



—圧倒的でのめりこむような最高のコーヒー体験を創り出す—
 各層に異なる体験・4階建ての
 「スターバックス リザーブ® ロースタリー 東京」を開業

- ・ 全く新しい店舗体験を実現する「スターバックス リザーブ® ロースタリー 東京」は東京・中目黒に誕生。スターバックスの北米以外初の海外マーケットでもある日本において、コーヒーの革新に対するコミットメントを大きく拡大
- ・ 100種類以上の魅力的な「スターバックス リザーブ® ロースタリー 東京」限定のコーヒー、ティーやグッズ類などを展開
- ・ 世界最大の「ティバーナ™ パー」とイタリアンベーカリー「プリンチ®」も日本初上陸。
- ・ 4階フロア全体は、社会や地域とつながる様々なイベントのための「AMU(アム) インスピレーション ラウンジ」。スターバックスで初めてのスペシャルティコーヒー協会(SCA)公認予定のトレーニング施設としても活用。

スターバックス(米国、NASDAQ: SBUX) は、プレミアムコーヒーの品質と革新、そして人と人とのつながりへの敬意を込めた4階建ての「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)を開業いたします。2月28日(木)日本時間の午前7時にオープンする「スターバックス リザーブ® ロースタリー 東京」は、ロースタリーの世界で5番目の出店であり、23年にわたるスターバックスの日本でのビジネス展開の実績と、今後へのコミットメントを再確認するものでもあります。またこの出店は、世界におけるスターバックスブランドの成長の基盤を築いたスターバックス コーヒー ジャパンの果たす重要な役割に敬意を表するものでもあります。ロースタリー 東京では、100種類以上のユニークなコーヒーやティービバレッジとバラエティ豊かなグッズ類、日本初となるイタリアの本格ベーカリー「プリンチ®」のメニューをお楽しみいただくことができます。最上階に位置し、日本語のAMU(編む)という言葉に由来する「AMU(アム) インスピレーション ラウンジ」は、地域の方々の集いの場として、また近い将来、スターバックス初のスペシャルティコーヒー協会(SCA)公認のトレーニング施設になることを計画しており、この場所を通じて様々なつながりや職人たちの熟練の技などの日本文化に触れていただく機会を持てることを嬉しく思います。



スターバックス コーヒー カンパニー(本社:米国シアトル)の社長兼最高経営責任者(CEO)であるケビン・ジョンソンは、「北米以外の初の海外マーケットとして、スターバックス コーヒー ジャパンはこれまで 23 年間、世界のスターバックスの革新に貢献してきました。ロースタリー 東京のオープンは、ひとりのお客様、一杯のコーヒー、ひとつのコミュニティを大切に、革新と最高品質のコーヒーをお届けするという、20 年以上にわたってスターバックス コーヒー ジャパンが全店舗で実践してきた取り組みの意味をさらに大きくするものとなります」と、語ります。

スターバックス コーヒー ジャパンの代表取締役最高経営責任者(CEO)である水口貴文も、「このロースタリー 東京が、全国のスターバックス店舗のコーヒーへの情熱をさらにゆるぎないものにしてくれること、カスタマー体験、そしてコーヒーと接客へのパートナー(従業員)の情熱を核としたスターバックスブランドの成長の新たな波を日本で起こすきっかけとなることを期待しています。ロースタリー 東京の開業と同時に全国の店舗で始まる「Make it Yours」キャンペーンでは、ロースタリー 東京で初めて焙煎したコーヒーを日本全国のスターバックスで提供し、また、ロースタリー 東京からインスパイアされたビバレッジも味わっていただけます」と、語ります。

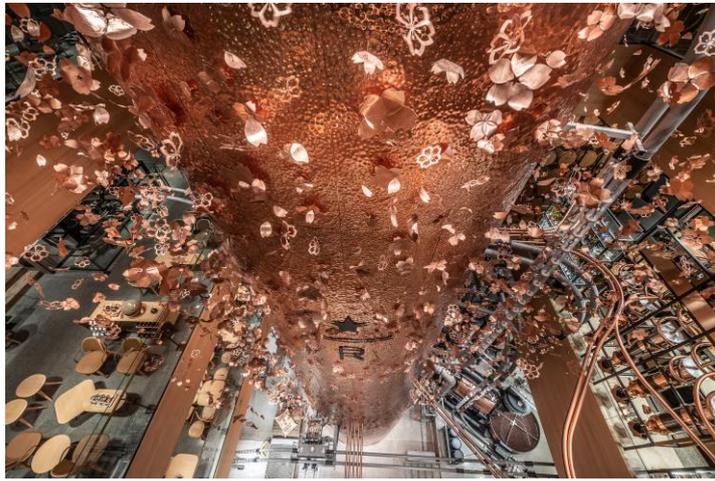
■日本の自然美や文化を象徴するものとのデザインの融合

東京の中でもとりわけ活気と独創性あふれる地域である中目黒に位置するこのロースタリー 東京の魅力的なデザインは、目黒川沿いを満開にする有名な桜並木からインスパイアされたものです。日本各地で見られる自然の美しさとの融合を目指した空間デザインで、特に、天井まで延びる広がりのあるガラス面と、あたたかな木の温もりを感じるテラス席が象徴的なこのロースタリーは周囲と自然に調和し、ここを訪れる人々の視線は、川を彩る満開の桜やその四季の移り変わりに向けられることでしょう。

ロースタリー 東京はスターバックスのロースタリーにおいて初めてローカルの建築家と共に新たに建物から建築したもので、店舗外観は日本を代表する建築家である隈研吾氏とのコラボレーションを実現しました。そして、スターバックスのチーフ デザイン オフィサーであり、世界に 5 か所あるロースタリーのリードデザイナーであるのリズ・ミュラーが命を吹き込んだこのロースタリーは、日本中の職人の技を随所にちりばめた、コーヒーの探求と発見を楽しむことのできる魅力的な空間です。ロースタリー 東京では、伝統とモダンなデザインが融合した、二つとして同じものがない、心に訴えかけてくるような驚きのある体験をそれぞれのフロアで多彩にお楽しみいただけます。



世界のロースタリーの中で最も背の高いキャスクが足を踏み入れたお客様をお迎えします。4 階まで届く高さ約 17 メートルの淡く赤みを帯びた銅板のキャスクの表面には職人が一枚一枚手作業で仕上げた桜の花びらが施され、日光の入り具合によってその色合いは刻々と変わります。この巨大なキャスクは榎目仕上げで作られたもので、ロースタリー 東京の建設にかかわったすべての人が自ら銅板をひと打ちし、その表面の質感や模様を作り上げました。日本の伝統建築では明るい色彩が用いられることから、ロースタリーの内装にも明るい色の素材を多用していますが、それに合わせてキャスクもオリジナルの明るい色合いを用いています。



日本各地の職人の技と伝統技術を店内随所のインテリアデザインに取り入れています。紙を折って様々な形を作り上げる日本の伝統「折り紙」をモチーフにした天井を見上げれば、息をのむようなビジュアル体験を味わうことができます。明るく、開放的な空間には外装と同じく明るい色合いの木材が使用され、魔法にかかったような雰囲気包まれます。伝統的な技法で加工されたこれらの木材は経年劣化が少ないため、内装・外装共に明るい色合いを何年も維持することができます。

■魅力的なコーヒー、ティー、ミクソロジーによるのめりこむような体験

スターバックス リザーブ® ロースタリー 東京でのコーヒーの旅は、のめりこむようなコーヒー体験とコーヒーへの学びを深めることのできる1階のメンバーから始まります。ここでは、生豆から一杯のコーヒーになるまでの過程をご覧ください。この開放的な空間でのめりこむような体験に引き込まれたお客様は、焙煎と抽出、そしてバリスタが心を込めてお作りするビバレッジの芸術を味わいます。最も新鮮で味わい深いコーヒーをお楽しみいただけるロースタリー 東京の1階では、「バレルエイジド コールド ブリュウ」などのスターバックス リザーブ®のコーヒーを用いた多彩なビバレッジをお選びいただけます。同フロアの「プリンチ®」のベーカリーでは、手作りの本格的なイタリアンアルチザンブレッドを焼き立てで提供します。ブレッド、コルネッティ、フォカッチャ、ピッツァ、サラダなどイタリア発の味わいを日本で初めてお楽しみいただけます。



開放感のある階段を通過して2階にあがると、世界最大級の「ティバーナ™ バー」で日本のお茶の伝統に触れる旅を味わうことができます。鮮やかなピンクのアイスクャンディをジャスミンティーにトッピングした「ポップン ティー さくら ジャスミン」など、ロースタリー 東京限定のティービバレッジの鮮やかな色彩や日本独自の素材、個性的なフレーバーの組み合わせなど斬新なティー体験をお楽しみいただけます。

テラスのある3階、日本初上陸となるカクテルバー「アリビアーモ™ バー」では、革新的なミクソロジーやクラフトカクテルを存分に味わっていただけます。壁2面を埋め尽くす多種のスピリッツから生み出されるアリビアーモ™のメニューは、マロンリキュール、クレーン・ド・カカオ、エスプレッソをミックスし、地元中目黒のチョコレートショップ「green bean to bar CHOCOLATE」ブランドの贅沢なチョコレートとペアリングして味わう「中目黒 エスプレッソ マティニー」などのコーヒーやティーをモチーフにしたロースタリー 東京限定のカクテルやワイン、ビールなど全く新しいバー体験を提案します。

■前向きな変化を目指すための対話

スターバックス コーヒー ジャパンは、1996年、銀座に1号店をオープンして以来20年以上にわたって地域社会とのつながり生み出すような活動を続けてきました。「スターバックス リザーブ® ロースタリー 東京」の4階には、人々が社会に前向きな変化を与えるような対話を行い、世の中に発信していくための「AMU インスピレーション ラウンジ」があります。「AMU(編む)」というコンセプトは、多様な人や価値観がつながり、情熱が一つになる、というスターバックスがこれまでずっと大切にしてきた想いをベースにしたものです。今年4月に開催予定のイベントを皮切りに、地域の方々の集いの場として、また、チェンジメーカーや独創的なアイデアを実現しようとする人々が気兼ねなく集うことのできる場を実現します。また、スペシャルティコーヒー協会(SCA)公認予定のコーヒーの専門的なトレーニング施設としても活用します。

スターバックス コーヒー ジャパンの代表取締役最高経営責任者(CEO)である水口貴文は、「様々な人々の想いや情熱がつながるところから未来が生まれる、と信じています。一杯のコーヒーを通して人々がつながる瞬間を生み出し、新しいアイデアや一体感を育み、社会に前向きな変化を生み出していく出会いの場、そんなロースタリーにしていきたいと思います。ここは、わたしたちのこれまで続けてきた社会的な活動の象徴でもあります」と、語ります。

スターバックス コーヒー ジャパンは、誇りを持ってグリーンエプロンを身に着ける全国47都道府県の約40,000人のパートナー(従業員)とロースタリーで働く約250人をつなぐことで、コーヒーの新たな可能性の創造や革新をさらに大きなものにしてまいります。世界中の希少なスターバックス リザーブ® コーヒーをロースタリー 東京で日々焙煎し、また、ここで焙煎されたコーヒーを全国のスターバックス店舗へも展開し、新しいビバレッジやコンセプト、そして心に活力を与えるような瞬間に変え、日本全国のお客様にお届けします。ロースタリー 東京のオープンと同日に全国のスターバックス店舗で発売される日本限定のコーヒー「TOKYO ロースト」や「TOKYO ロースト ムース フォーム ラテ」がその考え方を反映したものの第一弾となります。