



2026 年 8 月 26 日

秋へ移りゆく季節にスターバックスで“冷やしとろり蜜芋”を楽しむ

『とろり蜜芋 紅はるか フラペチーノ®』『とろり蜜芋 紅はるか ムース ティー ラテ』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、2026 年 9 月 2 日(水)より、『とろり蜜芋 紅はるか フラペチーノ®』、『とろり蜜芋 紅はるか ムース ティー ラテ』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。

夏の暑さがまだ続く一方で、街には少しずつ秋の気配が漂い始める 9 月。スターバックスは、そんな“夏から秋へ移り変わる今だからこそ”楽しみたい新しい芋体験として、「冷やして、とろり蜜芋」をテーマにしたビバレッジをご用意しました。秋にぴったりの蜜芋を、冷やすことで濃密な甘みが引き立ち、とろけるような口どけ変化することに着目。まだ続く残暑の中でも心地よく、ひと足早い秋の訪れを感じられる“冷やしとろり蜜芋”の世界をお届けします。



※画像はイメージです。

■ 「冷やして、とろり蜜芋。」冷やすことで引き立つ蜜芋のなめらかさと甘みを楽しむ、2 種類のビバレッジが登場

秋の味覚として親しまれる焼き芋。その魅力の中心にあるのが、とろりとした蜜のような甘さとなめらかさが魅力の「蜜芋」です。今回は、上品な甘みとしっとりとした食感で知られる蜜芋(国産紅はるか)ならではの濃密な甘みに着目しました。一方で、9 月は秋の気配を感じながらも暑さが残る季節。そんな時期だからこそ、旬を迎える紅はるかの魅力を焼き芋の魅力である“ほくほく”ではなく、あえて“冷やして楽しむ”新しい味わい方に着目し、『とろり蜜芋 紅はるか フラペチーノ®』と『とろり蜜芋 紅はるか ムース ティー ラテ』をご用意しました。

『とろり蜜芋 紅はるか フラペチーノ®』は、蜜芋(国産紅はるか)を使用した、とろりとなめらかなペーストを主役に、さっぱりとしたミルクベースを合わせた一杯です。ひんやりとした飲み心地の中で、冷やした蜜芋ならではの濃密な甘みととろけるような口どけを楽しめる、残暑の季節にぴったりの商品に仕上げました。ホイップの上には、焼き芋風味のソースをかけて香ばしさを添え、さらに、焼き芋の表面にあふれた蜜が焼かれて固まった様子をイメージした焼き芋風味のチップをトッピング。冷やした蜜芋のとろりとした口どけと、チップのカリっとした食感が重なり合い、贅沢なひとときをお楽しみいただけます。

『とろり蜜芋 紅はるか ムース ティー ラテ』は、じっくり冷やした紅はるかの蜜芋ペーストに、ダージリンとアッサムを

中心に仕立てたミルクティーを合わせ、さつまいも風味のふわふわムースを重ねたティービバレッジです。ムースの軽やかな口あたりを感じ、その後ストローで全体を混ぜることで、蜜芋ペーストの濃密な甘みとティーの華やかな香り、心地よい渋みが調和し、一杯の中で味わいの変化をお楽しみいただけます。冷やした蜜芋の甘さにダージリンの華やかな香りと、アッサムのコク深い味わいが調和した、すっきりとしたミルクティーがもたらす余韻が、秋へ向かう季節にぴったりの一杯です。

冷やした焼き芋の食感と味わいの変化に着目

焼き芋は、冷やすことで食感や味わいに変化することでも知られています。焼きたてのふわふわと柔らかい食感とは異なり、冷やすことで、しっとりとクリーミーな口あたりを楽しめます。今回のビバレッジは、そんな“冷やした焼き芋”＝“冷やしとろり蜜芋”ならではのおいしさに着想を得て開発しました。

■ **ケーキも“冷やしとろり”で。冷やして味わう『紅はるかと安納芋の焼き蜜芋ケーキ』が同日登場**



異なる個性を持つ2種類のさつまいもの魅力を一度に味わえる『紅はるかと安納芋の焼き蜜芋ケーキ』が登場します。すっきりと上品な甘さが特長の紅はるか、蜜のように濃厚でコクのある安納芋を使用し、軽やかさとコクが調和した奥行きのある味わいに仕上げました。

このケーキのおすすめは、冷やして味わうことです。冷やすことで、蜜芋ならではのねっとりとなめらかな食感と、さつまいもの濃密な甘みをよりダイレクトに感じられ、ひんやりとした“冷やしとろり蜜芋”のビバレッジと合わせることで、その余韻がいっそう深

まります。なお、温めると焼きたての蜜芋を思わせるような香りが広がり、とろりとあふれる蜜感や表面の香ばしい飴感が際立ちます。その日の気分や合わせるビバレッジに応じて、好みの味わい方をお選びいただける一品です。

■ **商品名／価格（表示価格は税込の総額表示となります）**

『とろり蜜芋 紅はるか フラペチーノ®』

＜お持ち帰りの場合＞Tall 687 円 ＜店内ご利用の場合＞Tall 700 円

『とろり蜜芋 紅はるか ムース ティー ラテ』

＜お持ち帰りの場合＞Tall 628 円 ＜店内ご利用の場合＞Tall 640 円

『紅はるかと安納芋の焼き蜜芋ケーキ』

＜お持ち帰りの場合＞530 円 ＜店内ご利用の場合＞540 円

■ **販売期間：2026 年 9 月 2 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）**

◆ **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。