



2024年10月01日

国際コーヒーデーを記念し、焙煎が生み出す対照的な個性の2つのコーヒー豆
『スターバックス® ミラノ ソーレ』と『スターバックス® ミラノ ルナ』を10月1日(火)より
スターバックス リザーブ® ロースタリー 東京を含む63店舗にて販売

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):水口貴文]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 リザーブ®を取扱う全国の63店舗にて、国際コーヒーデーを記念し、同じブレンドコーヒーから異なる焙煎方法で生み出した2つのコーヒー『スターバックス® ミラノ ソーレ』と『スターバックス® ミラノ ルナ』を2024年10月1日(火)より発売します。



スターバックスは、エスプレッソと出会ったイタリア・ミラノの活気あるコーヒー文化だけでなく、ミラノの文化、芸術、クラフト、技術から多くのインスピレーションを受けています。ミラノのコーヒー文化とスターバックスの焙煎の伝統をテーマに生まれたのが、『スターバックス® ミラノ ソーレ』と『スターバックス® ミラノ ルナ』です。この2つのコーヒーは、太陽と月のように対照的な特徴を持ち、2つを合わせて『スターバックス® ミラノ デュエット』と名付けられました。

スターバックスリザーブ® ロースタリー ミラノのマスターロースター(焙煎士)は、同じブレンドコーヒーを使い、焙煎技術を駆使して、異なる2つの焙煎度合いでコーヒーを巧みに作り上げました。

『スターバックス® ミラノ デュエット』は、今年5月にスターバックスリザーブ® ロースタリー ミラノにて、期間限定で先行販売されました。2024年10月から世界中のロースタリーやその他の店舗でも販売します。

(※使用される豆の生産地・焙煎地等は販売する国・地域によって異なります。)

焙煎により生み出されるコーヒーの味わいの違いを、ぜひご体験ください。コーヒー豆やドリップコーヒーの販売でなく、2種類のコーヒーを飲み比べられるコーヒーフライトや、2種類のコーヒー豆を少量ずつセットにしたご自宅で楽しめる商品もご用意しております。

- まるで芸術を楽しむような2種の対照的なコーヒー『スターバックス® ミラノ デュエット』

スターバックスにとって、焙煎は技術であり、同時に大切な芸術でもあります。『スターバックス® ミラノ デュエット』は、まさにコーヒーと芸術が重なり合う特別なブレンドです。芸術作品を鑑賞する際、視点を変えることで新たな魅力を発見するように、このコーヒーも味わうことで新しい一面に気がきます。まるで美しく生まれ変わる作品のように、コーヒーの新しい世界へとお客さまを誘います。

対照的な2種類のコーヒー、「ソーレ」と「ルナ」を通して、同じブレンドの生豆から焙煎の芸術と科学が生み出した異なる2つの個性を、ぜひお楽しみください。



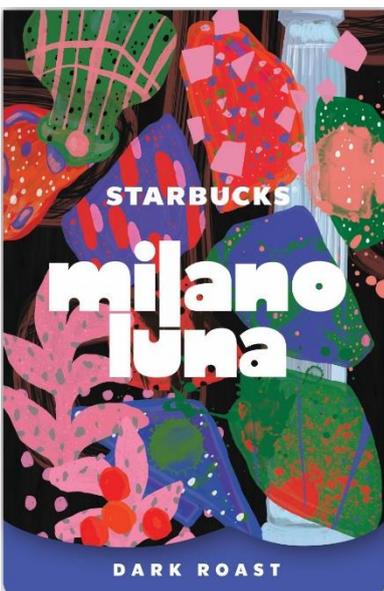
- 浅めの焙煎で仕上げた、活気あふれるミラノのコーヒー文化を称える『スターバックス® ミラノ ソーレ』



『スターバックス® ミラノ ソーレ』は、イタリア語の「Sole (太陽)」にちなんで名付けられました。浅めの焙煎で仕上げたこのコーヒーは、活気あふれるミラノのコーヒー文化を称えています。ザクロを思わせるみずみずしさと、バニラカスタードのようなほどよい甘み、後味にはほのかなナツメグのようなアクセントが感じられ、やわらかな口あたりが楽しめます。

カードのデザインは、ミラノの美しい街並みとスターバックス リザーブ® ロースタリー ミラノからインスピレーションを受けています。ロースタリーの特徴的なタイル状の床や、豆を保管するキャスク、コーヒーの木やチェリーを思わせるモチーフが描かれています。

- 深い焙煎で仕上げた、スターバックスの焙煎の歴史を物語るコーヒー『スターバックス® ミラノ ルナ』



『スターバックス® ミラノ ルナ』は、イタリア語で「月」を意味する名前です。このコーヒーは深く焙煎されており、スターバックスの焙煎の歴史を反映しています。スターバックスは長い間「深煎りコーヒーのブランド」として知られてきました。1970年代、創業者たちは高品質なアラビカ種のコーヒーを深く焙煎することで、深煎りコーヒーの魅力をさらに引き出してきました。これはスターバックスの特徴となり、深い焙煎はそのルーツを表しています。

このコーヒーは、ダークなトリュフチョコレートやローストされたナッツのような風味が楽しめ、力強い味わいと豊かな口あたりがあります。また、パッケージのデザインはミラノの美しい街並みからインスピレーションを受けており、ロースタリーの入口や歴史的な建物、そしてコーヒーの木やチェリーのモチーフが描かれています。

- グローバル コーヒー&サステナビリティ エグゼクティブ担当
バイス プレジデントのミッシェル バーンズのコメント

ミラノの豊かなコーヒー文化。それは、スターバックスのコーヒーハウス文化の源となり、そして、スターバックスの50年以上の歴史と、コーヒーの焙煎の専門知識が、特別版であるこの新しいライン「スターバックス® ミラノ ソーレ」とダーク ローストの「スターバックス® ミラノ ルナ」に、インスピレーションを与えました。今もなお、50年以上にわたり、コーヒー焙煎の専門知識を構築してきた後にも、私達のコーヒー ロースターは、彼ら自身の技術を次のレベルに上げていく挑戦をしています。スターバックスは、長期間にわたり、お客様の幅広い好みに応え、様々なローストを提供してきましたが、スターバックス ミラノ ソーレとルナは、そのイノベーションとクラフトを象徴しています。

- さらに深いストーリーはこちらをご覧ください。

<https://sbux.jp/duetto24>

- 商品名・価格(表示価格は税込の総額表示となります)
- プリュードコーヒー
『スターバックス® ミラノソーレ』および『スターバックス® ミラノ ルナ』(Hot / Iced)
<お持ち帰りの場合> Short ¥ 638/ Tall ¥ 678
<店内ご利用の場合> Short ¥650 / Tall ¥690
※抽出方法により価格が異なる場合があります。

『スターバックス® ミラノ デュエット コーヒーフライト』 (HOT/ICED)

<店内ご利用のみ> Short 各1杯のセット ¥1,200

- コーヒー豆
『スターバックス® ミラノソーレ』 『スターバックス® ミラノ ルナ』
各 250g ¥2,790

『スターバックス® ミラノ デュエット コーヒー豆 各 50g セット』

スターバックス リザーブ® ロースタリー ¥1,200

その他店舗 ¥1,020

(オンラインストアでの取り扱いはありません。)

- 取扱店舗: スターバックス リザーブ® ロースタリー東京、
全国のスターバックス リザーブ® 取扱 62 店舗、スターバックス公式オンラインストア
- 販売期間: 2024 年 10 月 1 日(火)~2024 年 10 月 31 日(木) 予定

- 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 1,948 店舗 (2024 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。