



2020年12月17日

スターバックス リザーブ® ロースタリー 東京 × green bean to bar CHOCOLATE

日本発のチョコレートメーカーとのコラボレーション企画商品

カカオ豆の個性を手仕事引き出す、シングルオリジンのチョコレート発売

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、日本発のビントゥバー・チョコレートメーカーgreen bean to bar CHOCOLATE とコラボレーションしたチョコレート シリーズ 4種 を、2020年12月20日(日)より「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)」にて販売いたします。世界中から集まる希少性が高く個性豊かな味わいのコーヒーを提供するロースタリー 東京と世界各地のカカオ農園からダイレクトで品質の優れたカカオ豆だけを厳選して仕入れ、綿密な手作業で作り上げる日本発のビントゥバー・チョコレートメーカーである green bean to bar CHOCOLATE はともに、中目黒に店舗を構えており、コミュニティとしてのつながりと共通する想いがこのコラボレーションを実現しました。

■ 1枚1枚のチョコレートにたっぷりの時間と愛情を注ぎ込みクオリティを妥協なく追求

「green bean to bar CHOCOLATE」は、世界各地のカカオ農園から、ダイレクトで品質の優れたカカオ豆だけを厳選して仕入れ、綿密な手作業で作り上げる日本発のビントゥバー・チョコレートメーカーです。カカオ豆が持つ香りや風味といった個性を最大限に引き出すために、素材はシングルオリジンのカカオ豆とオーガニックシュガーのみという「飽くなき探求心」「可能性を広げる」など、ロースタリー 東京のコーヒーに対する姿勢と共通する価値観が出会い、今回のチョコレート・シリーズの発売にいたりました。

今回お届けするチョコレートは、チョコレートバー2種、ボンボンショコラ アソートメント 2種の計4種。チョコレートバーは、ペルーやマダガスカルなどの産地から厳選されたカカオ豆を仕入れ、その個性を際立たせるため配合にもこだわり、クリーミーやフルーティーなど、表情の違う味わいがお楽しみいただけます。また、ボンボンショコラは黒ゴマ、フランボワーズ、コーヒーなどのフレーバーが楽しいプラリネ、ガナッシュを組み合わせた4種と8種の2つのアソートメントをご用意。フレーバーを最高に引き立たせるために、ペルーやコスタリカといった産地の違うカカオ豆をそれぞれに合わせて使用しています。香り豊かなコーヒーと共に多様な味わいを楽しめるチョコレートを、ぜひこの機会にお楽しみください。

■ 商品詳細

販売期間:

2020年12月20日(日)～

取扱店舗:スターバックス リザーブ® ロースタリー 東京

※購入数制限について。販売開始初日は、お一人様1商品につき1点まで。翌日以降、お一人様1商品につき10点まで。



<チョコレートバー>

◇ 商品名・価格[※表示価格は本体価格(税抜価格)]

- ① スターバックスリザーブ® ロースタリー-green bean to bar CHOCOLATE パロブランコペルー50% ¥1,800
原産地はペルーのピウラ県モロッポン州にある都市、チュルカナス。ヘーゼルナッツのような力強い味わいと、麦芽の香りが包み込む、クリーミーな食感。ミルクティーのようなまろやか甘さとすっきりとした味わいが楽しめるチョコレート。
- ② スターバックスリザーブ® ロースタリー green bean to bar CHOCOLATE マダガスカル 70% ¥1,800
原産地はサンビナノ溪谷の北西マダガスカルのアンバンジャ農場。優しい酸味が赤いフルーツとシトラスの爽やかさを呼び起こし、フルーティーな後味と、わずかな渋さの余韻も楽しめるチョコレート。

<ボンボンショコラ>

◇ 商品名・価格[※表示価格は本体価格(税抜価格)]

- ① スターバックスリザーブ® ロースタリー green bean to bar CHOCOLATE ボンボンショコラ 4pcs ¥1,850
アーモンド、ミルク、黒ごま、パッションフルーツの4種類のボンボンショコラが入ったロースタリー 東京限定アソートメント。
- ② スターバックスリザーブ® ロースタリー green bean to bar CHOCOLATE ボンボンショコラ 8pcs ¥3,700
アーモンド、黒ごま、フランボワーズ、ナティーボ、グリーン、ミルク、コーヒー、パッションフルーツの8種類のボンボンショコラが入ったロースタリー 東京限定アソートメント。

◆green bean to bar CHOCOLATE <https://greenchocolate.jp/>

green bean to bar CHOCOLATE は、世界各地のカカオ農園へ実際に出向き、品質の優れたカカオ豆だけを厳選して仕入れ、綿密な手作業で作り上げる日本発のビントゥバー・チョコレートメーカーです。シングルオリジンのカカオ豆とオーガニックシュガーのみで作るチョコレートにこだわり、カカオ豆からチョコレートを作る工程は全て、ショップ内にある全面ガラス張りのラボにて手作業で行っています。2015年に中目黒店をオープン、現在は福岡・日本橋・京都と国内に4店舗を展開。2018年、サロン・ドゥ・ショコラ パリの「Club des Croqueurs de Chocolat 2018」において最高位を受賞し、以降も各地で開催される世界的な品評会において金賞を受賞するなど、品質の高いチョコレートを作り続けております。

◆スターバックス コーヒー ジャパン 株式会社 <https://www.starbucks.co.jp/>

スターバックス コーヒー ジャパン 株式会社は、1996年に東京・銀座に日本第1号店を開業。現在、全世界83か国で32,000店舗以上、日本全国47都道府県において1,600店舗(2020年9月末時点、ライセンス店舗を含む)のコーヒーストアを展開しております。「人々の心を豊かで活力あるものにするために—ひとりのお客様、一杯のコーヒー、そしてひとつのコミュニティから」をミッションに掲げ、約4万人のパートナー(従業員)が、一杯のコーヒーを通じて、人と人とのつながりと心あたたまるひとときを提供しております。2019年2月28日には、世界5拠点目となる「スターバックス リザーブ® ロースタリー 東京」をオープンしました。

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
(10:00-18:00 年中無休、国際電話、IP 電話からは 03-5745-5890)