

# 【夏季限定、焙煎&栄養士による新感覚コーヒー】 コーヒーチェリーフィズ&レモネッツ・スプリッツァー ～新たなコーヒー飲み比べ、自家製エスプレッソスイーツも登場～ スペシャルティコーヒー専門ロースターカフェ「alt. coffee roasters」 6月20日（木）より期間限定&新メニューを提供開始

独自の技術で豆本来の豊かな香味が持続する浅煎りスペシャルティコーヒー専門のロースターカフェ「alt.coffee roasters（オルトコーヒーロースターズ）」（代表・焙煎士：中村 千尋）は、コーヒーの果肉である“コーヒーチェリー”を使用した新感覚ドリンクなどの季節限定および新メニューを6月20日（木）より提供開始いたします。



## コーヒーチェリーの甘み&レモンの爽快さを活かした新感覚ドリンク

コーヒーの木は、白い花を咲かせた後、真っ赤な丸い果実をつけます。オルトでは、暑い夏にスッキリ飲める一杯として、コーヒーの果肉であるコーヒーチェリーの甘みを活かしたフィズや、レモンの爽やかな味わいを楽しめるエスプレッソなど、コーヒーの新しい楽しみ方をご提案します。



### ◆レモネッツ・スプリッツァー (Lemonesso Spritzer/650)

コーヒーの香味が凝縮されたエスプレッソに、自家製有機レモネードと炭酸が融合。レモンのほどよい酸味がマッチし、まるでグレープフルーツのようなバランスの甘さの爽快な一杯。大人向けの新感覚コーヒーです。

（期間限定：～2019年9月末迄予定）

### ◆オーガニックコーヒーチェリーフィズ (Organic Coffee cherry Fizz/600)

杏のような優しい甘さが広がる、夏にぴったりなフルーティーな一杯。栄養士が考案したオリジナルのコーヒーチェリーシロップをソーダで割りました。



## 農園で廃棄されてしまうコーヒーチェリーの再利用

ラオス北部の豊かな森で育ったコーヒーの真っ赤な果実を丁寧に乾燥させたものをフェアトレードで輸入。コーヒー豆を生産する農園では、豆を取り出した後の大量のチェリーは、堆肥用に使用される一部を除いて、ほとんどが川に廃棄され汚染の原因となっています。オルトは、優しくほのかな甘みを持つコーヒーチェリーの新しい楽しみ方をご提案すると同時に、少しでも現地の環境問題の改善や農園の新たな収入に貢献できればと考えています。

## 焙煎士×栄養士ならではのエスプレッソ&コーヒーチェリースイーツも登場

国内ではまだ珍しいコーヒーチェリーを、ドリンクだけでなく、胡桃と一緒に手作りクッキーに焼き上げました。サクサクの食感と優しい甘さが口の中に広がります。ホットラテにディップすることでもおいしくいただけます。



自家製プリンの  
エスプレッソアラモード/700  
(7月上旬~開始)



エスプレッソ・パノフィー/620  
(期間限定：7月上旬~9月末迄予定)



・コーヒーチェリーと胡桃のクッキー (右)  
・店主の気まぐれクッキー/各300  
(ローズマリーとソルティレモンなど)

また、新メニューのスイーツでは、自家製グラノーラをまぶした有機豆乳のヴィーガンプリンに、さらにエスプレッソを添えたオリジナルのアラモードが登場。また、オーストラリアのカフェで定番のスイーツであり、バナナを使用した「パノフィーパイ」を、夏向けにフローズンケーキにアレンジ。ローズターカフェらしくエスプレッソに合うようにレシピを開発しました。オートミールのザクザク食感とフローズンアイスの自然な甘みがマッチした、グルテンフリースイーツです。



## 自家製ベーグルサンドに夏向けメニューが追加

季節の食材を使用する「国産旬野菜の自家製オープンベーグルサンド」には、レバント地方の料理で焼きナスのディップである「ババガヌーシュ」が追加。パプリカパウダーなどのスパイスを使用した、一味違う夏野菜を楽しめる手作りベーグルサンドです。

焼き茄子のディップ“ババガヌーシュ”サンド/ 780  
(7月中旬~開始)

オルトでは栄養士の経験を活かして、美味しく、より自然で体に良いものを提供できるように、天然素材にこだわり、白砂糖やマーガリン、ショートニングを一切不使用のヴィーガンメニュー&ギルトフリースイーツで提供しています。

## アフリカ・ブルンジ産のコーヒー飲み比べセット

季節に合わせて産地や精製による香味・特徴を引き立たせた、**3種類のドリップコーヒー飲み比べセット「コーヒーフライト」**では、アフリカ・ブルンジ産に限定した新しい組み合わせが登場。

同じ産地でありながら、“ナチュラル、ウォッシュド、ハニー”プロセスという各精製方法で生まれた豆は、それぞれ独自の味わいと香りが広がり、コーヒー好きのマニアから浅煎りコーヒー初挑戦の方までお楽しみいただけます。



Coffee Flight (コーヒーフライト/1,000)

## COFFEE

シングルオリジンコーヒーは、1,000年以上のコーヒーの歴史を持つ発祥地・エチオピアの原種豆や、良質なコーヒー産地として知られるコスタリカなど、世界各国の厳選した農家様からフェアトレードで仕入れた豆を使用。豪州で人気のエスプレッソドリンク「フラットホワイト」など、豊富なコーヒーを揃えています。



ハンドドリップコーヒー/500 フラットホワイト/500

## alt. coffee roastersについて

日々、様々な商品や素材を選ぶことができる私たちが、コーヒーという身近な媒体を通して、「誰かに優しくなったり、笑顔に繋がる瞬間が生まれて欲しい」、また、“コーヒー=苦いもの”というイメージが強い深煎りが主流の日本において、「今までにない感動と衝撃を体感してほしい」、そのような想いを込めて“**新たな選択肢**”という意味を持つ“alternative”から、『alt. coffee roasters』と名付けました。

### “豊かな香味が持続する”浅煎りコーヒー

alt.の特徴は、同じ浅煎りの一般的なサードウェーブコーヒーでは香り・味のピークが抽出後の短時間に限られてしまう場合が多い中、独自の焙煎技法により実現した、豆の多様な持ち味や風味変化を活かしながら、“**豊かな香味が持続する**”浅煎りコーヒーです。

これは、素材ごとの成分進化をあらかじめ予測した温度管理など、栄養士としての経験・技術と、焙煎士として磨いた技法を融合した焙煎方法で実現しました。

研究の中で重ねた焙煎機の改良や、コーヒー文化の本場・オーストラリアでのバリスタ経験の中で培った、気温や湿度など日々の変化に合わせた抽出方法などを通して、冷めても香りと美味しさが持続する、特別な一杯をご提供いたします。



### 本来はフルーツであるコーヒーの香りと甘さを活かし、“ワイングラス”で提供

alt.が“浅煎り”にこだわる理由は、産地によって特徴が異なる豆の個性・フレーバーを最大限引き出し、**本来はフルーツである**コーヒーを、一番おいしく感じられるためです。コーヒー本来の苦みのない豊かな香りと味を経時変化も含めて楽しんでいただきたい、“コーヒー=苦いもの”という印象が強く深煎りが主流の日本の中で、コーヒーの新たな楽しみ方を提案したいという想いから、ワイングラスで提供しています。

## 店舗概要

- ・店舗名称 : alt.coffee roasters  
(オルト コーヒーロースターズ)
- ・住所 : 京都府京都市 中京区 神泉苑町 28-4
- ・アクセス : 地下鉄東西線「二条城前駅」徒歩5分  
JR嵯峨野線「二条駅」徒歩8分  
阪急京都線「大宮駅」徒歩10分
- ・営業時間 : 10:00~17:00 (L.O. 16:45)、不定休
- ・公式サイト : <http://altcoffee-roasters.com/>



alt. coffee roasters



### 【報道関係者様お問い合わせ先】

alt.coffee roasters 広報事務局 担当：伊東  
(株式会社カーツメディアコミュニケーション内)  
TEL : 080-3750-4115 MAIL: [ito@kmcpr.co.jp](mailto:ito@kmcpr.co.jp)