

Shaddy



STARBUCKS®



CATALOG GIFT



MEET YOUR STARBUCKS

スターバックスのコーヒーの香りと味わい、海の向こうから届くたくさんの情熱と笑顔。

コーヒーについてひとつ知るたびに、その一杯がもっと特別になるはず。

さあ、お気に入りのコーヒーに出会う旅に、出かけてみませんか。

巻末の「Thank You Card」は、ミシン目に沿って切り取りご使用ください

System Information

- 1 お申込み方法は、同梱の「商品のお申込み方法」をご確認ください。
- 2 お申込みには有効期限がありますので、「商品のお申込み方法」に記載された期限内にお申込みください。期限内にお申込みがない場合は「無効」となり、お申込みいただけません。
- 3 お申込みはWEB(パソコン・スマホ・携帯電話)で承ります。
- 4 ご希望のお届け時間帯のご指定はできますが、お届け日のご指定はできません。
- 5 商品のお届けは申込日から約10日前後となります。カタログにお届け(配達)期間の記載がある商品は、それぞれ表示された期間にお届けいたします。なお、年末年始・お盆・ゴールデンウィークなど大型連休の配送は通常より時間がかかる場合があります。
- 6 商品のお届けは、日本国内に限ります。また、玄関口までとなります。諸事情により、離島など一部地域へお届けできない商品があります。
- 7 持続可能な開発目標(SDGs)への取り組みのひとつとして、商品のお届けに使用する包装資材やその包装は省資源にてお届けしています。
- 8 このカタログと「商品のお申込み方法」は商品が到着するまでお手元に保管してください。
- 9 品切れ等の理由により、商品のお届けに2週間を過ぎる場合はご連絡させていただきます。万が一申込日から3週間を過ぎ、商品または連絡が届かない場合、恐れ入りますが、お問い合わせ先までご連絡ください。
- 10 輸入商品のお届けは大幅に遅れる場合があります。
- 11 お申込みのキャンセル・変更を賜ります。お申込みいただいた内容を抹消・訂正のため、お早めにお問い合わせ先までご連絡ください。産地からの直送品や食品はお届け前でもキャンセルを受付けられない場合がございます。
- 12 お届け商品が万が一お申込み内容と異なる場合、破損・汚損・不良品があった場合に限り、返品・交換の対象とさせていただきます。その返送料は当社が負担いたします。交換する良品をお届け時に、破損・汚損・不良品をお引き取りいたします。なお、返品・交換については商品到着より8日以内にお問い合わせ先までご連絡ください。
- 13 お届け商品が未開封であってもお客様のご都合による返品・交換は受付けておりません(クーリングオフ対象外)。やむなく返品される場合、その返品にかかる送料はお客様負担となります。
- 14 カタログ誌面と実際の商品とは色合い・素材感・風合い等が多少異なる場合があります。商品の色合い等をできる限り、カタログ誌面へ忠実に再現・印刷しようと努めています。
- 15 商品画像はイメージ画像の場合があります。撮影用小物はお届けする商品に含まれません。
- 16 カタログ掲載商品は、品切れせず、お届けできるよう万全の準備をしています。しかし、有効期間においてメーカー事情により品切れ・製造を中止する場合があります。その場合、予告なしに同等機能以上の新商品・新モデルをお届けすることがあります。また、状況により、商品を選び直しいただく場合があります。
- 17 食品表示法に基づき、アレルギー特定原材料【7品目:小麦、そば、卵、乳成分、落花生(ピーナッツ)、えび、かに】を含む食品には、交換サイトにてその記載をしています。
- 18 交換サイトに冷蔵・冷凍(便)の記載がない食品は、常温(便)でのお届けとなります。
- 19 メーカー事情により新パッケージの商品をお届けする場合があります。

個人情報の取り扱いについて

シャディ株式会社およびシャディグループ会社・シャディグループ店舗(シャディ代理店、サラダ館)では、お客様の個人情報を厳重な管理体制のもとで一元管理しております。お客様の個人情報は、商品の発送および関連するお問い合わせなどのアフターサービス、お客様への生活提案、新商品やサービスに関する情報などを、DM(カタログ・チラシ・パンフレットなど)やメールにてご案内申し上げるため、ウェブサイトでの閲覧履歴や購買履歴等の情報を分析して、趣味趣向に応じた商品・サービスのご案内のために利用させていただきます。お客様の住所・氏名・電話番号・メールアドレス・性別・生年月日・購入履歴、その他申込書などの契約書面やアンケート類に記載された項目は、シャディ株式会社・シャディグループ店舗において共同で利用させていただきます。個人情報を厳重に管理し、法令に定めのある場合、お客様の事前の承諾・同意ある場合を除き、第三者へ提供・開示することは一切ございませんのでご安心ください。利用目的の達成に必要な範囲内で社外に委託する場合には、国内および国外の委託業者に適切な調査を実施のうえ、秘密を保持させるために適切な監督を行います。その他、安全管理措置など個人情報の取り扱いについては、シャディ株式会社のウェブサイト「個人情報の取り扱い」にてご確認いただけます(https://shaddy.jp/gs_front/app/contents/privacypolicy1)。



お問い合わせ先



<https://giftcatalog.jp/fac>



生産物賠償責任保険付 ①

シャディ株式会社



ABOUT STARBUCKS

スターバックス®について

人と人をつなぎ、高品質なコーヒーをお届けすること。

そのための私たちのコミットメントから、

居心地のいいお店やおうちで楽しめるおいしいコーヒーをお届けすることまで。

私たちスターバックスの魅力を見つけてみませんか。

つながりを大切に

ドリンクを差し出すバリスタと、それを受け取るお客様。毎日幾度となく行われるこのやりとりは、一つ一つが大切な交流です。

それはほんの一瞬のこと。カウンター越しにカップを差し出す手と、それを受け取る手。それぞれが大切なつながりです。

このつながりの瞬間こそ、スターバックスが大切にするもの。高品質なコーヒーへのこだわりはもちろんのこと、お客様への接し方、そしてコミュニティの一員として責任あるビジネスを行うことまで、すべての場面で「つながり」を心がけています。ひとつのコーヒーショップからはじまったスターバックス。お店など、私たちの関わるすべての場所が、日々ほんの少しでもよりよくなるように心がけています。

スターバックスの創業

1971年 最初のスターバックスがオープンしたとき、私たちはシアトルの歴史あるバイクプレイス・マーケットに一軒の店舗を構える小さな会社でした。狭い店先でしたが、世界最高レベルの、焙煎したてのコーヒー豆を提供していました。「スターバックス」という名前は小説の『白鯨』に由来するもの。昔のコーヒー商人たちが大海原を航海してきたロマンを想い出させてくれる名前です。

1981年 ハワード・シュルツ（スターバックスの前会長、社長兼CEO）がはじめてスターバックスの店舗に足を踏み入れました。そこで口にしたのは一杯のスマトラコーヒー。その味わいは彼をたちまち魅了し、気づけば一年後、彼はスターバックスの社員になっていました。

1983年 イタリアを旅したハワードを魅了したのはそのロマンあふれるコーヒーバーとコーヒー体験でした。そのとき彼の頭に浮かんだのは「アメリカにもイタリアのコーヒーハウスを持ち帰りたい」「職場でも家庭でもない第3の場所をつくりたい」ということでした。人々が気軽に話し、ときに笑い、誰もがコミュニティの帰属感を味わえる場所——この青写真を実現すべく、彼は一度スターバックスを去り独自のコーヒーハウス「イル・ジョルナーレ」を立ち上げます。そして1987年9月。地元の投資家たちの助けを借りてスターバックスを買収、彼が再びスターバックスに戻ってきたのです。



スターバックスの使命

「コーヒーとその豊かな伝統を称えるだけでなく『つながり』をお届けするブランドでありたい」。

スターバックスは創業当初から他にはない存在を目指してきました。私たちの使命はその場所へ、その人へ、その一杯へ「人間らしさ」を育てていくことです。

コーヒー以上のもの

スターバックスが高品質のコーヒー豆を購入し、焙煎しているのは事実です。ですが、それだけですべてを語ることはできません。

スターバックスのお店は世界中のコーヒー愛好家を引きよせます。なぜ彼らはスターバックスにこだわるのでしょうか？お店へ一歩足を踏み入れるたび、そこに広がる居心地よい空間、真心のこもったサービス、そしてエキスパートによる焙煎と抽出でつくりだされるとっておきの一杯。スターバックスはそんな期待に応える場所だからです。

つながる場所

スターバックスは、単に情熱を持ってコーヒーを提供するだけの場所ではありません。そこではコーヒーはもちろん、お店で充実した時間を過ごすためのあらゆるものがそろっています。例えば、上質な紅茶、お客さまの味覚を満足させるおいしいお菓子。店内で流れる音楽は、選び抜かれた魅力的で芸術的な一曲です。

お友だちとおしゃべりしたり、大切な人と待ち合わせしたり、一人で仕事に没頭したり。人々が自然と集まってくるスターバックスのお店は、日常の一部なのです。

この場所ですべての中心となるのは「人間らしさ」。一号店を開店してから今日まで、長い間変わらず持ちつづけている価値観です。そして今もうちでも、おいしくて高品質なスターバックスのコーヒーを楽しみながら、そのとき、その場所で、大切な家族や友だちとの「つながり」を感じられるようになりました。

お気に入りの一杯を大好きなカップやマグ、ときにはグラスでいれたら、おうちが自分だけのスターバックスになることでしょう。



コーヒーの未来

コスタリカへの農園ツアーの章によるこそ。このツアーを読み進めながら、気候変動、病害、そして天然資源の減少などコーヒー栽培に影響する様々な問題を解決するために、農学者や農家の人々がどのような取り組みを行っているか見てみましょう。

あなたのカップがおいしいコーヒーで満たされる未来を、確実なものにするために。

飲みもの以上の価値

コーヒーを愛する人にとって、そこには飲みもの以上の価値があるようです。一杯のコーヒーは癒しや安らぎをもたらしたり、息抜きさせてくれるもの。様々な

ストレスが続いた日は、特にそう感じることでしょう。その気持ちはコーヒーを栽培する人も同じです。

「朝、昼、午後3時、そして夜にもコーヒーを飲みます。毎日の食事のようなものですね」そうほほえみ交えて話すのはアナ・メンデスさんです。コスタリカの小さな農園で夫とともにコーヒーを栽培する彼女には、目を閉じるといつも思い浮かぶ光景があります。

それは毎日顔を合わせる近所の人から、まだ会ったこともない遠い国に住む人まで、世界中の人々が、自分たちの育てるコーヒーを味わう様子です。「一杯のコーヒーには、様々な苦勞や努力、希望、そして愛がつまっていること。それをみなさんにお伝えしたいです」彼女はこう繰り返します。「そこには、たくさんの愛があるんです」



サステナビリティに向けた一歩

スターバックスは世界で生産されるコーヒーの3%を購入しています。そしてそれらは、40万以上の小規模農家の人々によって栽培されています。力強く持続可能なコーヒーの未来を守り育むために、スターバックスと世界各地のコーヒー生産者は、次の6つのことを行っています。

1. 持続可能な調達と栽培

スターバックスは「コーヒーを世界初の持続可能な農産品にすること」を使命とし、その豆をエシカルに調達しています。その一つが私たちが購入の時に守っているガイドライン、C.A.F.E. (Coffee and Farmer Equity) プラクティス。コーヒーを生産するためにつくられた共同組織の維持・強化のために、国際環境NGOコンサベーション・インターナショナルとともに定めた社会、環境、経済などについての包括的な基準です。

2. 開かれた農学

より持続的で収益性の高いコーヒー栽培実現を目指して、コスタリカのハシエンダ アルサシア農園とその他世界8カ国のコーヒー生産国にあるスターバックスファーマーサポートセンターでは、農学者、研究者の方とコーヒー農家の方をつなぎ、最新の研究や情報、アドバイスやツールを共有しています。

3. 気候変動に強いコーヒーの木を共有する

スターバックスは、ハシエンダ アルサシア農園で交配された木をはじめとする、気候変動に強いコーヒーの木を3,100万本以上寄贈しています。例えばスターバックスに提供するコーヒーでなくとも、コーヒー農家の

いつもの一杯をより味わっていただくために、スターバックスと世界中のコーヒー農家が直面している課題、そして行っている様々な活動についてご紹介させていただきました。コーヒーの未来をゆるぎないものにするために興味を持っていただけたらうれしいです。さあ、コスタリカへの農園ツアーを通して、これからもコーヒーが楽しめるよう日々努めている農学者や農家の人々に思いを馳せてみましょう。

人々は老化や病害で生産性が低下した木の代わりに、この木を植えることができます。スターバックスは、2025年までに1億本の木をコーヒー農家の人々に提供するという目標を掲げています。

4. 農家への融資

「スターバックス グローバル ファーマー ファンド」は、世界のコーヒー生産国に4,900万ドルを融資。生産性と持続可能性をさらに高めるために、日々農家の人々はこの資金で農園や農法を改修・強化しています。

5. 困難な時期の支援

スターバックスはファーマーサポートセンターを通じて、世界的な新型コロナウイルス感染対策に向けた情報や物資を提供しています。さらに、スターバックス財団は国際人道支援NGOのマーシーコー (Mercy Corps) に100万ドルを寄付。コーヒー、紅茶、カカオの農業コミュニティで、新型コロナウイルス感染の予防を支援するための教育、コミュニケーション、物資供給を支援しました。

6. 多様で高品質なコーヒーへの投資

スターバックスは女性生産者や小規模生産者を守りつつ、世界中の様々な場所で栽培された高品質なコーヒーの需要を確保するために、様々な調達方法の導入に取り組んでいます。



SUSTAINABILITY

C.A.F.E.プラクティス

スターバックスのコーヒー購入におけるエシカルな調達方法の基準となるのが、

C.A.F.E. (Coffee and Farmer Equity) プラクティスです。

2004年にスターバックスが国際環境NGOコンサベーション・インターナショナルとともに定めた、

コーヒー業界初のエシカルな調達のための購買基準となる認定プログラムで、

品質、経済、社会、環境への影響の観点から設けられた基準によって、

コーヒー農園を評価するものです。

経済的な透明性

スターバックスの生産・製造に携わる人々は、調達から販売まで一連の流れのなかで、焙煎する前のコーヒー豆に対する支払いの証明書を提出する義務があります。そしてそこには農家の方に直接支払った額も含まれています。

これによりどの農園からコーヒーを購入しているのか、生産者の名前とそれぞれの農園に支払われたコーヒーの価格を知ることができるのです。

社会的責任

コーヒー生産者には、所有する農園で働く人々の権利を保護する必要があります。そして時には、安全で公正かつ人道的な労働環境を促進するための対策が必要となります。

ここには賃金や手当、労働時間、雇用に関する慣習やルール、保護具の使用、医療や教育を受けさせることなどの基準も含まれています。

環境面でのリーダーシップ

C.A.F.E.プラクティスには、持続可能な農業の実践と環境対策も含まれています。その内容はコーヒーの栽培と加工における廃棄物の管理、水質の保護、水とエネルギーの節約、生物多様性の保護、農薬使用の削減などといったものです。

継続的な改善への努力

C.A.F.E.プラクティスは一回限りの認証制度ではなく、定期的に認定基準を満たしていることを確認するプログラムです。このようなシステムができた背景には「高品質なコーヒーを末永く供給し、農業コミュニティにいい影響を与えつづけるため、できる改善は常にある」という私たちの思いがあります。

スターバックスは、コンサベーション・インターナショナルなどの団体と協力して日々改善し、このコーヒー調達プログラムが参加農家や生産者に及ぼす真の影響を測定しています。このプログラムがあるから、私たちは世界に30カ国以上あるコーヒー生産国の農家の人々や、調達から販売までの一連の流れを通して、直面している課題を知ることができています。

2015年、スターバックスのコーヒーは
99%がエシカルに調達
されたものと認定

され、C.A.F.E.プラクティスの
中間目標を達成した世界最大規模の
コーヒー小売業者となりました。



CRAFT

生豆が一杯のコーヒーになるまで

ブレンドとローストの技

スターバックスの専門家チームは、

高品質なアラビカ種の豆を調達、ロースト、ブレンド、抽出することに情熱を注いでいます。

スターバックスのコーヒー豆が世界中の農園からコーヒーカップにたどり着くまでを、

ブレンドとローストというポイントから詳しく見てみましょう。

コーヒーをブレンドする

スターバックスのおいしいコーヒーを作るための想像力あふれるステップ、それが異なる生産地や異なるローストのコーヒーをブレンドするという工程です。

シングルオリジンのコーヒーにはない、新たな味わいを自由自在に生み出せることがブレンドの魅力です。

コーヒーをローストする

農園を出発した生豆がスターバックスの焙煎工場に到着すれば、味わいを深め、おいしさを引き出すステップに移ります。コーヒーの香り、酸味、コク、風味を最大限に引き出すためにローストに必要な時間や温度は、それぞれのコーヒーによって少しずつ異なります。

そこで登場するのはスターバックスのマスターロースターからなる少数精鋭のチーム。150年以上にわたり焙煎経験を受け継ぎ、積み重ねている彼らの知識、専門性、そしてアートともいえる技があるからこそ、スターバックスはあらゆるローストによる味わいを、お客様に楽しんでもらうことができるのです。

ローストのカテゴリー

それぞれのコーヒーが持つ個性的な風味を引き出す

ため、スターバックスはおよそ50年かけて、ローストによっておいしさを引き出す「アート」とおいしさを保証する「サイエンス」を習得してきました。

スターバックスのローストには、3つのレベルがあります。軽めの焙煎である「スターバックス® ブロンド ロースト」は、ロースト時間が短く、軽やかなコクと穏やかな風味が特徴です。中程度の焙煎である「ミディアム ロースト」の特徴は、バランスのとれたまろやかで豊かな風味。深めの焙煎である「ダーク ロースト」の特徴は、しっかりとした深みのある力強い風味となっています。

ローストについてのすべて

コーヒーを抽出する前に、まず生豆を焙煎する工程があります。スターバックスにはコーヒーの生豆が、ほのかに新鮮な野菜と甘い穀物を思わせる香りが漂う状態で日々届きます。コーヒーの味わいには様々な要素が影響します。例えば豆の生産地、木の品種、栽培方法、果実から生豆を取り出す加工方法、ブレンドやローストの方法、抽出方法など。

それぞれのコーヒーが持つ独特の香り、酸味、コク、そして風味はスターバックス独自のロースト工程によって培われるのです。



スターバックスのマスター ロースター

コーヒーのローストには「アート」と「サイエンス」両方の側面があります。豆が持つ個性を引き出し、おいしさを完成させる「アート」、変わらないおいしさを保証する「サイエンス」。この二つをかけあわせ、世界のスターバックスでお楽しみいただくコーヒーのローストを決めるのが「マスター ロースター」です。彼らはその力で、生豆を風味豊かで香り高いコーヒーへと生まれ変わらせるのです。およそ50年にわたってコーヒーをローストしてきた歴史を持つスターバックスは、今日も常に新しい学びと革新を探索しています。

コーヒー豆から最高の香り、酸味、コク、風味を引き出すためには、その豆に合った温度と時間のバランスが必要です。そこでスターバックスでは、専門技術と長年の努力の果てに「スターバックス® ブロンド ロースト」「ミディアム

ロースト」「ダーク ロースト」という3つのローストを開発しました。自分にぴったりの風味とローストの度合いを知ることで、どなたでもお気に入りの一杯に出会えることでしょ。

「ローストは言語のようなもの。この言葉をきちんと理解し流暢に話せるようになるためには、知識の詰め込みだけではなく、実際にやってみることが欠かせません」

マスター ロースター スターバックス
ブラッド・アンダーソン



スターバックス® ブロンド ロースト

最もロースト時間が短く軽めの焙煎による、軽やかなコクと穏やかな風味が特徴。まるでほのかなローストの香りが五感をやさしく目覚めさせてくれるような、飲みやすく風味豊かな一杯になります。なかでも「ライトノートブレンド®」では、ソフトなココアと軽く煎ったナッツのような風味が豊かに香る、穏やかで親しみやすい味わいがお楽しみいただけます。

ミディアム ロースト

バランスのとれた中程度の焙煎による、なめらかで豊かな風味が特徴。どんな気分や時間にもぴったりな風味豊かで飲みやすい一杯が毎日を彩ります。なかでも「バイクブレイス® ロースト」では、ほのかに香るココアと煎ったナッツを思わせる味わいがお楽しみいただけます。

ダーク ロースト

重厚な焙煎による、しっかりとした深みのある力強い風味が特徴。なかでも「カフェ ペロナ®」はほのかなカラメルのような香りとともに、リッチで深みのある味わいがお楽しみいただけます。

お気に入りのロースト

お気に入りのローストはありましたか。人の好みは千差万別。スターバックスのマスター ロースターはあらゆる好みに合わせた独自のコーヒーを仕上げるために舞台裏で様々な努力をしています。

試行錯誤の果てにつくりあげたいろいろなスターバックスのロースト、ぜひ一度試してみてください。「スターバックス® ブロンド ロースト」「ミディアム ロースト」「ダーク ロースト」…自分にぴったりのローストが見つければ、コーヒーの楽しみ方がますます広がっていくことでしょ。

同じレベルのローストでもコーヒーの味は大きく異なります。それぞれのコーヒーにはユニークな特徴があり、焙煎はもちろん、生産地、加工法、いれ方などによって独自の個性が際立ちます。お気に入りの一杯を見つけるなら、一度すべてのコーヒーを味わってみるのもひとつの手かもしれません。

スターバックスの専門家チームは、世界中の様々な地域から高品質のコーヒーを調達、ロースト、ブレンドします。このようにあらゆる道のりをたどることで、お店で味わう時も、おうちでお気に入りの一杯をいれる時も、スターバックス コーヒーの様々な味わいをお楽しみいただけます。

LIFESTYLE

コーヒーを大切な人と一緒に

コーヒーをいれる時間はちょっと素敵なひととき。

お友だち、家族へ心を込めて お気に入りのスターバックス コーヒーをいれてみませんか。

大切な人と集まる時は、コーヒーでおもてなし。

おうちでコーヒーを楽しもう

おうちでコーヒーを楽しむベストな方法は、ゆっくり時間をかけてその準備の一つ一つに心を込めること。手に持って馴染むマグカップを見つけて、お気に入りのコーヒーを選んでみる。ひとつ、またひとつと好きなものや自分らしさに囲まれながら、お気に入りのスタイルができていきます。

どんな天気でも、どんな気分でも、毎朝のコーヒーというルーティーンを心がけることで、それは一日の大切な一部になります。毎晩目を閉じるたび、明日はどんなひとときにするか夢を描きながら眠りにつくことができるでしょう。

バリエーションを充実させる

スターバックス®のお店にいるようなひとときを

おうちで味わってみるなら「スターバックス オリガミ®」や、ふわふわの泡が楽しめるクリーミーなラテ「スターバックス® プレミアム ミックス」、手軽に、スターバックス®のいれたての香りと味わいが楽しめる「スターバックス® プレミアム ソリュブル」など、バリエーションがあるといいかもしれません。厳選されたアラビカ種100%のコーヒー豆を使った味わいを、ブラックコーヒーからラテまで手軽に楽しんでみませんか。

フードペアリング

一口サイズの食べものを用意するのも、ひとときを豊かにしてくれる方法のひとつ。ビスコッティ、クッキー、フルーツなどコーヒーと相性のいいシンプルな食べものはなにか考えてみましょう。



STARBUCKS ORIGAMI® PERSONAL DRIP® COFFEE

スターバックス オリガミ®

スターバックスのお店で感じるような、ゆっくりと流れる時間。そんな贅沢な時間が家でも味わえる、スターバックス オリガミ®。特別な器具を使わずに、香り豊かなコーヒーを一杯ずつ味わえるドリップタイプ。一杯ずつ丁寧にいれるコーヒーの豊かな香りと味わいを、2種のフレーバーでお楽しみいただけます。

ハウス ブレンド

トフィーのような香ばしさと豊かな風味

MEDIUM ミディアム ロースト

ナッツとココアのニュアンスにローストのかすかな甘み、そこに酸味とコクが見事に調和した風味が特徴です。バランスがよく、スターバックスで一番人気の味わいです。

エスプレッソ ロースト

濃厚でキャラメルのような風味

DARK ダーク ロースト

豊かなアロマとやわらかな酸味、濃厚でキャラメルのような甘みと深みを出すために長めにローストすることで、風味を極限まで引き出しています。ドリップでもおいしくお楽しみいただけます。

一番人気のハウス ブレンドと、エスプレッソ ローストの詰合せです。ブラックはもちろん、ミルクとあわせるのが好きな方におすすめです。



スターバックス オリガミ® パーソナルドリップ® コーヒーギフト

※季節により、コーヒーのフレーバーやパッケージデザインが変更になりますので、商品の詳細は、交換サイトにてご確認ください。

豊かな香りで過ごす、
贅沢なひととき



STARBUCKS® PREMIUM MIX

スターバックス® プレミアム ミックス

お湯を注ぐと、心あたたまるときの始まり。

厳選されたアラビカ種 100% の豆を使ったコーヒーと

ふわふわの泡が楽しめるクリーミーなラテ。

カフェ ラテ

なめらかで クリーミーな味わい

アラビカ種100%の豆を使った
コーヒーとミルクにやわらかな泡が
のった、なめらかでクリーミーな
味わいです。

キャラメル ラテ

甘く香ばしいキャラメルの味わい

アラビカ種100%の豆を使った
コーヒーとミルクにバターキャラメルの
フレーバーを組み合わせ、
やわらかな泡がのったクラシックな
味わいです。

スターバックスで人気のラテの詰め合わせ。

ご家族で過ごすコーヒータイムや、ひとりでくつろぐリラックスタイムに、
気分にあわせてお気に入りのフレーバーを選びながら、お楽しみいただけます。



スターバックス® プレミアム ミックス ギフト

※季節により、コーヒーのフレーバーやパッケージデザインが変更になりますので、
商品の詳細は、交換サイトにてご確認ください。

心あたたまるときの
ひととき



YOUR COFFEE JOURNEY NOTE

スターバックスのストーリーやコーヒーへの思い、コーヒーの味いや

ご自宅での楽しみ方など、お楽しみいただけましたか？

ここから先は、自由に使えるノートを添えました。

コーヒーを一杯ずつ味わいながら、香りや風味、

一緒に楽しんだデザートなどを、

日記のように自由に記録していきましょう。

コーヒーを楽しむひとときに心に浮かんだ言葉やイラストを書き留めて、

このノートが、あなただけのお気に入りのコーヒーストーリーを

綴る旅のお供としてお役に立てれば嬉しく思います。

DATE _____

COFFEE

AROMA / 香り

BREW METHOD / 抽出方法

BODY / コク

ACIDITY / 酸味

TASTING NOTES

Q コーヒーの発祥の地はどこでしょう？

A 「エチオピア」です。エチオピアのヤギ飼いのカルディ少年の伝説で、茂みに生えた野生のコーヒーの実を食べたヤギが元気になることに気づいたカルディが、自分でもその実を食べてみたところ活力が湧いてきた、と言い伝えられています。

DATE	COFFEE
AROMA / 香り	BREW METHOD / 抽出方法
BODY / コク	ACIDITY / 酸味
TASTING NOTES	

Q 現在コーヒーは世界の約何ヶ国で栽培されているでしょう？

A 「約70ヶ国」です（2021年現在）。その多くは、赤道を挟んで北緯25度から南緯25度までの「コーヒーベルト」と呼ばれる一帯にあり、「ラテンアメリカ」、「アフリカ」、「アジア・太平洋」の三大生産地にある国々です。

DATE	COFFEE
AROMA / 香り	BREW METHOD / 抽出方法
BODY / コク	ACIDITY / 酸味
TASTING NOTES	

Q コーヒー豆1袋250gで約何杯分のコーヒーが抽出できるでしょう？1杯は150ccとしてお考えください。

A 「25杯」です。1杯分は、10g（大さじ2杯）のコーヒー豆にお湯180mlを注ぐ（出来上がりの分量は150mlほど）が目安です。



THANK YOU.



ENJOY.

あなたの思いを伝えるカードとしてご利用ください。ちょっとした贈り物に一言を添えたいときや、ギフトの返礼に。
大切な人に日頃の感謝を伝えたいときに。いろいろなシーンにあわせて、あなたの気持ちを言葉に綴ってみませんか。