

夏の星空をイメージした“飲むかき氷”7月22日(金)新発売、
ラム酒を思わせる甘い香りが印象的な限定100本の“大人のラテベース” 予約受付開始



株式会社ベイクルーズ(本社: 東京都渋谷区、取締役CEO: 杉村 茂)が運営する、コーヒーショップ「Roasted COFFEE LABORATORY」は、夏の新作ドリンク「フローズンゆずネード」を7月22日(金)より新発売、希少な豆で作った「コロンビア フィンカ ラルイサ オークバレルファーマンテーション ラテベース」の予約受付を7月22日(金)より店頭、オンラインショップにて開始します。

< 夏の新作ドリンク > 星空をイメージした“飲むかき氷”「フローズンゆずネード」

「フローズンゆずネード」は、澄んだブルーの中に煌めく鮮やかな柚子のピールが、まるで夏の星空を思わせる“飲むかき氷”です。

はちみつに漬け込んだ柚子をたっぷり使用しフローズンドリンクに仕立てました。ゆっくりと溶けるバニラアイスが甘さとまるやかなさをプラスし、飲み進めるとよりミルクィでまるやかな味わいへと変化します。

柚子の爽やかな香りとシャリシャリとした食感が、暑さを吹き飛ばしてくれる、夏に飲みたいひんやりドリンクです。

< 限定100本 > ラム酒香る樽で発酵させた希少な豆の“大人のラテベース”登場

革新的な精選方法で生み出す希少な豆「COLOMBIA Finca La Luisa OAK BARREL FERMENTATION」を使ったラテベースを、7月22日(金)より予約開始、29日(金)より店頭及び、オンラインショップにて発売します。「COLOMBIA Finca La Luisa OAK BARREL FERMENTATION」とは、100年以上の歴史を持つ農園であるLa Luisa(ラルイサ)農園が作る、コロンビアの伝統と革新の融合により生まれた、ユニークなコーヒー豆です。

栽培した完熟のコーヒーチェリーを、ラム酒を作る樽の中に入れて発酵させ、その後アフリカンベッドで乾燥させるなど、丁寧な精選方法で作りました。チョコレートのような濃厚で豊かなボディ感と、ラム酒やモルトウイスキーを感じる唯一無二の風味が印象的です。

公式Instagram(@roasted_coffeelaboratory)では、ミルクラテはもちろん、アイスクリームや、かき氷へのアレンジ方法を紹介します。ちょっと贅沢な“大人のラテベース”で、ワンランク上のおうち時間をお楽しみ頂けます。

新作ドリンク概要

※ 税込(8%)価格。

フローズンゆずネード

778円

販売期間 7月22日(金)～ 9月末予定

澄んだブルーの中に煌めく鮮やかな柚子のピールが、まるで夏の星空を思わせる”飲むかき氷”。はちみつに漬け込んだゆずを使用したフローズン仕立てのドリンクをブルーキュラソーで鮮やかに色付けし、仕上げにバニラアイスをトッピング。ゆっくりと溶けるバニラアイスが甘さとまろやかさをプラスし、飲み進めるとよりミルクィでまろやかな味わいへと変化します。ゆずピールのほのかな風味やつぶつぶとした食感が楽しめます。



限定ラテベース概要

コロンビア フィンカ ライサ オークバレルファーマンテーション ラテベース 2,329円(送料込)

販売開始 7月29日(金)
 予約受付 7月22日(金)
 販売場所 Roasted COFFEE LABORATORY 渋谷神南店
 BAYCREW'S FOOD MARCHE
 (<https://baycrewsfood.base.ec/>)



栽培した完熟のコーヒーチェリーを、ラム酒を作る樽の中に入れて発酵させ、その後アフリカンベッドで乾燥させるなど、丁寧な精選方法で作上げた豆を使ったラテベース。チョコレートのような濃厚で豊かなボディ感と、ラム酒やモルトウスキーを感じる風味が印象的です。

<アレンジ方法 >

カフェラテフロート



ラテ:ミルクを1:4で割ってお楽しみください。オーツミルクやアーモンドミルクとも好相性です。

アフオガード



バニラアイスにたっぷりかけるだけで、ひと味違ったスイーツに。カカオニブをトッピングすると一層リッチな味わいに。

ラテかき氷



削った氷の上に、たっぷりの練乳をかけ、仕上げにラテベースを。モルトウスキーのような風味を感じる、新感覚のかき氷に。

● La Luisa農園とは

La Luisa農園はコロンビア北部 アンティオキア県ボリーバル市に1907年に設立。設立から100年以上の歴史を持つ、アンティオキア県最古の伝統農園のひとつです。

伝統的Maragogipe種のコロンビア最大の生産者であり、このエリアにおける最古の伝統農園のひとつです。

5代目農園主Juan氏は、その素晴らしい伝統を守りつつも、「オーク・バレル・ファーマンテーション」や「カーボニック マセレーション」などの革新的な精製方法や、新たな品種開発に取り組んでいます。



Roasted COFFEE LABORATORY とは

2016年渋谷・神南に、ロースタリー併設のコーヒーショップとして誕生。

“MADE IN SHIBUYA”を掲げ、自家焙煎の鮮度の高い豆を使用したコーヒーやオリジナリティー溢れる自家製スイーツとミール、音楽やアート、カルチャーをミックスしたローカルイベントなど、ストリートが根付く渋谷を発祥の地とするにふさわしい、“今”を編集したコーヒーショップとして、常に新しい魅力を提案しています。

HP : <https://www.flavorworks.co.jp/brand/roastedcoffeelaboratory.html>
 Instagram : <https://www.instagram.com/roastedcoffeelaboratory/>
 Online shop : <https://baycrewsfood.base.ec/categories/2475307>

< SHOP INFORMATION >

住所: 東京都渋谷区神南1-6-3 神南フラッグ 1F TEL: 03-5428-3658

【株式会社バイクルーズ】

設立 : 1977年7月22日
 代表取締役会長 : 窪田 祐
 取締役CEO : 杉村 茂
 本社所在地 : 東京都渋谷区渋谷1-23-21
 事業内容 : レディース・メンズのトータルファッションの企画・製造・販売・直営店の運営、飲食店の運営、インターネット通販サイトの運営、及び家具の販売
 グループ会社 : 株式会社LADUREE JAPON、株式会社WILL WORKS、株式会社ル・プチメック、台湾貝肯士股份有限公司、Foodies USA, Inc.
 HP : <http://www.baycrews.co.jp/>
 展開飲食ブランド : J.S. PANCAKE CAFE、J.S. BURGERS CAFE、J.S. FOODIES、LUKE'S LOBSTER、RITUEL、BOUL'ANGE、FLIPPER'S、CITYSHOP、しゃぶしゃぶ 山笑ふ、Roasted COFFEE LABORATORY、HI-CACAO CHOCOLATE STAND、eggslut、PARIS SAINT-GERMAIN CAFÉ、咖喱屋ボンゲー、RITUEL CAFÉ、おむすび ごつつ食べなはれ、親子丼 ごつつ食べなはれ