

ヨーロッパ No.1^{*1} のカフェブランド「コスタコーヒー」PET ボトルコーヒー発売 1 周年記念
総数約 150 万本サンプリングを全国で開催
「コスタコーヒー サマー てくバリスタ サンプリング」、全国 6 都市で順次開催
7 月 3 日(日)、沖縄よりスタート

コカ・コーラシステムは、ヨーロッパ No.1^{*1} のカフェブランド「コスタコーヒー」において、PET ボトルコーヒーの全国発売 1 周年を記念して、2022 年 5 月から 9 月の期間、総数約 150 万本の製品サンプリングを全国で開催しています。

また 7 月からは、「コスタコーヒー ブラック」「コスタコーヒー カフェラテ」「コスタコーヒー ラテ エスプレッソ」「コスタコーヒー アーモンド ラテ」いずれかがもらえる、「コスタコーヒー」初となる全国規模のサンプリングイベント「コスタコーヒー サマー てくバリスタ サンプリング」を開催^{*2}。2022 年 7 月 3 日(日)より沖縄からスタートし、全国 6 都市(仙台、東京、名古屋、大阪、福岡、沖縄)で、総数約 4 万本を配布します。



▲「コスタコーヒー カフェラテ」「コスタコーヒー ラテ エスプレッソ」「コスタコーヒー ブラック」「コスタコーヒー アーモンド ラテ」

「コスタコーヒー」は 2022 年 6 月、PET ボトルコーヒー全国発売から 1 周年を迎えました。発売以降、「カフェで体験するような味わい」「既存の容器入りコーヒーにはないような美味しさ」など、そのごだわり抜いた味わいや、「高級感」「高品質感」を感じるおしゃれで洗練されたパッケージデザイン、さらには、香りが楽しめる広口 PET ボトルの形状への好感のお声や、持ち歩くのにぴったりというお声も多くいただいています。2022 年 5 月には、本場ヨーロッパでもカフェメニューとして人気の「アーモンド ラテ」を PET ボトルでも楽しんでいただける「コスタコーヒー アーモンド ラテ」を発売して、好調です。

このたびの「コスタコーヒー」PET ボトルコーヒー発売 1 周年を記念した大規模サンプリングを通じて、「コスタコーヒー」が提案するカフェクオリティのごだわりの美味しさを、さらに多くの方にご体験いただき、継続して「コスタコーヒー」ファンになっていただければと考えています。

^{*1}1 店舗数ベース(アレグラ社 2021 年ワールドコーヒーポータル調査)

^{*2}2 製品がなくなり次第終了となります。当日は、コロナウイルスをはじめとする感染症対策を十分に行い実施します。

■「コストコーヒー サマー てくバリスタ サンプリング」について

今回全国で開催する「てくバリスタ サンプリング」は、コストブランド創業時から変わらない「もっとたくさん美味しいコーヒーを、もっと多くの人々へ」というブランドのミッションを体現した、「コストコーヒー」初の全国規模のサンプリングイベントです。このサンプリングイベントをきっかけに、さらに多くの方に「コストコーヒー」のおいしさをご体験し、ファンになっていただければと思います。

本サンプリングでは、ヨーロッパ発祥の「コストコーヒー」ブランドのプレミアムな飲用体験・ブランド体験を届けるため、“バリスタ”に扮したスタッフ(通称・てくバリスタ)が、冷たい「コストコーヒー」の PET ボトルコーヒー製品を手配り(“てくぱり”)で配布します。各会場の実施詳細は以下です。

<実施詳細>

- ・名称 :コストコーヒー サマー てくバリスタ サンプリング
- ・開催日時・場所:7月3日(日) 10:00~/4日(月)7:30~ 沖縄、パレットくもじ前(国際通り入口)
7月9日(土) 11:00~/10日(日)11:00~ 仙台、ぶらんどーむ一番町入口(国分町周辺)
7月14日(木) 8:00~/15日(金) 8:00~ 福岡、天神駅(ライオン広場周辺)
7月16日(土) 11:00~/17日(日) 11:00~ 名古屋、名鉄百貨店前(名鉄名古屋駅周辺)
7月23日(土) 11:00~/24日(日) 11:00~ 大阪、大阪駅前交差点南
7月27日(水) 8:30~/28日(木) 8:30~ 東京、新宿駅東南口駅前ひろば
- ・配布製品 :下記4製品のうち、いずれかお1人様1本を配布します。
「コストコーヒー ブラック」、「コストコーヒー カフェラテ」、
「コストコーヒー ラテ エスプレッソ」、「コストコーヒー アーモンド ラテ」
- ・留意事項 :
 - (1) イベントの開催にあたっては、新型コロナウイルスをはじめとする感染症対策を十分に行い、運営します。
 - (2) 来場者には受け取り時のマスクの着用をお願いするとともに、混雑時のソーシャルディスタンス確保を目的としたスタッフによる誘導・整理や会場内の定期的な清掃・消毒などを実施します。
 - (3) お1人様1本、先着順とさせていただきます。
 - (4) なくなり次第終了とさせていただきます。
 - (5) 実施内容は変更の可能性もございます。

サンプリングは、「コストコーヒー サマー てくバリスタ サンプリング」をはじめ、「コストコーヒー」の公式 SNS、店頭などでも順次実施します。各サンプリングの詳細および最新の情報については、「コストコーヒー」の公式サイト(<https://c.cocacola.co.jp/costacoffee/>)、または「コストコーヒー」公式 Twitter アカウント(@CostaCoffee_JP)をご覧ください。

■「コスタコーヒー」PET ボトルコーヒーの特長

(1) コーヒー豆へのこだわり

- 通常の PET ボトルコーヒー、カフェラテ製品と比較して、1.3 倍^{※3} のコーヒー豆を使用し、しっかりとしたコクのある深い味わいを実現
- 世界中から厳選した高級豆を使用したブレンドで「コスタコーヒー」のこだわりの味わいを引き継ぐ

(2) 製法へのこだわり

- 日本のお客様の嗜好にあわせた深煎りのローストをアロマ密封焙煎^{※4} で実現した、酸味が出すぎないしっかりとした濃いコーヒーの味わい
- 高圧抽出技術によるしっかりとした深いコクとまろやかな後味
- 「挽きたてアロマ製法」(特許技術)により、コーヒー豆を挽く時に広がる香りを閉じ込めた、より豊かな香り

(3) ミルクへのこだわり

- 100%国産牛乳を使用し、コク深くまろやかな味わい
- コーヒーとミルクそれぞれの風味を活かすコカ・コーラ社独自の技術を使って充填し、コーヒーのコクや香りとミルクのまろやかさを両立させた味わい

※3 公正競争規約コーヒー規格下限基準値 5g/100g 比

※4 アロマ密封焙煎とは、通常の 2 倍の時間をかけてじっくり焙煎することによって、コーヒー本来の香りと甘みを最大限に引き出し、コーヒーのうまみや香りを含むコーヒーオイルの流出を防ぐ製法

■ コスタコーヒーについて

「コスタコーヒー」は、イタリア人のコスタ兄弟、セルジオとブルーノが 1971 年にロンドンで創業以来、誕生から 50 年以上、コーヒーの本場・ヨーロッパで愛されるヨーロッパ No.1^{※1} カフェブランドです。

「コスタコーヒー」は、コーヒー豆の選定、焙煎、抽出、ミルクのすべてにこだわっており、贅沢にブレンドした厳選豆をじっくりと丁寧に焙煎し、熟練したバリスタが抽出した味わいは、その誕生以来ずっと“コーヒーマスター”によって守られています。

「コスタコーヒー」は、世界 32 カ国で約 3,000 店舗展開しており、12 年連続(2010~2021 年)でアレグラ・ストラテジーズの「英国およびアイルランドで最高のブランド・コーヒーショップ・チェーン」に輝いています。日本においては、トータルコーヒーブランドとして、900 を超える拠点(2022 年 6 月時点)で展開する業務用ソリューション、テイクアウト専門店、PET ボトルコーヒーなどさまざまなカタチで、美味しいコーヒーをお客さまに届けています。



COSTA
COFFEE

公式サイト : <https://c.cocacola.co.jp/costacoffee/>

公式 Instagram : <https://www.instagram.com/costacoffeejp>

公式 Twitter : https://twitter.com/CostaCoffee_JP

※1 店舗数ベース(アレグラ社 2021 年ワールドコーヒーポータル調査)