



スターバックスの人気ビバレッジが個性豊かなケーキになって新登場！
ーコーヒー&エスプレッソケーキ「キャラメル マキアート」、「カフェ モカ」、「ラテ」ー

スターバックス コーヒー ジャパン 株式会社(本社所在地:東京都渋谷区、代表取締役最高経営責任者(CEO):関根 純)は、2013年3月13日(水)、スターバックスで人気のビバレッジから生まれたコーヒー&エスプレッソケーキ「キャラメル マキアート」、「カフェ モカ」、「ラテ」の3種類を発売いたします。

欧米のカフェでコーヒーケーキと言えば、コーヒー味のケーキではなく、“コーヒーと相性の良いケーキ”として広く親しまれています。今回スターバックスから送り出すこの新しいケーキも、コーヒーやエスプレッソビバレッジを飲みながら一緒に楽しむケーキとして「コーヒー&エスプレッソケーキ」と名付けました。米国シアトルのスターバックスの原点とも言える3種のビバレッジ「キャラメル マキアート」、「カフェ モカ」、「スターバックス ラテ」からインスパイアされて開発した商品は、バリスタが一杯一杯心を込めて作る飾り過ぎない本物感を醸し、厳選した素材を組み合わせることで個性豊かな味わいと様々な食感をお楽しみいただけます。ドリップコーヒーやラテなどのドリンクと共に American style でカジュアルかつ本格的なスイーツをビジネスシーンの Coffee break など様々なシーンで楽しめる商品です。

■コーヒー&エスプレッソケーキ キャラメル マキアート

キャラメルを加えたコーヒー風味の生地とバニラ風味の生地にはビターキャラメルソースをたっぷり挟み込み、キャラメル マキアートのようにリッチで香ばしいキャラメルとほろ苦いコーヒーのコンビネーションを楽しめるようにしっとり焼き上げました。トッピングはキャラメル マキアートのキャラメルソースをイメージしたキャラメルチョコレートです。

■コーヒー&エスプレッソケーキ カフェ モカ

コーヒー風味の生地とココア風味の生地でカフェ モカの風味を表現しました。中にガナッシュクリーム、チョコレートチャンクをいれることで、より濃厚で食感豊かなチョコレートの味わいを存分にお楽しみいただけます。またカフェ モカのホイップクリームに見立てたホワイトチョコレートがトッピングされています。

■コーヒー&エスプレッソケーキ ラテ

ミルク風味の生地とコーヒー風味の生地には、なめらかなミルククリームの組み合わせで、ラテのエスプレッソにミルクを加えた様子をマーブル模様の生地で表現し、スターバックス ラテをイメージしたシンプルなテイストに仕上げています。アクセントに加えたホワイトチョコレートチャンクやタルト生地の食感も楽しいケーキです。



■商品名:

コーヒー&エスプレッソケーキ キャラメル マキアート(左)
コーヒー&エスプレッソケーキ カフェ モカ (中)
コーヒー&エスプレッソケーキ ラテ (右)

■価格:1ピース¥350(税込)

■販売期間:2013年3月13日(水)~

■取扱店舗:日本国内のスターバックス店舗
(一部店舗を除く)

スターバックス コーヒー ジャパン 株式会社

(お客様からのお問い合わせ先 TEL 03-5412-8961)