



コーヒーに関わるすべての女性に敬意を込めて誕生
ホットでもアイスでも、どんな抽出方法でも楽しめる！フローラルな香りのコーヒー豆
『サイレン ブレンド®』を2021年7月14日(水)より発売

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(GEO)：水口 貴文]は、2021年7月14日(水)より、コーヒー産業に携わるすべての女性に敬意を込めた、スターバックスを象徴するサイレンの名を冠したコーヒー豆『サイレン ブレンド® (Siren's Blend®)』を新たな定番のコーヒーとして、全国のスターバックス店舗(一部店舗を除く)で発売します。

さわやかでほどよいコクのみディアム ローストの『サイレン ブレンド®』は、コーヒー産業の未来を切り開こうとする女性への尊敬の念を込めた、新たな定番コーヒーとして開発されました。スターバックスの女性を象徴するロゴマークに描かれたサイレンからその名を冠し、「女性のリーダーシップ育成」と「持続可能なコーヒー栽培」を進める、スターバックスが長年、支援活動を続けている東アフリカとラテンアメリカの2つの生産地域のコーヒー豆をブレンドしています。この『サイレン ブレンド®』のすべての生産プロセス、-コーヒー豆の調達、焙煎、ブレンド、パッケージング-において、女性が関わっています。そして、生産者のみならず、ロースターそしてバリスタとして活躍するコーヒー業界で活躍するすべての女性に対する敬意を込めた記念すべきコーヒー。ぜひお楽しみください。

■ どんな抽出方法でも楽しめる！

フローラルな香りとしトラスやココアを思わせる風味が心地よく調和するコーヒー

『サイレン ブレンド®』は、フローラルな香りとしトラスやココアを思わせる風味が心地よく調和する、さわやかでほどよいコクの東アフリカとラテンアメリカ産コーヒーのブレンドです。ホットでもアイスでも、どのようないれ方でも、とてもおいしくお楽しみいただけるのが特長。アイスコーヒーとしては、ジュシーですっきりとした味わいが引き立ちます。一方、エスプレッソで抽出すると、チョコレートやフローラルな後味など複雑な味わいを楽しむことができます。様々な抽出方法がある中でも、コールドブリューはスターバックスが最もおすすめするいれ方です。じっくり抽出していただくことで、なめらかな口あたりと、ココアを思わせる風味、フローラルでしトラスのような複雑な風味をしっかりと感じていただくことができます。ご自宅でも、気分やシチュエーションにあわせて、コーヒーのいれ方を選ぶ楽しさも一緒に味わってみてはいかがでしょうか。



- 商品名・価格(表示価格は税込の総額表示となります)：
『サイレン ブレンド®』 250g ¥1,339
- 販売期間：2021年7月14日(水)～「コア コーヒー」として年間を通じて販売
- 取り扱い店舗：全国のスターバックス店舗(一部店舗を除く)

スターバックス コーヒーアンバサダーがおすすめする『サイレン ブレンド®』の楽しみ方

サイレン ブレンド®の魅力の一つは、ひと口飲むたびに印象の異なる様々な表情を見せてくれるところだと感じています。まず一口めに感じるのはなめらかで香ばしいナッツ感、もう一口すると柑橘系の柔らかい酸味、さらに飲み進めると明るいシトラスの味わいが感じられ、同じカップからでも様々な味わいが感じられます。また、どんな抽出方法でも楽しめるコーヒーでもあります。個人的におすすめなのはコールドブリュー コーヒー。ぜひ皆さんも、優しく広がるチョコレートのような味わいとフルーティーな一杯をお試しください。はちみつやチョコレートを使ったお菓子とも相性ぴったりです。



＜コールドブリュー コーヒーのいれ方＞

コールドブリューは、熱を加えず、時間をかけてゆっくりと水で抽出する方法です。ドリップなどでいれるアイスコーヒーのすっきりした味わいに比べ、口あたりがなめらかで、バランスが良い自然な甘みが特長です。

ご自宅での抽出の際は、下記ポイントを参考にしてください。

- ・180mlの水に対して、大さじ4杯(20g)の粗挽きにしたコーヒー豆を使用します。
- ・サーバーや冷水筒などの容器にコーヒーの粉と水を入れ、冷蔵庫でゆっくりと時間をかけて抽出します。使用する器具により異なりますが、12~20時間が目安です。
- ・抽出後にコーヒーの粉だけをフィルターなどを使用して取り除きます。
- ・濃縮されたコーヒーが出来上がりますので、お好みに合わせてミルクや水、氷を加えてお楽しみください。
- ・冷蔵庫に保管し、2~3日を目安にお早めにお召し上がりください。

第16代コーヒーアンバサダー 間惣 禮(あいそう まゆみ)

2010年10月にスターバックス コーヒー ジャパンに入社。

2018年7月よりストアマネージャーに着任し、現在は愛知県の店舗で接客や店舗運営、人材育成に従事。

コーヒーは大の苦手だったと語るが、いれたてのコーヒーを初めて飲んだときの感動から興味を持ち、「自分のようにコーヒーを苦手に思うお客様にも、コーヒーを身近に感じてほしい」という熱い情熱のもと、学びに本格的に力を注ぐ。

コーヒーアンバサダーカップには初出場で初優勝。「お客様やパートナーと近い距離で、ニーズの半歩先の提案ができるコーヒーアンバサダーを目指す」と語る。

ルワンダのファーマーサポートセンターと女性支援プログラム

スターバックスは、2009年、ルワンダの首都キガリに、生産者の生活向上、高品質なコーヒー豆の継続的な供給を目的とし、生産者コミュニティをサポートする、世界で3番目のファーマーサポートセンターを設立しました。

ファーマーサポートセンターでは、女性支援プログラムの一環として、女性たちが美しい工芸品を作っています。プログラムを通じて、工芸品を適切な価格で販売し収入を得ることを学んでいます。その収入をもとに、病院に通えるようになり、公衆衛生の改善にも繋がっています。



◆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 33,000 店舗以上、日本全国 47 都道府県において 1,637 店舗（2021 年 3 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）