



2026 年 8 月 25 日

自分で仕上げる、カスタマイズ！

最大 527 万通り*の楽しみ方が広がる「マイ カスタマイズ バー」 2026 年 9 月 2 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、お客様ご自身でビバレッジやフードを好みの味わいに仕上げられる「マイ カスタマイズ バー」を、2026 年 9 月 2 日(水)より全国のスターバックス店舗(一部店舗を除く)に導入します。

「マイ カスタマイズ バー」には、「バニラ シュガー & ソルト」「ペッパー カルダモン メープル ソース」「ジンジャー シュガー チップ」「シナモン パウダー」「はちみつ」の基本 5 種類のアイテムを設置します。各アイテムは、対象店舗で商品をご購入いただいたお客様が無料でご利用いただけます。

ひとつり加えて味わいの変化を楽しんだり、その日の気分に合わせて量を調整したり、最大 527 万通り*の組み合わせから、お客様ご自身の感覚で一杯を仕上げる、新しいスターバックス体験をお届けします。

※最大 527 万通りは、[対象となるビバレッジのカスタマイズ約 17 万通り]と[マイ カスタマイズ バーの選択肢]を掛け合わせた理論上の組み合わせ数です。



■ 画像はイメージです。

■ 開業当時から大切にしてきた、自分好みに仕上げる楽しさを新しい店舗体験へ

日本でスターバックスが開業した当時、「コンディメントバー」には、ミルクやはちみつ、シナモンなどが置かれ、お客様が購入後のビバレッジを思い思いにアレンジできる空間が店舗内にありました。自分の好みに合わせて味わいを仕上げる自由で楽しいスタイルは、当時の日本ではまだ珍しく、スターバックスならではの体験を象徴するものの一つでした。

その後、新型コロナウイルス感染症の拡大をきっかけに、コンディメントバーの機能を縮小しましたが、今回、お客様自身が一杯を仕上げる楽しさを、現在の店舗体験に合わせて再構築。「マイ カスタマイズ バー」として新たにスタートします。「少しだけ香りを足したい」「いつもの一杯に食感を加えたい」「今日は甘さとスパイスを楽しみたい」。その日の気分や好みに合わせ、お客様ご自身で自由にカスタマイズできます。

■ 「自分で仕上げる」ことで、もっと自分仕様に

「マイ カスタマイズ バー」が提供するの、トッピングの選択肢だけではありません。自分で選び、自分の加減で加え、味や香り、食感の変化を確かめる。その一連の時間も含めて、最高の一品を楽しむ新しい体験です。

店舗のパートナー(従業員)からおすすめの組み合わせを聞いたり、カスタマイズしたビバレッジやフードの感想を交わしたりすることで、新しい味わいだけでなく、人と人とのつながりが生まれる場所を目指します。パートナーによるおすすめの紹介なども通じて、お客様がまだ知らないビバレッジの魅力や、自分だけのお気に入りと出会うきっかけをつくります。

■ 「マイ カスタマイズ バー」設置アイテム

スターバックス ラテをはじめとするさまざまなビバレッジとの相性の良い、オリジナリティのある3種類のアイテムをシナモン パウダー、はちみつと共に展開し、合計5種類のアイテムでカスタマイズをお楽しみいただけます。

① バニラ シュガー & ソルト

バニラフレーバーで風味付けたピンクソルトとグラニュー糖で、バニラ香るしょっぱくも甘い味わい。

おすすめカスタマイズビバレッジ: キャラメル マキアート

② ペPPER カルダモン メープル ソース

メープル風味のソースにブラックペッパーとカルダモンのスパイス感を加えたソース。コーヒー、ティー、どちらとも相性が良い風味。

おすすめカスタマイズビバレッジ: カフェ ミスト

③ ジンジャー シュガー チップ

ジンジャーを合わせたチップ型のシュガー。ほどよいジンジャーの風味とカリッとした食感が、ラテやフラペチーノ®のアクセントに。

おすすめカスタマイズビバレッジ: コーヒー フラペチーノ®

④ シナモン パウダー

スターバックスで長年提供している定番スパイス。フォームミルクの上や、ホイップクリームの上、フード商品にトッピングするのもおすすめです。

おすすめカスタマイズビバレッジ: ホワイト モカ

⑤ はちみつ

あらゆるビバレッジやフードへのトッピングとして愛されている、はちみつです。

おすすめカスタマイズビバレッジ: カプチーノ

■ パートナー(従業員)がおすすめするカスタマイズ3選

店舗で一杯一杯のビバレッジを届けるパートナーが、「マイ カスタマイズ バー」のアイテムを使ったおすすめの楽しみ方をご紹介します。いつもの一杯にひと手間を加えることで生まれる、香りや味わい、食感の変化をお楽しみください。

① グローバル バリスタチャンピオン 下出 伸喜さん おすすめカスタマイズ

塩キャラメルのような甘じょっぱさを楽しむ一杯 キャラメル マキアート + バニラ シュガー & ソルト



バニラの甘い香りとピンクソルトの塩味が、キャラメル マキアートの味わいを引き立て、塩キャラメルを思わせる甘じょっぱい一杯に。フォームの上にトッピングすることで、最初の一口から、キャラメルの甘さと塩味のアクセントを楽しめます。

② 第19代コーヒーアンバサダー 山口明日海さん おすすめカスタマイズ

ミルクの甘さとスパイスの余韻を楽しむカプチーノ

カプチーノ + シナモン パウダー + ペPPER カルダモン メープル ソース



きめ細かなフォームをしっかりと楽しめるカプチーノに、シナモン パウダーとペッパー カルダモン メープル ソースをプラス。口に含んだ瞬間からメープルの風味が広がり、ミルク本来のやさしい甘さを引き立てます。エスプレッソが持つモラセスのような甘みと、シナモンやカルダモンのスパイス感が重なり、香りに奥行きのある一杯に仕上がります。

③ スターバックス コーヒー 上野恩賜公園店 岡本 彩花さん おすすめカスタマイズ

ほんのりスパイス香る、ちょっと大人なフラペチーノ®

バニラ クリーム フラペチーノ® + ジンジャー シュガー チップ + ペッパー カルダモン メープル ソース



バニラ クリーム フラペチーノ®に、ジンジャー シュガー チップのザクザクとした食感と、ペッパー カルダモン メープル ソースのほんのりとしたスパイス感をプラス。メープルのまろやかな甘さの中に、ジンジャー、カルダモン、ブラックペッパーの香りが重なります。「甘いものを楽しみたいけれど、いつもより少し大人っぽい味わいを選びたい」という気分に寄り添うカスタマイズです。

【概要】

名称: マイ カスタマイズ バー

導入日: 2026 年 9 月 2 日(水)

対象店舗: 全国のスターバックス店舗(一部店舗を除く)

利用価格: 無料

利用方法: 対象店舗に設置された「マイ カスタマイズ バー」で、購入したビバレッジまたはフードに、お客様ご自身で好みのアイテムを加えていただけます。

基本設置アイテム:

- バニラ シュガー & ソルト
- ペッパー カルダモン メープル ソース
- ジンジャー シュガー チップ
- シナモン パウダー
- はちみつ

シーズナルアイテム: プロモーションに応じて展開予定

※アイテムは、店舗の在庫状況などにより一時的に提供できない場合があります。

※対象アイテムは、予告なく変更または提供を終了する場合があります。

※ご購入いただいたサイズ以外のサイズのカップで商品のご提供はできません。

※ミルクを入れたピッチャーの設置は行いません。アイスマルクの追加をご希望される場合は、ご注文いただいたビバレッジのサイズ内で追加いたしますのでバリスタにお伝えください。※これまでご注文時にバリスタ対応していたコンディメントアイテム(「はちみつ」「シナモンパウダー」「ココアパウダー」)は廃止となります。

※ご利用状況などをふまえ、店舗により設置を一時中止又は終了する可能性があります。

◆ 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。全世界約 80 のマーケットで約 40,000 店舗以上、日本全国 47 都道府県において 2,116 店舗（2026 年 3 月末時点、ライセンス店舗を含む）のコーヒースタ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。