



2019年7月16日

地元の職人の情熱、地域とのつながりから生まれる地域限定商品

JIMOTO made Series 「コーヒーアロママグ小代焼」

スターバックス コーヒー イオンモール熊本店で7月23日(火)新登場！

スターバックス コーヒー ジャパン 株式会社[本社所在地:東京都品川区、代表取締役最高経営責任者(CEO):水口 貴文]は、2019年7月23日(火)より、JIMOTO made Series の第12弾として、熊本のパートナー(従業員)の想いを込めて完成したJIMOTO made Series「コーヒーアロママグ小代焼」を熊本県上益城郡嘉島町のスターバックス コーヒー イオンモール熊本店で販売いたします。

JIMOTO made Series「コーヒーアロママグ小代焼」は、熊本県北部で約400年前から始まり、国指定伝統的工芸品として熊本を代表する小代焼とコラボレーションした商品。小代焼は、明治維新後に窯元が次々に廃業し、一時途絶えかけた後、この貴重な焼物文化を復興するために、昭和6年にたけみや窯の初代・近重治太郎氏が再興し、小代焼の源流を築いたものが現在に繋がっています。今回のJIMOTO made Seriesは、小代焼に情熱を注ぎ、熊本を代表する小代焼を継承する、たけみや窯に協力いただき、パートナーの想いを込めたマグカップと一緒に完成させました。

ユニークな形状が特長のこのマグカップは、熊本のパートナーたちの、「“水の国 くまもと”と言われている地元のおいしい水でいれたコーヒーを楽しめるマグカップを作りたい」という思いから、商品づくりに先駆けて、熊本県のパートナーが集まり、様々な種類の水でいれたコーヒーを飲み比べるワークショップを実施。その中で熊本の水でコーヒーをいれると、「コーヒーのコクや質感」が引き出されることを発見。これをアイデアとして、マグカップのフォルムに「コーヒーのコクや質感」を感じやすくするワイングラスのような形状を採用し、飲み口の厚みを極力薄くして口径を広げることで、口の中にコーヒーが自然と広がり、味わいを存分にお楽しみいただけるものへと仕上げました。また、デザインは小代焼の特長である茶褐色のワラ灰・木灰・長石で調合したワラ灰釉で覆い、白釉や黄色釉を、スポイトや柄杓を使って流し掛ける、素朴な中にもダイナミックな印象に仕上げられています。口元の色味は、阿蘇の山のような“山の稜線”をイメージし、マグカップの側面には水の郷・嘉島町の豊かな水の模様を入れて、嘉島町のエッセンスをデザインに加えることで地域とのつながりを表現しました。そして、熊本の地元のパートナーの想い、地元職人の情熱が詰まった「コーヒーアロママグ小代焼」で、“水の国 くまもと”のおいしい水でいれたコーヒーをお楽しみいただき、豊かな時間を過ごしていただくとともに、たくさんのつながりが生まれることを願っております。



■商品名・価格:

JIMOTO made Series 「コーヒーアロママグ小代焼」
¥5,900

■販売開始:2019年7月23日(火)

■販売店舗:スターバックス コーヒー イオンモール熊本店

※価格は本体価格(税抜価格)です

※お一人様5個までの購入とさせていただきます

※職人が手作業で制作しているため、一時品切れする可能性があります

※写真はイメージです。色や形は写真と多少異なる場合があります。

小代焼たけみや窯 プロフィール



明治維新後、藩の庇護を断たれ、次第に衰え、一時は全くその跡をとどめぬ程になった小代焼。しかし、昭和6年、初代治太郎の手により幾多の苦労を重ねながら古法を習得。現代の鑑賞に耐えうる新趣向を加えて、現在の小代焼の源流を築きあげました。素朴ながら、つい手を伸ばしたくなるような存在感の器。美しい使い勝手の良い器を真心込めて作っています。

近重治太郎有限会社 小代焼たけみや窯

住所：熊本県上益城嘉島町北甘木 2222 番地

TEL:096-285-7563

HP：<http://www.takemiyagama.co.jp/index.html>

JIMOTO made Series とは

日本各地にあるその地元の産業、素材を取り入れた商品を開発。そして、その地元の店舗のみで販売し、その土地ごとの産業、その土地にいる人を大切にしたいという思いをはぐくむために、生まれました。商品を通じて地域の文化、産業、地元で暮らす人などを知り、今まで以上に地元に対する愛着や誇りを感じていただく機会になることを願い、2016年から実施しています。

<https://www.starbucks.co.jp/jimoto/>

今後もスターバックスは、地域とのつながりを大切にしながら、商品を通じて最高の「スターバックス体験」をお客様にご提供できるよう努めてまいります。

お客様からのお問い合わせ先 0120-336-388

※間違い電話が多くなっておりますのでお気を付けください

(9:00-19:00 年中無休、国際電話、IP 電話からは 03-5745-5890)