

2025 年 11 月 5 日

報道関係各位

COLORS 株式会社
Samurai Dream 株式会社

ラテアート世界チャンピオン『深山晋作』 × コーヒー・ラザニア専門店『COLORS CAFE』
ラザニアブレンド
世界一ラザニアに合うコーヒー「LASAGNA BLEND」を共同開発！
11/5（水）提供開始、来店時に「LASAGNA BLEND」ドリップバッグをプレゼント

スペシャルティコーヒーと様々なフードのペアリングを企画する COLORS 株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役：濱田 聖也）と Samurai Dream 株式会社（本社：大阪市中央区日本橋 代表取締役：深山 晋作）が経営する「BARISTA MAP Coffee Roasters」は、世界一ラザニアに合うコーヒーをコンセプトに共同開発した「LASAGNA BLEND」の提供を「COLORS CAFE」にて 11 月 5 日より開始します。



◆ラザニアに合う至高のスペシャルブレンドを開発

ラテアート世界チャンピオンにして、世界各国のバリスタの大会で上位入賞の経歴も持つコーヒークリエイターの深山 晋作さんと BARISTA MAP Coffee Roasters のメンバーが、世界初のコーヒーとラザニアの専門店である COLORS CAFE のコーヒーとラザニアへのこだわりに寄り添い、ラザニアと一緒に飲んでいただくにふさわしい唯一無二の味わいを試行錯誤。ラザニアの層が織りなす食感とベシャメルソースのクリーミーさ、香ばしいチーズと具材の豊かな風味に見事に調和させた、華やかなでクリアな酸味に甘さと質感を合わせもつ世界一ラザニアに合うオリジナルブレンドが誕生しました。



◆「LASAGNA BLEND」(ラザニアブレンド)の特徴

「LASAGNA BLEND」は COLORS CAFE の看板商品であるホワイトラザニアをベースに、コーヒーとのペアリングを徹底的に探求したコラボレーション商品となります。コロンビアのピンクブルボン品種のジャスミンを感じる酸味とエチオピアの軽やかな甘さが絶妙に調和し、クリーミーなラザニアの味を引き立てます。この2つの豆をブレンドすることで、フルーティーで華やかな風味が引き出されラザニアと合わせたときの味わいが豊かになります。焙煎は最新の Stronghold 焙煎機を使用し、華やかさを保ちながら甘さと質感を引き出すよう工夫されています。

◆「LASAGNA BLEND」誕生の経緯

深山さんは今年の1月に大阪 谷町で、「究極のおにぎり×コーヒー」をコンセプトに、おにぎりとコーヒーの静謐な食体験を提供する『KOME MAME』をプロデュース。奇しくも3月に COLORS の濱田も東京 恵比寿で「ラザニア×コーヒー」をコンセプトに、ラザニアとコーヒーの口福のペアリングを提供する『COLORS CAFE』をオープン。同じようにコーヒーと食の新たな食体験を探求している深山さんに共感し、大阪に伺いしてお話をする内に意気投合し世界一ラザニアに合うブレンドの開発を企画することに。その後、お互いに東京と大阪を行き来しながら数ヶ月間の試作を重ね、今回のスペシャルブレンドが完成しました。

◆ 深山 晋作さんのコメント

ラザニアブレンドの開発では、コーヒーとラザニアのペアリングと言う組み合わせはとても新鮮でした。ブレンドに使用した豆は酸味と甘さの質感を引き出すよう工夫しており、絶妙な調和が魅力のブレンドです。今回クリーミーなラザニアとの相性を考えて開発していく中で、ラザニアブレンドによって食事がより一層豊かになるのが想像できます。

さらに、華やかさと甘さを引き出す工夫がされ、ホットでもアイスでも楽しめるというのもシーンを選ばず活躍しそうですね。全体として「食事体験を一段と高める一杯」になること間違いなしだと思います。



◆ COLORS CAFE について

COLORS CAFE は世界初のコーヒーとラザニアのペアリングが楽しめる「ラザニアとコーヒーの専門店」です。ラザニアを監修するのは北イタリアで修行を積んだ渋谷区北参道「LITA」のオーナーシェフ・市川大介。北イタリアのエミリア地方・ロマーニャ州の伝統的なホワイトラザニアをベースに、豊かで色鮮やかな食材を使用した4種（緑・白・赤・黒）のラザニアを用意しております。

コーヒーは代表の濱田自身が焙煎する豆も含め常時8種類以上の最高品質のコーヒーを準備、ここに今回の BARISTA MAP Coffee Roasters と共同で開発した「ラザニアブレンド」が追加され、より進化した「ラザニアとコーヒーの口福のペアリング」をご提供致します。

【メニューは2つのコース】

- ・ラザニアとコーヒーのコース 2,700 円（税込）
- ・コーヒー飲み比べのコース 1,700 円（税込）

※両コース共、料金内でコーヒーやラテ・紅茶の飲み比べができます。

【営業時間】 平日 11:30～18:00 土日祝 11:00～18:00 ※営業の詳細は SNS をご確認ください。

【住所】 東京都渋谷区恵比寿南 1-9-4 長谷川カビル 8F JR/日比谷線 恵比寿駅より徒歩3分
入口はオートロックのビルの8Fにある隠れ家カフェ

【公式Instagram】 https://www.instagram.com/colorscafe_ebisu/



◆ 「LASAGNA BLEND」豆とドリップバッグの販売

ラザニアブレンドは、ラザニアはもちろんホワイトソースやチーズを使った料理に併せると、料理の酸味や甘さを引き出し豊かな味わいに変化させるコーヒーです。肉やバターの他にマヨネーズ等の旨味も引出します。ぜひ色々な料理とのペアリングをお試しください。

LASAGNA BLEND：豆 100g ¥4,000（税込）

LASAGNA BLEND：ドリップバッグ 5 枚セット ¥2,000（税込）

<COLORS 株式会社>

- ・代表取締役 濱田聖也
- ・所在地：東京都渋谷区恵比寿南 1-9-4 8F
- ・設立：2024 年 3 月
- ・資本金：200 万円
- ・事業内容：カフェ経営、スペシャルティコーヒーの販売、フード関連のイベント企画

<深山晋作（ふかやましんさく）プロフィール>



1983 年生まれ。 コーヒーで人と世界を繋ぐ実業家バリスタ。 元スノーボード選手という異色の経歴を持ち、引退後に出会った一杯のコーヒーをきっかけに、2013 年バリスタ未経験でオーストラリア・メルボルンへ。人気店「St.Ali」で修行を重ね、2016 年にラテアート世界大会優勝、2018 年には日本人初のオーストラリア・チャンピオンに。以降“SAMURAI SHIN”として国内外で活躍。2020 年に帰国し、バリスタの価値向上と雇用創出を目指して「Samurai Dream 株式会社」設立。バリスタのスクールではのべ 6,000 人超が受講。2025 年 4 月、“ミシュランを狙うコーヒー店”として心斎橋に旗艦店を移転。企業とのコラボや商品開発、コンサルティング、教育機関での講師など多岐にわたり活動。

経歴の詳細はこちらから：<https://x.gd/D6Q2E>

インスタグラム：https://www.instagram.com/shinsaku_samurai/

<BARISTA MAP Coffee Roasters 心斎橋店>

- ・住所：大阪府大阪市中央区西心斎橋 2-18-12 四ツ橋駅徒歩 4 分、心斎橋駅徒歩 6 分
- ・営業時間：11:00 - 18:00 定休日：月曜日（臨時休業等は SNS にてお知らせ予定）
- ・バリスタスクール：火曜日～金曜日
- ・公式インスタグラム：https://www.instagram.com/baristamap.coffee_shinsaibashi/

<Samurai Dream 株式会社>

- ・代表取締役 深山晋作
- ・所在地：大阪府大阪市中央区日本橋 2-20-3-506
- ・設立：2020 年 8 月
- ・資本金：650 万円
- ・事業内容：自家焙煎スペシャルティコーヒーの販売・卸売・カフェ経営・スクール

本件に関するお問い合わせ：

COLORES株式会社
TEL：03-4400-5916／MAIL：info@c-colors.jp