

スペシャルティコーヒー×スイーツの“ペアリング”を楽しむ祭典 「Coffee Pairing Festival」初開催

2024年4月3日(水)～4月8日(月)10時～19時 ※最終日は18時閉場

松坂屋上野店 6階催事場



松坂屋上野店は 4/3(水)～4/8(月)、6 階催事場にて「Coffee Pairing Festival」を初開催いたします。

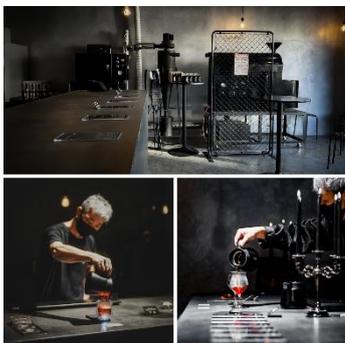
昨年 4 月、コロナ禍でひろがったコーヒーブームをうけて、全国のスペシャルティコーヒーを集めた催事を初めて開催し、幅広い年代のお客様にご来場いただきました。今年はコーヒーだけでなく、スイーツの品揃えを強化し、スペシャルティコーヒー×スイーツの“ペアリング”を楽しむフェスを初開催いたします。全国各地のスペシャルティコーヒー 12 店が集結するほか、焼き菓子やジェラートなどコーヒーと相性抜群のスイーツ 10 店の全 22 店舗が登場。各店がおすすめる組み合わせのガイドをもとに、スペシャルティコーヒーとスイーツのペアリングを存分にお楽しみいただける 6 日間となります。

●注目のショップ

コーヒー編

初登場

【神奈川】RED POISON COFFEE ROASTERS



「REDPOISON = 赤くクセになる」。クリアで果実感に溢れた甘いコーヒーを追求していった結果、赤色の濃い液体が生まれました。

独自の設計思想で造られた世界に一台のオリジナル焙煎機を駆使し、温かい時から冷めかけた最後の一滴まで最高の美味しさが続くよう焙煎の研究を日々続けています。

初登場

【千葉】PHILOCOFFEEA

ブラックコーヒーを美味しく淹れる世界大会『World Brewers Cup』でアジア人として初めて世界チャンピオンに輝いた粕谷哲氏が設立・経営する自家焙煎店。

ブラックコーヒーの美味しさを最も理解するバリスタとして評価される粕谷氏が、生豆の買付から焙煎、抽出まで品質管理を行っています。



スイーツ編

初登場

【東京】TSUBASACOFFEE



2021 年 6 月に新宿御苑前に OPEN した『朝、もっと好きになる。』をテーマに早朝からスイーツだけでも楽しめるカフェ。オリジナルブレンドの珈琲と、看板メニューのプリンをはじめ個性豊かな日替わりスイーツが登場します。

【東京】TIGRATO

数々の世界的なカクテルコンペティションで受賞経験を持つバーテンダー高宮裕輔氏がつくる多彩なコーヒーカクテルと素材を活かしたイタリアンジェラートのペアリングが楽しめるジェラテリア&カフェバー。ジェラートの種類は常時 10 種類以上。

初登場



【東京】boB

初登場



boB のカヌレは卵黄をたっぷり使用。生地を発酵から焼き上げ、トッピングまでに丸 2 日間をかけたこだわりの製法でいねいに作り上げています。見た目にもこだわり、まるで花束を見ているかのような可愛いカヌレです。

コーヒー編

初登場 【埼玉】 Bespoke Coffee Roasters



誰かの「心から美味しい」と思えるコーヒーを Bespoke したい（仕立てたい）という思いで、生豆の買い付けから焙煎、抽出を行なっています。
 プレワーズカップ世界 2 位、世界最高得点をマークしたブレンド技術によるブレンドコーヒーも注目です。

スイーツ編

【東京】 Minimal - Bean to Bar Chocolate -

初登場

世界のカカオ産地を訪れ良質なカカオ豆から一つ一つ手仕事でチョコレートを造るスペシャルティチョコレート専門店。
 国際品評会で 8 年連続 89 賞を受賞。基本に忠実に、一方で伝統や手法にはとらわれない自由な発想で生活に彩りを加える、「ここに遺るチョコレート」をお届けしています。



●楽しみ方

～ 6 種類のタグが コーヒー×スイーツ のベストな組み合わせをガイド～

すべてのスペシャルティコーヒーとスイーツにはペアリングのガイドとなる「タグ」が付けられています。基本となるのは、同じ色のタグが付いたスペシャルティコーヒーとスイーツを組み合わせる「同調のペアリング」。お店のスタッフにペアリングのおすすめを聞くのも楽しみの一つです。

タグは6種 /



～ コーヒーペアリングチケット ～

当日の会場にてミニコーヒーやミニスイーツと交換できるペアリングチケットを販売。タグを目印に、コーヒーとスイーツのペアリングを楽しむことができます。

- 8 枚綴り 2,000 円
- 追加チケット 4 枚 660 円
- 限定 1000 セットには ORIGAMI のオリジナルミニマグ付き



▲コーヒー器具<ORIGAMI>作の完全オリジナルミニマグ

● コーヒー器具の専門店も

自宅でのコーヒータイムを充実させたい方にぴったり♪コーヒー器具のショップも登場！



アートスペース 油亀

2007 年にスタートした器とアートを発信するギャラリー。
 ※ 4/3(水)～4/5(金)の来店

ORIGAMI

最高の一杯を求め続けるバリスタの願いから生まれたプロダクト。



● プロによる豪華ワークショップの開催

「コーヒーの個性を紐解く、フードペアリング」

登壇者：鈴木樹さん (QAHWA INC.)
 日時：4/7(日)11:00～12:00
 価格：4,000 円
 定員：12 名



「コーヒーカクテルとジェラートのペアリング」

登壇者：高宮裕輔さん (TIGRATO)
 日時：4/5(金)17:00～18:30
 価格：2,000 円
 定員：20 名 (対象者は 20 歳以上)

【お申込みはこちらから▶】<https://m-ueno.resv.jp/>

※上記の内容は予告なく変更する場合がありますのでご了承ください。

※画像はイメージです。
 ※出品内容が変更となる場合がございます。
 ※価格は全て税込みです。

【特設ページ】 <https://www.matsuzakaya.co.jp/ueno/coffeepairingfestival/>

【取材に関するお問い合わせ先】大丸松坂屋百貨店 松坂屋上野店 首都圏PR広報

TEL 03-3832-1111(大代表) 島田・田中・宮川・榎本