、焙煎、物流、メンテナンス、店舗、1杯のコーヒーに関わる全ての人々に感謝し、この新『サンマルクブレンド』が日本のマーケットでお客様の最高のひとときを創造できるようお届けいたします。

株式会社サンマルクカフェ 業務革新本部 / 竹之内 健吾

●サンマルクカフェについて

サンマルクカフェは、1番の人気商品「チョコクロ」をはじめ、長年の人気商品「やみつきドッグ」や「じゃがバタデニッシュ」など全てのパン、サンドイッチを店内で手作りしている No.1 ベーカリーカフェです。独自開発の「遠赤外線」効果を発するオーブンを使用し、毎日お客様へ焼きたてパンをお届けしております。サンマルクカフェは「最高のひととき」を創造し続けます。



●会社概要



(サンマルクカフェ+R カメイドクロック店 外観)

会社名：株式会社サンマルクカフェ

所在地：岡山県岡山市北区平田 173-104

代表者：鎌田 滋之

設立：1989年3月

URL：<https://www.saint-marc-hd.com/saintmarccafe/>

事業内容：サンマルクカフェ事業

【サンマルクカフェ 公式サイト】

Twitter https://twitter.com/st_marc_cafe309

Instagram https://www.instagram.com/saint_marc_cafe_official

【お客様からのお問い合わせ先】

お客様相談窓口

TEL：086-250-8409（平日9時～17時）

お問い合わせフォーム

URL：<https://saint-marc-hd.com/mailform/opinion.html?gyotai=cafe>

※本プレスリリース内の画像は全てイメージです。

※掲載内容は予告なく変更となる場合がございます。予めご了承ください。

※店舗により、取り扱いのない商品もございます。

—本件に関するお問い合わせ先—

サンマルクカフェ PR 事務局(株シグナル内) 担当:古川、清松

TEL:03-6803-8444 FAX:03-6747-6874 Email:saintmarccafe_pr@signalinc.co.jp