



BLUE BOTTLE
COFFEE

vol.14

Dec 22, 2015

Dick Taylor × Blue Bottle Coffee シングルオリジンコーヒーとチョコレートの ペアリングギフトセットを個数限定発売



ブルーボトルコーヒージャパン合同会社（本社：東京都江東区、代表：ジェームス・フリーマン）は、全米のスペシャルティフードストアやファッションブティックで販売され人気の高いチョコレートブランドDick Taylor Craft Chocolate（米カリフォルニア州ハンボルト郡、代表：アダム・ディック、ダスティン・テイラー）とのコラボレーション商品として、「Dick Taylor×Blue Bottle Coffeeペアリングギフトセット」を、2016年

1月8日より1,000個限定で販売いたします。

今回のギフトセットは、グアテマラ共和国にある隣同士の農園で育ち、丁寧に収穫されたコーヒーとカカオが、それぞれ製品となり一つのボックスに包まれてお客様の手元に届けられます。「MADE FOR EACH OTHER（お互いのために作られている）」。この神秘的で貴重な体験をお客様にお届けしたいと考え、ジェームス・フリーマン自らが企画し、Dick Taylorと直接コンタクトを

とったことにより実現いたしました。

これらのコーヒーとカカオは、どちらも同じ産地からとれた単一種を使用するシングルオリジンで、原材料が本来もつ香りや味を楽しめる点が共通しています。果実のようなテイストのコーヒーと、スモーキーでどっしりとした甘みのチョコレートが口の中で溶けあうマリアージュを、ぜひお楽しみください。2月のバレンタインデーシーズンにそなえ、コーヒー好きな男性へのプレゼントにもおすすめです。

What is Dick Taylor?

Dick Taylor Craft Chocolateとは

カリフォルニア州北部のハンボルト郡のピーントゥーバーチョコレートブランドです。元家具職人のアダム・ディックとダスティン・テイラーによって2010年に設立されました。原料に有機栽培されたカカオとケーンシュガーのみを使用し、同じ産地からとれた単一の

カカオ豆を使用する「シングルオリジンバナー」が特徴です。バニラ、余分なココアバター、乳化剤等を使わずに、カカオ豆の個性を最大限に引き出したチョコレートを作ることがポリシーです。豆の選定から製造プロセスに至るまで徹底的にこだわり、できあがった

チョコレート生地は数週間の熟成を経て商品化されます。グッドフードアワードを2014年に受賞、また2016年のファイナリストとしてもノミネートされています。

Gift Set overview ペアリングギフトセット 概要

 <p>Dick Taylor x Blue Bottle Coffee ペアリングギフトセット</p>	<p>グアテマラ アルタ・ヴェラパス サンタ・ソフィア (200g)</p>	<p>グアテマラ共和国の山奥アルタヴェラパス県にある深い霧に包まれた雲霧林地帯と呼ばれる地域に位置するコーヒー農園でつくられました。その不安定な気象条件から、美しく神秘的で上品なテイストのコーヒーが育ち、それはまるで生い茂る木々の天蓋を目指す気高い花や太陽に照らされた果実のようなテイストです。</p>
<p>産地 コーヒー・チョコレートともに グアテマラ共和国の北西部 アルタヴェラパス県</p> <p>発売日 1月8日(金)～</p> <p>価格 4,800円(税別)</p> <p>販売場所 清澄白河ロースタリー&カフェ 青山カフェ https://bluebottlecoffee.jp/</p>	<p>グアテマラ アルタ・ヴェラパス チョコレートバー (1枚/57g)</p>	<p>コーヒー農園から48キロ先に位置するこのカカオ農園は、豊かな火山土壌の広がるジャングルが広がっています。ここで育てられたカカオは、スモーキーでどっしりとした甘みのチョコレートに変貌を遂げています。</p>

※1,000個限定のため、なくなり次第販売終了とさせていただきます。

Who we are? ブルーボトルコーヒーとは



ブルーボトルコーヒーは、2002年にジェームス・フリーマンによって創設され、現在はサンフランシスコ、ニューヨーク、ロサンゼルス、東京の4都市圏で23店舗を展開しています(2015年12月現在)。

ブルーボトルコーヒーは「おいしさ」を徹底して追求しています。コーヒー生豆は厳しく選別され、カフェで販売する豆は、焙煎してから48時間以内の豆のみを店頭に並べます。カフェオープンにあたっては、まずロースタリーを設け、焙煎したてのコーヒーが配送可能な範囲にのみカフェをつくることで、お客様

に新鮮なコーヒーを提供することを実現します。ジェームス・フリーマンが触発されてきた、日本の洗練された喫茶文化やおもてなしの文化と、シリコンバレーで知られるベイエリアならではの、自由で開放的なカルチャーの両方がブルーボトルコーヒーの発展に寄与してきたことも、欠かせない歴史のひとつです。新鮮でおいしいコーヒーや、ホスピタリティ、サステナビリティ(持続可能性)に配慮したビジネスが投資家の注目と賛同を集め、2015年11月現在で累計115.7百万ドル(約137億円)の資金を調達し、急成長を続けています。

Shop Info

ブルーボトルコーヒー
[清澄白河 ロースタリー&カフェ]
〒135-0023 東京都江東区平野 1-4-8
店舗面積 60㎡(カフェエリア)
181㎡(焙煎エリア)
席数 8席
営業時間 年中無休 / 8:00~19:00

[青山 カフェ]
〒107-0062 東京都港区南青山 3-13-14
店舗面積 214㎡
席数 80席
営業時間 年中無休 / 10:00~21:00

[新宿カフェ]
〒160-0022 東京都新宿区新宿4-1-6
店舗面積 155.19㎡
席数 45席
オープン 2016年3月25日予定

[六本木カフェ]
〒106-0032 東京都港区六本木7-7-7
店舗面積 138.9㎡
オープン 2016年下旬

問い合わせ先 Blue Bottle Coffee Japan合同会社 広報担当: 井川 沙紀 japan_press@bluebottlecoffee.com (日本語・英語可)