



NATSU BLEND



ソーシャルグッドロースターズ 新商品「ナツ・ブレンド」発売のお知らせ

今年展開スタートした、季節と共に切り替わる4種類のシーズンルブレンド（ハル・ブレンド、ナツ・ブレンド、アキ・ブレンド、フユ・ブレンド）より、新商品「ナツ・ブレンド」を6月1日（火）販売開始いたします。

ソーシャルグッドロースターズのコーヒーは複数の豆を組み合わせ、豆固有の個性を引き出すことで多様な味づくりができる“ブレンド”という手法を選択しています。その根底には『Leave No One Behind 誰一人取り残さない』という福祉がもつ理念を、コーヒーで実現したいという想いがあるからです。

今回の「ナツ・ブレンド」では、“キリマンジャロ”として知られている“タンザニア”のコーヒー豆をベースに、エチオピア、グアテマラ、コスタリカの豆を配合することで、それぞれの個性を活かし、ブレンドコーヒーとしての複雑さ（コンプレックス）、クリアなアフターテイストを一杯のコーヒーの中に作り出しています。

焙煎の過程では、最新の熱制御技術と、職人手作りの鋳鉄釜を搭載した焙煎機“GIESEN”を使用し、釜（ドラム）の回転数を焙煎の途中で上げることにより、クリーンで柔らかい深煎りに仕上げています。

しっかりとした味わいに、すっきりとクリアな後味が爽やかな夏を想起させるブレンドとなりました。暑い日にはアイスコーヒーにして、より一層の爽快感をお楽しみください。

商品情報

NATSU BLEND | ナツ・ブレンド 1,780円（税込）

Tanzania / Ethiopia / Guatemala / Costa Rica

『キリマンジャロ』という名前で知れる『タンザニア』の豆を深煎りに仕上げ、クラシカルなブレンドコーヒーに。しっかりとしたボディ感がありながら、アフターテイストがクリアな爽快感のあるブレンド。

フレーバー：ダークチョコレート、ローストナッツ、カカオ

コーヒーバッグ | ナツ・ブレンド 210円（税込）

*店頭ではハンドドリップで一杯ずつ丁寧に抽出したコーヒーを提供します。

販売場所

- ・ソーシャルグッドロースターズ 千代田
- ・オンラインショップ
<https://sgroasters.stores.jp>

販売期間

2021年6月1日～8月頃



*画像はNATSU BLENDです。季節ごとに、ブレンドの内容、パッケージデザインも変化します。



ソーシャルグッドロースターズ 千代田について

東京のカフェ文化の中心である神保町の片隅にある「ソーシャルグッドロースターズ千代田」は、ハンデキャップのあるバリスタや焙煎士が活躍するコーヒーの焙煎所です。「コーヒーと福祉」というと、不思議な組み合わせに思われるかもしれませんが、福祉は人の働く喜びを生み出し、美味しいコーヒーは飲む人の気持ちを豊かにします。どちらもヒトが主役です。夢や希望をもって働く人の姿と魅力、丁寧につくられるコーヒーの味わい、生産の過程で生まれる物語のなかにソーシャルグッドロースターズがつくるコーヒーの価値があります。美味しさと安全性、そして社会貢献を追求したコーヒーをつくっています。



人の手を惜しまない丁寧なコーヒーづくり。

ソーシャルグッドロースターズのコーヒーは福祉施設で生産されています。大勢のスタッフが生産に携わっており、品質向上・維持のために、通常の何倍もの手間をかけています。仕上げとなる焙煎には最高峰の焙煎機を導入し、コーヒー豆の美味しさを最大限に引き出すと同時に、焙煎豆の安全性も確保しています。抽出も一杯ずつハンドドリップで。一貫して丁寧な手作業でつくるコーヒーを提供しています。

一杯のコーヒーから、良いことが循環する。

私たちは非営利組織なので、利益を必要としていません。コーヒーの原料となる生豆は、すべて信頼できる生産者コミュニティから購入し、フェアトレードの考えのもとで、生産者の生活向上に役立てることができるように、その利益は現地の学校や病院建設などの費用に充てられています。気持ちはあってもなかなかできない社会貢献に、一杯のコーヒーから気軽に参加することができます。





ソーシャルグッドロースターズの定番商品



a. **SOCIAL GOOD BLEND | ソーシャルグッドブレンド** 1,680 円 (税込)

Colombia / Ethiopia / Brazil

酸味、甘味、苦味のバランスが取れた看板ブレンド。中深煎りに仕上げ、それぞれの豆の個性を引き立てながら、華やかさと奥行きのあるコク、甘やかな味わいをお楽しみいただけます。

b. **CHIYODA BLEND | 千代田ブレンド** 1,680 円 (税込)

Ethiopia / Guatemala / Costa Rica

ほのかに酸味を残しつつも、深煎りに仕上げることでコクのある苦味と柔らかな甘さの余韻が続きます。ミルクとの相性も抜群です。

c. **DECAF | デカフェ** 1,680 円 (税込)

Colombia

中深煎りで仕上げた、爽やかな飲み口と柔らかな苦味が特徴のデカフェ。マウンテンウォータープロセスという、その土地の豊かな水資源を利用したカフェインレス処理がなされています。

d. 店頭ではハンドドリップで一杯ずつ丁寧に抽出したコーヒーを提供します。

<クレジット表記>

店舗名：ソーシャルグッドロースターズ 千代田

住所：東京都千代田区神田錦町1丁目14-13 LANDPOOL KANDA TERRACE 2F

TEL：03-6811-0895

URL：<https://sgroasters.jp>

ハッシュタグ：#sgroasters

<お問い合わせ>

一般社団法人ビーンズ

東京都千代田区神田錦町1丁目14-3 ウキガイビル 5F

03-5577-6651

広報・ブランディング室 平井 hirai@beanshelper.jp