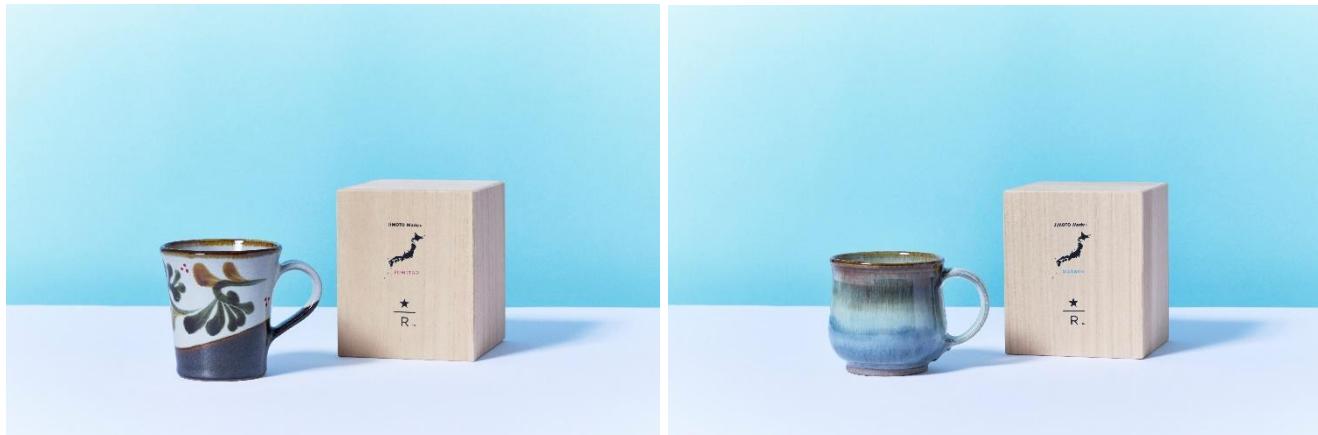




2025年5月27日

スターバックス リザーブ® ロースタリーのモノづくりに向き合う職人の情熱を届ける『JIMOTO Made+』から
沖縄・読谷の陶眞窯と島根・松江の袖師窯のマグが6月6日(金)より登場
器が主役のコンセプトバー「STARBUCKS RESERVE® ROASTERY TOKYO UTSUWA BAR」も
2種の新しい器が仲間入りしてオープン！

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):森井久恵]は、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)とスターバックス オンラインストアにて、「JIMOTO Made+」(ジモト メイド プラス)として、沖縄・読谷の伝統的な陶器である壺屋焼の『JIMOTO Made+ 読谷マグ 陶眞窯 296ml』と、島根・松江に縁を持つ老舗の袖師窯による『JIMOTO Made+ 松江マグ 袖師窯 330ml』を2025年6月6日(金)に発売いたします。さらに、昨年好評いただいた器が主役のコンセプトバー「STARBUCKS RESERVE® ROASTERY TOKYO UTSUWA BAR」が、『JIMOTO Made+ 読谷マグ 陶眞窯 296ml』と『JIMOTO Made+ 松江マグ 袖師窯 330ml』を新たに加え、今年もオープンいたします。伝統とロースタリー 東京らしさを織り交ぜた、新しさや未来への期待を想起させるデザインや、その土地ならではの美しい情景を彷彿とさせる色合いとともに、器を起点に広がるコーヒー体験をお楽しみください。



※画像はイメージです。

■ 確かな伝統の中にオリジナリティを感じる沖縄・読谷の壺屋焼マグ『JIMOTO Made+ 読谷マグ 陶眞窯』

沖縄県読谷村と那覇市壺屋地区を中心に焼かれている、沖縄を代表する陶器である壺屋焼は、1682年に琉球王府によって知花窯・宝口窯・湧田窯が統合されて誕生した、古い歴史のある陶器です。魚紋の線彫りや唐草文様の色絵付けなど伝統的なデザインや、沖縄に根差した原料を使った釉薬づくりも大きな特徴とし、「やちむん」の愛称で広く愛されております。

今回登場する『JIMOTO Made+ 読谷マグ 陶眞窯 296ml』は、壺屋焼の伝統を守りつつ、未来への期待を想起させることをコンセプトに開発し、「陶眞窯」の職人たちの妥協のない手仕事を感じていただけます。壺屋焼の特徴でもある唐草文様や魚紋には長寿や子宝への願いが込められており、陶眞窯ではその唐草を円で繋ぐデザインに設えることによって、"繋がり"や"繁栄"を表現しています。側面にはコーヒー豆をイメージした赤い斑点模様の色絵付けが、マグの下部には陶器とコーヒー両者にとって大切な要素である大地・土が釉薬の塗分けによって表現されています。スターバックスと陶眞窯のここから始まり繋がる"縁"が土の上に育っていく様を感じていただけます。



- ◆ 商品名・価格(表示価格は税込の総額表示となります) :

『JIMOTO Made+ 読谷マグ 陶眞窯 296ml』 ¥7,200
- ◆ 販売店舗:スターバックス リザーブ® ロースタリー 東京、スターバックス公式オンラインストア
- ◆ 販売期間:2025年6月6日(金)~※一時的な欠品の場合があります。

■ 陶眞窯(<https://tousingama.com/>)

窯主 相馬正和氏が壺屋焼窯元の育陶園での修行後、1975年に独立したのが始まりです。普段使いの器を中心としながら、酒壺などの大物作りから個展開催まで幅広い作品を世に送り出しています。昔ながらの伝統釉薬や技法を伝え、100年後も作り続けていくこと、産業を残していくことを大切にし、「ものづくり」の楽しさと憧れを次の世代に繋げていく”想い”を一点一点の作品に込めています。伝統的技法をベースに、陶眞窯らしいアイデアを加えた器が完成するまでには二十を超える工程が存在し、全ての工程において職人たちが共に同じ想いで妥協のない手仕事を行っています。

■ 宍道湖の美しい夕日を彷彿とさせる島根・松江の温かみのあるマグ『JIMOTO Made+ 松江マグ 袖師窯』

島根県松江は、江戸時代に松平家7代藩主松平治郷(不昧公)が茶人だったことから、お茶どころとなりました。不昧公の功績で、器を作る職人も多く育成されたと言われています。また、大正から昭和にかけて柳宗悦が「用の美」を提唱した民藝運動により、島根の工芸は大きく影響を受けました。

今回登場する『JIMOTO Made+ 松江マグ 袖師窯 330ml』は、松江の有名な景勝地、宍道湖の美しい夕陽をイメージし、釉薬のグラデーションで表現した温かみのあるマグです。宍道湖畔に窯を構える袖師窯にて、民藝運動の特徴でもある曲線のボディ、広がった飲み口、使い手を考えた太くて持ちやすいハンドルが象られています。東京ではあまり見かけない、松江ならではの晴れた朝などに見られる“放射霧”が、松江の街をすっぽりと包みこむ幻想的な美しさも釉薬の中に織り込みました。成型から施釉まで、ひとつひとつ職人の手仕事によって仕上げられたマグは、一つとして同じものはありません。美しい松江の景色に思いを馳せながら、心地よいコーヒータイムをお過ごしください。



- ◆ 商品名・価格(表示価格は税込の総額表示となります) :

『JIMOTO Made+ 松江マグ 袖師窯 330ml』 ¥7,700
- ◆ 販売店舗:スターバックス リザーブ® ロースタリー 東京
- ◆ 販売期間:2025年6月6日(金)~※一時的な欠品の場合があります。

■ 袖師窯(<https://www.instagram.com/sodeshigama/>)

明治 10 年(1877 年)、初代・尾野友市により松江・宍道湖畔の地に開窯されたのが始まり。三代目・敏郎氏の時代に民藝運動に参加すると、今日まで柳宗悦、河井寛次郎、バーナード・リーチの指導を受けた民藝の窯として知られています。出雲に伝承された陶法を基礎に、地元の原料、技法に新しい感覚を織り交ぜながら、強くて使い良く、簡素な中にも潤がある器作りを続けています。現在の当主は 5 代目尾野友彦氏。

■ 多彩な器と、器を輝かせるためにバリスタが考案したビバレッジを五感で楽しむバー体験

『STARBUCKS RESERVE® ROASTERY TOKYO UTSUWA BAR』が今年もオープン

器から始まるコーヒー/ティ一体験をお届けする「STARBUCKS RESERVE® ROASTERY TOKYO UTSUWA BAR」(以下 UTSUWA BAR)が今年も帰ってきます。“UTSUWA BAR”で主役となるのは、伝統工芸の職人の情熱を詰め込んだ「JIMOTO Made」シリーズおよび「JIMOTO Made+」シリーズのマグやグラス全 11 品です。今年は 6 月 6 日(金)より発売される『JIMOTO Made+ 読谷マグ 陶眞窯 296ml』と『JIMOTO Made+ 松江マグ 袖師窯 330ml』も仲間入りします。その時の直感で選んだ器を軸に、ロースタリー 東京ならではのコーヒー やティーをお楽しみいただけます。中でも、今回の“UTSUWA BAR”的にパートナー(従業員)が「その器が最も輝くストーリーを秘めた一杯」をテーマに考案し、社内選考を通過したインペーティブなシグネチャービバレッジ 3 品は、ロースタリー 東京のアイデンティティを感じていただけます。



さらに、今年は“UTSUWA BAR”的ご予約に加えて当日デザートをご購入いただくと、オーダーいただいたビバレッジの器に応じて、「JIMOTO Made+」シリーズの窯元で作られたお皿に盛り付けてご提供いたします。コーヒー/ティータイムをより豊かに彩るオリジナルのデザートとともに、器に込められた職人の感性や想いを、ぜひご体感ください。

【シグネチャービバレッジ情報】

● 「JIMOTO Made+ 糸満 琉球グラス」で楽しむビバレッジ



◆ 商品名 : UTSUWA EXPERIENCE 朝陽のきらめき

◆ 価格 : ¥1,230 (店内ご利用の場合)

コールド ブリュー コーヒーにフレッシュオレンジ、バニラアイスクリームをトッピングした一品。この器のふるさと・沖縄の夏の風物詩であり、金時豆とかき氷と一緒に楽しむ「ぜんざい」からヒントを得て、クラッシュアイスをたっぷり注ぎました。アイスクリームが溶け乳白色に変わることで、徐々に琉球グラスの繊細な気泡と鮮やかな青い色彩が姿を現します。青いガラスとスライスオレンジの橙の組み合わせは、沖縄の真っ青な海から上る力強い朝陽に重なります。

- 「JIMOTO Made+ 読谷マグ 陶真窯」で楽しむビバレッジ



- ◆ 商品名 :UTSUWA EXPERIENCE 笑み結い
- ◆ 価格 :¥1,190 (店内ご利用の場合)

バニラフレーバーシロップとオレンジジュース、お湯を注いだカップにエスプレッソ ドピオを注ぎ入れた、華やかで奥行きのあるコーヒー アレンジ。沖縄の豊かな陽光と、器づくりに情熱を注ぐ窯元たちの想いを重ねて生まれた一杯です。太陽の恵みを感じる爽やかなオレンジの酸味に、やさしく包み込むようなバニラの甘い香り。最後に注がれるエスプレッソが、まるで砂浜を描くようにカップの中に広がります。沖縄の自然と伝統のイメージを一杯に込めた、特別なコーヒービバレッジをお楽しみください。

- 「JIMOTO Made+ 松江マグ 袖師窯」で楽しむビバレッジ



- ◆ 商品名 :UTSUWA EXPERIENCE 朝霧の余韻
- ◆ 価格 :¥950(店内ご利用の場合)

※ソイミルク(調製豆乳)を使用しています。ソイミルクは牛乳や乳飲料ではありません。

ティバーナ™「シトラス ラベンダー セージ」は、サジーの香りに、パイナップルやオレンジの甘さ、ラベンダーとセージの余韻が調和した華やかなティー。この一杯に、芳醇なバニラフレーバーシロップとふんわりフォームのソイミルクを加え、やさしいアレンジを加えました。インスピレーションは、器の生産地・松江にある美しい湖「宍道湖」。朝霧に包まれた幻想的な湖面の風景を、なめらかなフォームソイミルクで表現しました。丸みのある器の雰囲気は、バニラの甘い香りとソイミルクの味わいで表現。香りと味わいが心をほどく、癒しの一杯です。

【STARBUCKS RESERVE® ROASTERY TOKYO UTSUWA BAR 詳細情報】

■日程

2025年6月9日(月)~6月13日(金)(予定)

■時間:1日3回開催(各回60分)

10:00-11:00 / 15:00-16:00 / 17:00-18:00

■場所:ロースタリー 東京 3階 特設スペース

■料金:イベント参加は無料

*当日ご注文いただくビバレッジやデザート代金は別途発生いたします。

*ビバレッジやデザートは同時に複数ご注文いただけます。

■ご参加方法

本イベントは事前予約制です。詳細、ご予約は予約ページ(TableCheck)よりご確認ください。

*お電話やSNSでのご予約・お問い合わせは承れません。1回のご予約に対して最大2名様までの予約となります。ご予約をされていない方のご参加は承れません。

公式サイト

<https://www.starbucks.co.jp/reserve/roastery/>

その他、ロースタリー 東京の商品や営業情報は公式サイトでご確認いただけます。

<https://www.starbucks.co.jp/reserve/roastery/>

◆ 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。全世界 80 を超えるマーケットで約 40,000 店舗以上、日本全国 47 都道府県において 1,991 店舗（2025 年 4 月 1 日現在、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 5 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。全国に広がる、人・社会、地球環境、地域とつながりを育むストーリーは、「[STARBUCKS STORIES JAPAN](#)」で紹介しております。