



ブルーボトルコーヒー 夏限定のコーヒーカクテル2品を新発売

日本で働くスタッフによる
社内コンペティションで選ばれた作品を商品化



ブルーボトルコーヒージャパン合同会社（本社：東京都江東区）は7月11日（水）、社内で開催した「コールドブリュー・カクテル コンペティション 2018」で選ばれたコーヒーカクテル「Mid Summer（ミッドサマー）」と「Cascara Pineapple（カスカラ パイン）」の2品を国内全9店舗で夏期限定で発売いたします。

日本のブルーボトルコーヒーでコーヒーカクテル（ノンアルコール）を発売するのは今回が初めてとなります。

BACKSTORY 新商品誕生ストーリー

近年、アイスコーヒーの楽しみ方が多様化しています。アメリカでは、アイスコーヒーに炭酸やフルーツなどを加えて、爽やかなカクテルのように飲むスタイル「コーヒーカクテル」が人気を集めています。アメリカのブルーボトルコーヒーでも3つの店舗にコーヒーカクテル専用の「コールド・バー」を設けるなど、アイスコーヒーの楽しみ方を広げる提案をしています。

ブルーボトルコーヒージャパンでは今夏、水出しコーヒーの「コールドブリュ」を使ったカクテルコンペティションを開催。日本で働くスタッフに向けて、「夏のコーヒーメニューをもっと楽しくしよう」と呼びかけた結果、28の個性豊かなレシピが寄せられました。日本での1次審査を通過したレシピは、本社のあるカリフォルニア州オークランドで再現され、公正な評価となるように、作者名を伏せた状態で試飲が行われました。創業者のジェームス・フリーマンをはじめ、クオリティコントロールやトレーニングの部門から集まった審査員たちが、Delicious（素材の味を生かしているか）、Innovative（新しい価値を生み出しているか）、Refreshing（夏らしい爽快感があるか）の観点から審査を行い、2つの作品を選びました。



オークランド本社トレーニングラボでの審査風景

WINNERS 選ばれた作品と作者

※ 価格は全て税抜表記

Mid Summer (ミッドサマー)

520円

by Rie Suzuki (Cafe Leader of Nakameguro Cafe)

中目黒カフェのカフェリーダー（店長）である鈴木が開発した「ミッドサマー」は、マスカットのような爽やかな甘さが特徴のハーブ「エルダーフラワー」のシロップと、フルーティなシングルオリジンのコールドブリュを合わせ、炭酸水で割った夏限定のコーヒーカクテル。仕上げに絞るライムの香りが、真夏の暑さをクールダウンさせる、爽快感溢れるドリンクです。

ジェームス・フリーマンは、見た目と味わいのエレガントさ、そしてそれぞれの素材が個性を生かし合うバランスの良さを高く評価しました。さらに作者が鈴木であることを明かされると、非常に驚いたと言います。

実は鈴木は、前述した、現在アメリカにのみ3店舗ある「コールド・バー」で販売中の“Suzuki Refresher（スズキ リフレッシュャー）”の生みの親。このバーで提供するカクテルのレシピを、日米のバリスタから募った2016年のコーヒー・カクテルコンペティションで選ばれた実績を持つ鈴木が、またしても、新たなコーヒーの魅力を引き出しました。



鈴木理恵のコメント：

エルダーフラワーは、薬としても親しまれてきた、白い小さな可愛らしい花を咲かすハーブです。
真夏にスッキリ、爽快感ある味わいを
楽しんでいただきたいです。



Cascara Pineapple (カスカラ パイン)

550円

by Tomohiko Sasayama (Logistics & Procurement)

物流と購買を担当する笹山が開発した作品は、当初コールドブリューにパイナップルジュースとシロップを加えたものでした。ジェームス・フリーマンは、パインをコーヒーに合わせる発想を高く評価する一方で、味のバランスに課題を感じ、「この作者が私のアイデアを受け入れてくれるなら、パイナップルはコーヒーではなくカスカラに合わせた方が、双方の個性が引き出されるのでは」と提案。笹山は自他共に認める大のカスカラファンでもあり、レシピ変更を快諾し、商品名も「Cascara Pineapple (カスカラ パイン)」に改称しました。カスカラは、スペイン語の「粉 (もみ)」を由来とし、コーヒーの果実から種 (豆) を取り除いて乾燥させたもの。ブルーボトルコーヒーの「カスカラフィズ」は、店で抽出したカスカラティーに有機レモンと有機砂糖を加え、天然水から作られた炭酸水で割った低カフェインドリンクです。(カフェインが少ないことで知られる玄米茶よりも少ない1杯あたり約15g) パイナップルが加わることで、カスカラフィズとはまた違ったテイストを感じる、爽やかな味わいの1杯が誕生しました。



笹山智彦のコメント：

大好きなカスカラを使ってジェームスとコラボレーションできるとは思っていませんでした。サステイナビリティを体現したカスカラの素晴らしさを一人でも多くの方に知ってもらえたら嬉しいです。ブラックコーヒーが苦手な方にぜひオススメしたいです。



新商品概要：

「ミッドサマー」520円 (税抜) | 「カスカラ パイン」550円 (税抜)

販売店舗：全9カフェ (7月20日オープンの神戸カフェ含む) / 販売期間：2018年7月11日 (水)～2018年9月2日 (日)

ABOUT COLD BREW コールドブリューとは

水とコーヒーだけのシンプルな成分でできた水出しコーヒー。角のないまろやかさに加え、精密なフィルターで濾過することで、雑味や濁りのない、華やかなアロマが香ります。通年ではブレンド豆「スリー・アフリカズ」を使っていますが、今年の6月中旬から、以下の3種類のシングルオリジンが4～6週間のサイクルで切り替わります。

6月中旬～7月下旬：エチオピア・ゲデブ・バンコ ゴティティ (精選方法：ナチュラル)

7月下旬～8月下旬：ブルンジ・カンザ・ムパンガ ナチュラル (精選方法：ナチュラル)

8月下旬～9月中旬：ケニア [準備中] (精選方法：ウォッシュド)

※ 状況により変更の可能性があります。



ABOUT BLUE BOTTLE COFFEE ブルーボトルコーヒーとは



ブルーボトルコーヒーは2002年に、創業者のジェームス・フリーマンによって、アメリカ・カリフォルニアで誕生しました。創業以来、デリシャスネス、ホスピタリティ、サステナビリティを信念に掲げながら、徹底的に追求したおいしいコーヒーを提供してまいりました。また、自社のロースタリーから焙煎したてのコーヒーを配送可能な地域にのみカフェをオープンすることで、おいしさのピークに合わせてエイジングしたコーヒー豆の販売を行っています。現在は、サンフランシスコ、ニューヨーク、ロサンゼルス、ワシントン D.C.、マイアミ、ボストン、東京、京都で 57 店舗を展開しています (2018 年 7 月 10 日 現在)。

ブルーボトルコーヒー Shop Info

[清澄白河ロースタリー&カフェ]

〒135-0023 東京都江東区平野 1-4-8
店舗面積 60m² (カフェエリア)
181m² (焙煎エリア)
席数 8席
営業時間 8:00~19:00

[青山カフェ]

〒107-0062 東京都港区
南青山 3-13-14
店舗面積 214m²
席数 80席
営業時間 8:00~19:00

[新宿カフェ]

〒160-0022 東京都新宿区新宿 4-1-6
店舗面積 155.19m²
席数 45席
営業時間 8:00~21:30

[六本木カフェ]

〒106-0032 東京都港区六本木 7-7-7
店舗面積 138.91m²
席数 27席
営業時間 8:00~20:00

[中目黒カフェ]

〒153-0061 東京都目黒区中目黒 3-23-16
店舗面積 417.78m²
(カフェエリア : 61.49m²)
席数 8席
営業時間 8:00~19:00

[品川カフェ]

〒108-0075 東京都港区港南 2-18-1
店舗面積 165.80m²
席数 27席
営業時間 8:00~22:00 (平日)
10:00~22:00 (土日祝日)

[三軒茶屋カフェ]

〒154-0024 東京都世田谷区
三軒茶屋 1-33-18
店舗面積 93.97m²
席数 33席+テラスエリア
営業時間 8:00~19:00

[京都カフェ]

〒606-8437 京都府京都市左京区
南禅寺草川町 64
店舗面積 452.98m²
(カフェエリア : 64.98m²)
席数 44席
営業時間 8:00~18:00

Online Store

<https://bluebottlecoffee.jp/shipping>