



2019年8月23日

今年も Artful Autumn @ Starbucks®がスタート!  
“カラフル”な秋を味わう・感じる・楽しむ“グリーン”と“ピンク”の新作ビバレッジ  
『グリーン アップル ジェリー フラペチーノ®』、『バイクド アップル ピンク フラペチーノ®』発売  
フードスペシャリストとコラボレーションした新作フードも登場!

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8月30日(金)より、芸術の秋を楽しむ“Artful Autumn @ Starbucks® プロモーション”を展開します。今年は、“Be colorful”をコンセプトに、カラフルな瞬間を楽しむ商品たちが登場。アートやカラーを通して、色とりどりの個性も楽しめるスターバックスならではの秋をお届けします。

この秋のスターバックスは、コーヒーとの相性を大切に考え、より豊かなコーヒー体験をご提案するために、フードスペシャリストとのコラボレーションによって開発したフードシリーズを新たにスタートいたします。東京・麻布十番 HUDSON MARKET BAKERS のベーカリーおおつぼほまれ氏と『マフィン』を、国際的な活躍をされるシェフ 杉浦 仁志氏と『フィローネ』、『サラダラップ』を、青森県のりんご生産者のみなさんと『アップルパイ』を新たな視点を加えてつくりあげました。

**■旬のりんごを、異なる魅力で美味しさを楽しめる!“グリーン”と“ピンク”のカラフルなフラペチーノ®**

『グリーン アップル ジェリー フラペチーノ®』、『バイクド アップル ピンク フラペチーノ®』は、どちらも秋に旬を迎える“りんご”を使いながら、品種、調理方法やアレンジにより異なる魅力で美味しさを楽しめる仕上がりで、“グリーン”と“ピンク”のカラフルな見た目が特長です。『グリーン アップル ジェリー フラペチーノ®』は、グリーンアップルのぷるんとしたジェリーと、シャキシャキの果肉の食感が楽しい、甘酸っぱく爽やかでクリーミーな味わい。残暑が厳しい秋の日に飲みたいフラペチーノ®です。ホイップクリームにトッピングする、グリーンアップル風味のキャンディは、色鮮やかなグリーンでカリカリの食感。『バイクド アップル ピンク フラペチーノ®』は、ピンクアップルコンポートの甘みとサクサクしたクランブルの食感が楽しい、ほのかにシナモンが香る焼きりんごのような味わい。暑さが和らいだ秋の日に飲みたいフラペチーノ®です。トッピングは、色鮮やかでピンクのカリカリしたアップル風味のキャンディと、サクサクしたクランブル、二つの食感を楽しんでいただけます。どちらも、アイスティーを合わせた『アップル ジェリー アイスティー』、『バイクド アップル アイスティー』もご用意。カラフルな見た目と味、食感など、色々な個性を感じる“秋”をスターバックスで体験してみたいかたがでしょうか。

※本商品に含まれるりんご果汁・果肉は5%未満です。



■商品名・価格:

(左)『グリーン アップル ジェリー フラペチーノ®』

(右)『バイクド アップル ピンク フラペチーノ®』

Tallのみ ¥580

(写真なし)

『アップル ジェリー アイスティー』

『バイクド アップル アイスティー』

Short ¥440 / Tall ¥480 / Grande ¥520 /

Venti® ¥560

※表示価格はすべて本体価格(税抜価格)です

■販売期間:

2019年8月30日(金)~2019年9月19日(木)

※なくなり次第終了

■取扱店舗:

全国のスターバックス店舗(一部店舗を除く)

※画像はイメージです ※画像のバイクドアップルは味わいのイメージです。

## ■スターバックスの新作フード!フードスペシャリストとのコラボレーションシリーズがスタート!

スターバックスは、ミッションや行動に共感いただくフードスペシャリストたちと一緒に作る、フードのコラボレーションシリーズをスタートします。第一弾は、ニューヨークスタイルの焼き菓子スペシャリスト、HUDSON MARKET BAKERS おおつぼほまれ氏、国際的に活躍し“食(料理)”を通じて人々とコミュニケーションする瞬間を大切にしているシェフ杉浦 仁志氏、りんごの生産から品質に対して飽くなき追及にこだわる青森県のりんご生産者のみなさんとコラボレーションします。今後も互いの想いを共有できる様々なフードスペシャリストたちとコラボレーションを予定しています。

### 【おおつぼほまれ×マフィン シリーズ】

ふんわり軽い食感と程よい甘さのアメリカンマフィン生地に、身体にやさしい素材を選んでいることが特長です。毎日コーヒーを飲む人のために、気軽に楽しめるシンプルなマフィンです。今回発売するマフィンは、オートミールや豆乳といった身体にやさしい穀物と果物等の自然の甘味を組み合わせています。また、コーヒーを飲みながら食べると、コーヒーの香りにスパイスの香りが重なり合う楽しさもあります。



#### (手前)『おおつぼほまれ×マフィン ブルーベリー豆乳』 ¥230

ブルーベリーとオートミールを混ぜ込み、ブルーベリーと押し麦をトッピングして焼き上げました。マフィン生地には豆乳クリームやブルーベリーソースを加えることでしっとりとした食感を出し、やさしい甘みが特長の三温糖でほんのり甘さをつけています。かすかに感じるシナモンが隠し味となっています。

#### (左奥)『おおつぼほまれ×マフィン アップルシナモン』 ¥230

国産のアップルダイスを混ぜ込み、トッピングにシナモンの風味をほんのり効かせたクランブルをのせて焼き上げました。マフィン生地はヨーグルトを使用することで軽いながらもしっとりとした食感を出し、三温糖で程よくやわらかな甘みをつけています。

#### (右奥)『おおつぼほまれ×マフィン バナナカカオチップ』 ¥230

バナナピューレとチョコチップを混ぜ込み、バナナチップとカカオニブをトッピングして焼き上げました。バナナピューレとヨーグルトソースを生地に混ぜ込むことで、軽いながらもしっとりとした食感を出しています。

### 【Hitoshi Sugiura × 石窯フィローネ・サラダラップ シリーズ】

コーヒーと共に過ごす心地よさをお届けするために、素材の組み合わせや調理法を杉浦シェフがオリジナルレシピで作成しました。石窯フィローネは、かむごとに味わいに変化する仕上がりで、コーヒーが料理をきれいに包み込みます。サラダラップは日本と海外の食文化が融合されており、シンプルな野菜や豆腐の懐かしさの中にスパイス等を混ぜ合わせた新しい発見があります。誰かと、この味わいについてコミュニケーション(会話)をしたくなるような、フードたちです。



#### (左)『Hitoshi Sugiura × サラダラップ ベジタブルチキン』 ¥420

「野菜そのものの素材の持ち味を生かしたラップ」をコンセプトに、クミンのスパイス感と野菜のハーバルな風味を活かした、爽やかさのある新しい味わいのラップです。緑茶入りのトルティーヤに、蒸し鶏と人参・大根・クミン・ゴマ油を和えたサラダと、レタス・グリーンリーフ・紫キャベツ・赤パプリカ・黄パプリカ・きゅうり・パクチーソースで和えたトウモロコシ(中国の押し豆腐)をトッピングして巻いています。

#### (中央)『Hitoshi Sugiura × 石窯フィローネ スモークチキンきのこ』 ¥480

石窯フィローネにオリーブオイルを塗り、スモークチキン・エリンギとブナシメジのソテー・デュクセルソース・スライスしたパルメザンチーズをトッピングしています。デュクセルソースには、ポルチーニペーストやトリュフオイルを入れており、風味が豊かに広がります。

#### (右)『Hitoshi Sugiura × 石窯フィローネ ローストポーク』 ¥460

石窯フィローネに、ごぼう・人参・玉ねぎ・サツマイモダイス・レンズ豆をバルサミコソースで和えたフィリングと、スライスしたローストポーク・茄子をトッピングしマデラソースをかけて挟んでいます。深みとコクのある豚バラ肉とバルサミコソースをたっぷり染み込ませたごぼうの味わいと食感がシェフのこだわりポイントです。

### 【スターバックス×青森県のりんご生産者】

青森県の JA つがる弘前では、農家の生産指導も行い、離農が社会的な問題になる中、生産量の維持拡大にむけての品質研究等にも尽力されています。季節限定の“アップルパイ”シリーズは、青森県のりんご生産者のみなさまが、冬の寒さを乗り越えて作り上げた”りんご“を 100%使用。”りんご“は青森県内の工場で、きれいに洗い、機械で皮をむいたあと、傷んだ箇所や残った皮を、ひとつひとつ丁寧に人の手でとっていきます。青森県のりんご生産者のみなさまの飽くなき追及のこだわりが詰まったアップルパイです。

#### 『アップルクランブルパイ』 ¥480

酸味がしっかり感じられる青森県産の紅玉を 100%使い、今年もスターバックスオリジナルレシピで、風味と食感が残るようにプレザーブ(糖漬け)にしました。トッピングしたクランブルのサクサクとした食感、アップルのシャキシャキした歯ざわりが楽しく、プレザーブに和えたシナモン・ナツメグ・オールスパイス・キャラメルの風味がアップルと引き立て合い、口の中に豊かな風味が広がります。冷たいままでもすっきりしたアップルの酸味とシャキシャキの食感が味わえます。



#### 『アップルパイ』 ¥480 ※10月1日(火)より発売

温めてもシャキシャキとした食感が残りやすい青森県産のふじを 100%使い、スターバックスオリジナルレシピで、プレザーブ(糖漬け)にしました。パイ生地は網目状に 1 本ずつ交互に編み込み、手づくり感あふれる見た目に仕上げ、しっかりと焼き上げました。温めるとパイ生地の香ばしい風味と、アップルに和えたシナモン・ナツメグ・オールスパイス・キャラメルの風味が引き立て合い、さらに豊かな風味が口の中に広がります。ホイップクリームを添えるとミルクィさが加わり、まろやかでまた違う楽しみ方ができます。



※表示価格はすべて本体価格(税抜価格)です

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)