



## コーヒー界のフォースウェーブ到来 『グリーンベリーズコーヒー』がいよいよ日本初上陸！

2016年10月13日 グランドオープン！



### アメリカが生んだスペシャリティコーヒー

1992年、アメリカ合衆国バージニア州のシャロツツヴィルで創業されたグリーンベリーズコーヒー。ワシントンD.C.やバージニア大学などで知られるこの地は、まさにアメリカ合衆国独立建国の地であると同時に「第2の故郷」と称されるグリーンベリーズコーヒーならではの「我家のような雰囲気」と「安心感を与える空間」に最適な場所でした。また創業者であるショーンとロクサーヌ・シモンズが夫婦としてのスタートを切った場所でもありました。クラフトマンシップにこだわり続けた2人は、コーヒー生豆の調達（中南米、アフリカ、東南アジア）にはじまり、焙煎方法、ブレンド、淹れ方、顧客へのサービスに至るまで全て2人で試行錯誤を繰り返してきたのです。そして何より大事な事は、地域に根ざすお客様との毎日の会話無くして今のグリーンベリーズコーヒーは誕生することはなかったでしょう。これこそがフォースウェーブの先駆けだったのです。2人のつくる味は瞬間に嚙となり様々な地域から「美味しいコーヒーを届けて欲しい」という声に変わりました。品質とカスタマーサービスに対して同じ情熱と志を持つパートナーや仲間達と育ててきた街のコーヒーショップ。新鮮な食材と香ばしい風味の焼きたてパストリーを中心としたブレックファーストやランチメニュー。今でもバージニアの1号店には創業当時の常連客の笑顔が絶えません。

### 新たな体験を生むコミュニケーション

私たちは、そこに暮らすお客様の生活習慣や地域文化を深く理解していくことで、自然で心地よい全く新しい毎日が生まれることを知りました。会社や学校に行く前や帰りに立ち寄りたり、知らなかった誰かの事を同じ空間の中で理解し合い、常連のお客様や同じ趣味を持つお客様同士が会話を始める。いつしか店員との会話が一番のサービスとなりお店があることがごく自然な事のように思える。まさに我が家と変わらぬ時間が流れ始め、新しい体験を生み出してくれる。アメリカ創業時から変わらぬ『第2の故郷』こそ本来、日本の土壌に合ったコミュニケーションだったと気付く日がやってきました。

創業から20年あまり…1960年代に初めてアメリカにコーヒー豆を輸入した先駆者アルフレット・ピートの志と精神を受け継いで育まれた『グリーンベリーズコーヒー』が、いよいよ日本に初上陸します！



## 焙煎職人のクラフトマンシップが作り出す 「スモールバッチ&ビッグフレイバー」



創業以来、毎日手作業で焙煎される厳選されたアラビカコーヒー豆は、他では味わえないコクと香りを生み出し、**SMALL BATCH & BIG FLAVOR**というグリーンベリーズコーヒー独自の技術と味そして理念に辿り着きました。スマトラ、ニューギニア、ジャカルタ、コスタリカ、グアテマラ、コロンビア…と世界の名だたる産地から厳選された上質の生豆の輸入に始まり、豆の状態に合わせ時間と温度の絶妙な調整をほどこした深入り焙煎に辿り着く。店内に充滿するこの香りはすべてが手作業であることの証。まさに**マスターロースター（焙煎職人）**と呼ばれる最高の職人の為せる技に他なりません。さらに濃度99.99999%の窒素を使った細かくて滑らかな泡をまとい、まるで高級ビールのような芳醇な味わいの「ニトロコーヒー」や様々な「フレイバー」が楽しめるスムージーなど全てがグリーンベリーズコーヒーの楽しみ方なのです。

### COFFEE

#### COFFEE / 日替わりコーヒー

スマトラ、ニューギニア、ジャカルタ、コスタリカ、グアテマラ、コロンビア…と世界の名だたる名産地から厳選された上質の生豆を焙煎職人の手作業でつくり出された最高級のコーヒーを存分に味わって頂くために、

フルボディ  
ライトボディ  
デカフェ  
の3種類でお届けします。

ヴァージニア州でスモールバッチで焙煎する香り高いコーヒーを毎日日替わりブレンドでお楽しみ頂けます。



#### COFFEE/ 水出しコーヒー

水からゆっくりコーヒーを抽出する今注目されている抽出方法。12時間以上の長い時間は、コーヒー本来の旨味を存分に楽しんで頂けます。「味にコクとまるやかさ」があることをしっかりと感じていただける一杯です。



#### COFFEE/ ニトロコーヒー

アメリカのグリーンベリーズコーヒーで現在最も人気のある注目のコーヒー。専用のタップで、濃度99.99999%の窒素を使って水出しコーヒーを注ぐと、まるでギネスビールのように、漆黒のクリーミーな泡立ちコーヒーが出来上がります。





## 毎日の気分に合わせて選べる豊富なドリンクメニュー



### COFFEE / ポアオーバー

手間を惜しまず、ハンドドリッップ（ペーパードリッップ）で一杯一杯、丁寧に淹れたコーヒー。時間をかけて抽出することにより、コーヒー豆本来の香りを最大限に楽しめる淹れ方です。



### COFFEE / フレンチプレス

フレンチプレスはペーパードリッップと違い、金属製のフィルターで濾すため、コーヒーの油分まで抽出することができます。香りだけではなく、コーヒー本来の味をダイレクトにお楽しみ頂けます。

## ESPRESSO & VARIETY



### ESPRESSO DRINK / ラテ

スモールバッチだからこそ旨味が引き立ったエスプレッソを、こだわりのミルクと合わさる定番ラテ。フレッシュなエスプレッソ豆だから、ミルクとの相性はホット・アイス共に抜群です。



### ESPRESSO DRINK / ラズベリートリュフ

ラテに、チョコレートソースと甘酸っぱいラズベリーシロップをプラスしたバリエーション。ラズベリーとチョコのコンビは、アメリカを感じさせるフレーバーです。



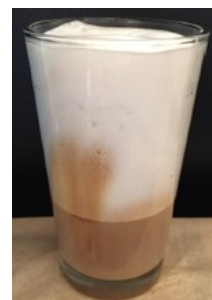
### ジャバシェイク

グリーンベリーズコーヒー自慢のオリジナルレシピで作るフローズンコーヒードリンク。プレーンの他に、チョコレートやキャラメル、モカミントの4種からお選び頂けます。エスプレッソの苦みとシロップの甘さが融合されたテイストは、他のお店では味わうことのできないドリンクです。



### スムージー

すっきりとした味わいにするため、スムージービュレに加え、フルーツをふんだんに使用しました。色鮮やかなヴィジュアルは、どれも女心をくすぐる魅力的なフローズンドリンクです。



### ESPRESSO DRINK / ドライ・カプチーノ

ドライ・カプチーノとは、スチームドミルク（温めた牛乳）より、フォームドミルク（牛乳の泡）の割合が多いカプチーノのことで、ふわっとした泡の軽さが特徴のカプチーノ。エスプレッソのビターさと共に泡そのものを楽しんでみて





## アルチザン製法による手作りのフードメニュー



「クラフトマンシップ」にこだわり、深い味わいと香り立つコーヒーに欠かせないものこそグリーンベリーズコーヒーが追い求めてきた「アルチザン製法によるフードメニュー」に他なりません。6時間以上かけて発酵させ丁寧に焼き上げたクロワッサンを始め、厳選した新鮮な素材だけを使ったボリューム感満点のサンドイッチ類。他の店では決して味わうことができないしっとりとした口当たりの店自慢のスコーンやマフィンが女性のみならず男性にも喜ばれる味に仕上がっています。深入り焙煎の香りに溶け込むペーストリーの甘い香り。忙しい時こそ、足を運びたくなる場所でありたい。



### スコーン/ パタースコッチ

ガツンとくるキャラメル  
の甘さと香りがとっても  
アメリカらしい、スタッ  
フー押しのスコーン！  
コーヒーとの相性も抜群  
です。



### マフィン/ クルミ&ミルクチョコ コ

ローストしたクルミがアク  
セントになった甘めのマ  
フィン。  
ライトボディのコーヒーを  
たっぷりと。



### ラップ/ モーニングブリトー

チーズ・ベーコン・フレッ  
シュトマトを使ったシンプ  
ルながらも朝にぴったりの  
Greenberry's定番商品。  
コーンブレンドのフラワー  
トルティーヤでラップして  
いるのでヘルシー感覚で召  
し上がって頂けます。



### サンドイッチ/ チポトレターキー

アメリカで最も人気の高  
いドレッシング＝ランチ  
ドレッシングを使い、  
ターキーやチーズ、トマ  
ト、グリーンリーフが  
入った盛りだくさんサン  
ドです。



### イングリッシュマフィン ・サンド/ コミュニティ モーニ ング・サンド

ふわふわ&しっかり食感のオ  
リジナル・イングリッシュマ  
フィンにエッグパティ・ス  
モークベーコン・トマトスラ  
イスを挟んだ飽きのこない朝  
食アイテムです。



### クロワッサン/ バタークロワッサン

シンプルなクロワッサンで  
す。  
香り高い「本日のコー  
ヒー」と一緒にクイックな  
朝食のアイテムとして是非。





## グリーンベリーズコーヒーのある街

私たちには「便利を売る」だけではお届けできない思いがあります。年齢、性別、職業、趣味、家族など個人や団体を構成する要素は様々です。さらに地域に根付く歴史や文化、自然といったゆっくりと時間をかけなければ理解できない深い特徴があります。昨今のコーヒーブームをいま一度見つめ直しお客様の生活の延長線をしっかりと見据えることから始めようと考えています。私たちの接客はすでに始まっています。グリーンベリーズコーヒーの創業地であるバージニア州はかつての開拓者時代から続く歴史や文化、そして世界から集まる有能な若者が集う大学や教育機関があり、暮らしを支える地域のコミュニティや自然、さらには都市との程よい距離感。私たちの暮らす日本にも、そのポテンシャルを持った地域がたくさんあると感じています。知る喜び、体験する喜びを一緒に共有していきたいと願っています。

**人に寄り添い、地域と関わり合い、様々なスピードに合わせること。**

グリーンベリーズコーヒーは職人や匠と言われる日本が誇る技術や才能を身につけようとする個人や団体そして地域に貢献できる企業でありたいと考えています。

**人・文化・地域** から生まれるコミュニケーションと新たな体験は、1杯のコーヒーと同じように全て手作りでありたい。



### LOCATION INFO

グリーンベリーズコーヒー宝塚劇場前店

〒665-0844 兵庫県宝塚市武庫川町7-14

電話番号：0797-62-7817

<http://www.greenberryscoffeejapan.com>

営業時間：7:00-24:00

定休日：無休

**問い合わせ（広報部）**

[info@greenberryscoffeejapan.com](mailto:info@greenberryscoffeejapan.com)





## 【 店舗概要 】

### グリーンベリーズコーヒー宝塚劇場前店

所在地：〒665-0844 兵庫県宝塚市武庫川町7-14

電話番号：0797-62-7817

<http://greenberryscoffeejapan.com>

営業時間：7:00-24:00

定休日：無休

問い合わせ：info@greenberryscoffeejapan.com



リリース配信元・運営

グリーンベリーズコーヒージャパン（株式会社D.K International）  
〒530-0004 大阪市北区堂島浜1丁目1番8号 角屋堂島パークビル6F

本件に関するお問い合わせ&取材お申し込み

広報担当：浦野たか子

電話番号：06-6131-8477 /090-8891-1672

Mail:urano@brand-screen.com