



2016年5月10日

【イベントレポート】

GEORGIA COLDBREW Cafe オープン記念イベント

藤井リナさん

「飲んで虜になりました。この夏、絶対ブレイクします！」

5月10日(火)~5月13日(金)までの4日間限定のCafeが東京・表参道にオープン！

缶コーヒー市場売上本数シェアNo.1※1ブランド「ジョージア」は、これまでコーヒー専門店では飲むことができなかったコールドブリュー（低温抽出）製法で苦味や雑味をおさえ、甘くまろやかな香りと澄みきった味わいを実現した「ジョージア コールドブリュー ブラック」「ジョージア コールドブリュー カフェラテ」を5月23日(月)から全国で発売いたします。

※1(株)インテージSRI調べ 缶コーヒー市場 2015年4月~2016年3月累計 全国手売りチャネル計 ジョージアブランドシリーズ

コールドブリュー(COLDBREW)は、アメリカのコーヒー専門店生まれた、コーヒー豆本来のうまみと香りを引き出す抽出方法で、今ニューヨークで話題を集めています。

そのニューヨーク発の最新トレンドコーヒーを、いつでも手軽に楽しめる「ジョージア コールドブリュー」の発売開始に際し、5月10日(火)から13日(金)までの4日間限定で、「ジョージア コールドブリュー」をいち早く体験できる「GEORGIA COLDBREW Cafe(ジョージア コールドブリュー カフェ)」が東京・表参道にオープンしました。

そしてこの度、オープンを記念し、トレンドリーダーの藤井リナさんをファーストゲストに迎え、本場ニューヨークのカフェにいるような雰囲気の中、2016年のファッショントレンドを紹介。さらに、コーヒー専門家として、ニューヨーク ブルックリン95RPMCoffeeRoastersオーナーの小林裕樹さんをお迎えし、ニューヨークのコーヒートレンドやニューヨークでのコーヒー作りについて語っていただきました。また、ゲストの2人に「ジョージア コールドブリュー」を試飲していただくと藤井さんは「飲んですぐに虜になりました」とべた褒め。小林さんも「まさにコールドブリューのような味わいです」とその味わいについて語っていただきました。

<イベント概要>

- 名 称: GEORGIA COLDBREW Cafe オープン記念イベント
- 日 時: 2016年5月10日(火) 11:00~ (受付開始 10:30~)
- 会 場: Cafe STUDIO (渋谷区神宮前 4-31-10 YM Square HARAJUKU1F)
- 出席者: 藤井 リナさん
小林 裕樹さん(ニューヨーク ブルックリン 95RPMCoffeeRoasters オーナー)
朴 英俊(ボク ヒデトシ/日本コカ・コーラ株式会社 マーケティング本部
コーヒークループ ディレクター)
脇若デビッド(日本コカ・コーラ株式会社 マーケティング本部
コーヒークループ マネージャー)
- 内 容: 新製品発表プレゼンテーション
藤井リナさん登場~トークセッション

小林裕樹さん登場
製品試飲
フォトセッション
囲み取材

<イベントの様子>

藤井リナさん、もともとニューヨーク発祥の 「コールドブリューコーヒー」に注目していました！

GEORGIA COLDBREW Cafeの最初のお客様として、藤井リナさんが登場。春らしい花柄のコーディネートで来店。「NYのカフェに似合うような大人っぽいイメージを意識しました」と語り、お店についても、「すごくオシャレでかわいいですね。レンガの壁や雑貨があって、居心地もいいし、みんな好きだと思います！」とコメント。

トレンドリーダーである藤井さんに、2016年のファッショントレンドについて伺うと「オール白コーデが流行すると思っている、全身白でまとめるのが今っぽいと思います。」と解説。ファッションのトレンドに詳しい藤井さんですが、コーヒー分野における新トレンドについても気になるようで、コールドブリューについても、昨年の夏によく行くカフェで初めて飲んで以来、気になっていたと興味津々の様子。ゲストの「95RPMCoffeeRoastersオーナー」小林裕樹さんのお話にも、目を輝かせながら聞き入っていました。



ニューヨークのカフェオーナー 小林裕樹さん

「コールドブリュー」は味のブレが出やすく、毎日同じ味を提供するのが難しいです

90年代にブルックリンに移住し、昨年「95RPMCoffeeRoasters」のオーナーの小林さんが、今日のために来日。ブルックリンは、「フリーランス、アーティスト、ファッション関係者が多い町で、トレンドに敏感で、時間に自由な人が多いです。コーヒーが好きな人が集まり、いいものをもっと作ってほしいと思っている方から刺激を受けています。そんな方々に、日本式のカフェスタイルを快く受け入れてもらっています」とお店について教えていただきました。最新のNYコーヒー事情については、「コーヒーの本来の味を大切に、焙煎、抽出にこだわるお店が多いです。ニューヨークでも手間のかかる分、味わいが深いとコールドブリュー製法のファンがとても増えています。4月20日はコールドブリューデーだったのですが、それぞれのお店がオリジナリティーを出しながら、みんなで楽しみました。コールドブリューは、抽出温度と時間が難しく、

毎日同じ味を出すのがすごく難しいんです。お店でもいかにおいしくコーヒーを抽出するか苦労しています」と、コールドブリューの難しさについて語りました。熱いコーヒートークに対して、藤井さんは「一杯のコーヒーにこだわる姿にリスペクトします」と感心しきりでした。

低温で抽出するコールドブリュー製法を実現し、味にはこだわり抜きました

「ジョージア コールドブリュー」への期待が高まる中、日本コカ・コーラ株式会社 マーケティング本部 コーヒーグループ マネジャー脇若デビッドが登場し、5月23日(月)から発売を開始する新製品について説明しました。「抽出の温度と圧力を細かく調整する「ジョージア コールドブリュー」独自の技術を採用し、低温で抽出するコールドブリュー製法を実現しました。熱のダメージで損なわれてしまう、コーヒー豆本来のうまみだけを抽出でき、雑味を抑えたまろやかな香りと味わいを楽しむことができます。澄みきった味わいと口の中で広がる風味が特長です」と説明。小林さんは、「いつでも変わらない味を作れるのはすごいですね。圧力や抽出時間など、もっと詳しい話を聞きたいです」と前のめり。脇若も「様々な思考錯誤をくりかえし、新しい製法、抽出温度、速度を細かく調整したことで、手軽に皆さんに『ジョージア コールドブリュー』をお届けできるのがうれしいです」と今回の発売へ意気込みを語りました。

藤井さん「飲んで虜になりました」

小林さん「まさに、コールドブリュー」と新製法の味わいに驚き

ここで、藤井さん、小林さんの「ジョージア コールドブリュー」試飲タイムとなりました。スタイリッシュなスリムボトルにテンションがあがる藤井さん。「最近は、みなさん写真とったり、SNS を活用しているので、こんなにかわいいボトルだと思わず撮りたくなるし、女性が喜びそうですね」とファッション目線でスタイリッシュなボトルデザインについてコメント。さらに味わいに対しては「軽くてすっきりした飲み心地で、普段コーヒーを飲まない方でも楽しめると思います！毎日飲みたいくらい、本当においしいし、持ち歩いてもカワイイので、この夏絶対ブレイクすると思います！私は飲んで虜になりました」と力強く語りました。

小林さんは、「深い味わいの中に、すっきりした飲み心地で、旨みをダイレクトに楽しめます。アフターテイストは、クリーミーで澄みきっています。まさにNYで飲まれているコールドブリューと同じです。このクオリティーのものを、どこでも飲めるのは素直にすごいと思います」と本場のプロフェッショナルからもお墨付きをいただきました。さら通常のアイスコーヒーと飲み比べてみたところ、藤井さんは「アイスコーヒーは、香りが強く感じて、渋みも感じます。コールドブリューは、口の中で風味が広がり、鼻から抜けますね。本当に全然違います！」とその違いに驚きを隠せない様子でした。



「ジョージア コールドブリュー」を先行体験できる期間限定カフェオープン

5月10日(火)から期間限定で、「ジョージア コールドブリュー」をいち早く体験できる「GEORGIA COLDBREW Cafe(ジョージア コールドブリュー カフェ)」を東京・表参道に期間限定でオープンします。本場ニューヨークのカフェにいるような雰囲気の中「ジョージア コールドブリュー」を5月23日(月)の発売に先がけて、いち早く楽しむことができます。なお、先行体験は「ジョージア コールドブリュー」の感想をSNSで投稿いただくことが条件となっています。

■期間限定Pop-up Cafe実施概要

名 称: GEORGIA COLDBREW Café

(ジョージア コールドブリュー カフェ)

期 間: 5月10日(火)～5月13日(金) ※4日間限定

営業時間: 午前11時～午後20時 ※10日は午後15時より営業予定

場 所: 東京都渋谷区神宮前4-31-10

アクセス: 東京メトロ「明治神宮前」駅徒歩1分



左: ジョージア コールドブリュー ブラック
右: ジョージア コールドブリュー カフェラテ

【店舗外観】

