



2025年9月8日

芳醇で華やかな洋なしと、生キャラメルの至福のハーモニー
まるで本格的なスイーツ『洋なし 生キャラメル フラペチーノ®』が9月10日(水)より登場！

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、2025年9月10日(水)より芳醇な味わいの洋なし果肉とコク深い生キャラメルが艶めきとろけ合う『洋なし 生キャラメル フラペチーノ®』を全国のスターバックス(一部店舗を除く)にて、販売いたします。今回は、月に約400種以上のスイーツを試すスイーツライターのchico(チコ)さんに、一足早く飲んでいただき、『洋なし 生キャラメル フラペチーノ®』をスイーツとして味わっていただいた感想やスイーツのプロの視点でのおすすめのカスタマイズを伺いました。



※画像はイメージです

● 芳醇な味わいの洋なし果肉とコク深い生キャラメルが艶めきとろけ合うスイーツ感覚の『洋なし 生キャラメル フラペチーノ®』が登場！

『洋なし 生キャラメル フラペチーノ®』は、シャキとした食感の芳醇な洋なし果肉と甘みとコクのある生キャラメルを合わせたソースに、洋なしベースとミルクのフラペチーノ®を合わせたスイーツ感を楽しむ一杯です。ホイップクリームの上に山形県産のラ・フランスの果汁を使用したソースをトッピングして、香りとともに贅沢気分をお楽しみいただくことができます。

開発担当が今回特にこだわったポイントは、スイーツ感。ひと口目から口いっぱい広がる素材の風味、飲む層や混ぜることで変わる味わいです。トッピングのラ・フランスのソースは、ホイップクリームとの相性を追求し、ケーキの上のクリームとフルーツを思わせるような見た目と味わいを目指しました。ちょっと珍しい味わい方のステップとして、まずは洋なしのほんのり鮮やかな酸味を味わっていただきたく、一口目はホイップクリームとソースをすくって食べてみてください。そのあとで、底のソースとボディの酸味を抑えた洋なしの優しい甘さと香りを堪能いただくのがおすすめです。それぞれの層で、酸味、甘み、食感を立て、洋なしのもつおいしさを最大限に感じていただける味わいのレイヤーを、スイーツを楽しむように味わってください。

● **秋の新作『洋なしとキャラメルの紅茶ケーキ』が同日登場！**

ごろっとした素材感のある洋なし果肉と、なめらかなムースを合わせた『洋なしとキャラメルの紅茶ケーキ』が 2025 年 9 月 10 日(水)より登場します。ボトム生地の上に、アールグレイのムース、洋なしのムースを順番に重ね、その上に洋なし果肉とキャラメルソースをトッピングしました。洋なしの華やかな香りに、キャラメルソースのコク深い味わいが広がります。秋の訪れを感じさせるケーキも一緒にご堪能ください。



● **スイーツに精通するプロフェッショナル chico さんが一足早く『洋なし 生キャラメル フラペチーノ』を試食**

今回の「洋なし 生キャラメル フラペチーノ®」は、芳醇な洋なしの香りと、生キャラメルの奥深いコクが重なり合う、まるでスイーツのような一杯。その完成度をさらに引き立てるべく、スイーツに精通するプロフェッショナル chico さんをお招きし、商品開発担当との座談会を実施しました。

「フレッシュ感のある香り立つ洋なし、奥行きあるキャラメルのコクが重なり合うことで、まるでスイーツのような味わいに仕上がっている」と語るスイーツライターの chico さん。実際に飲んで感じた香りのバランスや味の奥行き、その裏側にある開発ストーリーを、スイーツのプロと商品開発担当それぞれの視点で語り合い、その魅力を掘り下げました。

● **人気スイーツライターも絶賛！ —プロが見抜いた、繊細なバランス。一つひとつ丁寧に仕上げたスイーツのような一杯— 「飲んだ後も、ずっと心地よい香りと余韻」**

chico さん(スイーツライター)

「飲んだ瞬間に、想像以上に洋なしのフレッシュ感を感じて、飲み物でここまでしっかりと果実の味わいと香りがすることに驚きました。洋なしの味はやさしく繊細なぶん、香りがやっぱりずば抜けているので、その特徴をすごく活かされている感じがします。華やかな香りの洋なしがしっかり主役を張っていて、生キャラメルはあくまで脇役としてコクをプラスしている。ほのかなカモミールの香りの余韻もあり、飲んだ後、ずっと心地いい。」

食感に関しても「洋なしのトロっとした食感を、フラペチーノ®で表現されたというのもおもしろい」とコメント。



商品開発担当

「実は、最初から“洋なしらしさ”を狙っていたわけではなかったんです。試作の中で、もともとフラペチーノ®がもっているカプチーノのような口当たりのなめらかさが、完熟した洋なしのようなジュシーでトロっとした質感に似ているかも、と気づいて、そこから“しっかり表現してみよう”とこだわっていきました。カモミールは洋なしを引き立てるために少しだけ入れたのですが、気づいていただき嬉しいです。」



たとえるなら、一つひとつお皿に仕立てられる“アシェット・デセール”

chico さんは、このフラペチーノ®をパティスリーの定番ケーキではなく、「レストランで出来立てをお皿に盛りつけて提供するデザート」と表現しました。「クラシカルなケーキか洋なしタルトをイメージしていたのですが、実際に飲んでみると、もっとジュシーで瑞々しく、酸味もしっかり効いていて、まるで「アシェット・デセール」のよう。できたてで、ジュシーで、軽やかで繊細に組み立てられた一皿のような印象を受けました。」

計算されたバランスが導いた、プロも頷くスイーツのような味わいのまとまり

定番である洋なしとキャラメルを組み合わせも、スイーツになると重たく感じることもある。そんな印象を持っていた chico さんも、「これは軽やかでスッキリしていて、まだ暑さの残る秋に、どんどん飲みたくなる」とコメント。

「甘さ控えめが良い」というのはスイーツにおけるよくある誤解だと、chico さんは語ります。

「スイーツは、バランスが1番大事。大切なのは、甘さを控えるのではなく、酸味やビター感、香りなど、さまざまな要素と合わせて、まとめ上げることでおいしさはどう引き立てるか」。このフラペチーノ®は、まさにその創意工夫がされていると言います。「洋なしを活かしながら、絶妙に繊細で、まとまっている感じがすごくスイーツ的」と、スイーツのプロならではの視点を語っていただきました。

【chico さん おすすめカスタマイズ】

・バニラフレーバーシロップ追加

「洋なしとキャラメルの定番スイーツの組み合わせから、真っ先に思い浮かびました。バニラが加わることで味に厚みが出てとても美味しいんです。」と chico さん。この提案に、商品開発担当も思わず反応。「生キャラメルにもバニラを使っているので絶対に合いますね。」



～Profile～

chico(チコ)

スイーツライター。スイーツのトレンドに精通し、雑誌、web、TVなどで幅広く活躍。全国のスイーツを巡っては日々“おいしい”を探し続けており、その知見を活かして、記事執筆、スイーツ特集監修、商品セレクトのほか、番組出演、セレクトショップやECサイトのスイーツ監修なども手がける。『anan』の「Food topics ~chicoのお菓子な宝物~」などで連載中。

Instagram @chico_sweets_

X @chico_sweets



■商品名／価格（表示価格は税込の総額表示となります）

『洋なし 生キャラメル フラペチーノ®』TALL サイズのみ

＜お持ち帰りの場合＞687 円 ＜店内ご利用の場合＞700 円

『洋なしとキャラメルの紅茶ケーキ』

＜お持ち帰りの場合＞520 円 ＜店内ご利用の場合＞530 円

◆販売期間：2025 年 9 月 10 日（水）～

※一時的な欠品または早期に販売終了する場合がございます。

◆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）

● モバイルオーダーなどスターバックス® リワード会員を対象 9 月 8 日（月）より先行販売

ロイヤルティ プログラム「Starbucks® Rewards(スターバックス® リワード)」会員を対象に、『洋なし 生キャラメル フラペチーノ®』を発売日に先駆けて一足早くお楽しみいただける先行販売を実施いたします。



※画像はイメージです

- ◆ 期間:9月8日(月)~9月9日(火)
- ◆ 対象商品:『洋なし 生キャラメル フラペチーノ®』 Tall サイズのみ
- ◆ ご利用方法:「Mobile Order & Pay」でご注文いただくか、スターバックス コーヒー ジャパン公式アプリ内二次元コードを店頭レジでご提示ください。
- ◆ 詳細につきましては、キャンペーンページからご確認ください。
<https://www.starbucks.co.jp/rewards/earlyaccess/>

◆ 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。全世界約80のマーケットで約37,000店舗以上、日本全国47都道府県において2,041店舗(2025年6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。約6万人のパートナー(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。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。