



HARU BLEND



\* 画像は HARU 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 新商品のお知らせ

この度、季節と共に切り替わる 4 種類のブレンド「HARU BLEND」「NATSU BLEND」「AKI BLEND」「FUYU BLEND」を新たな定番商品として、製造・販売することになりました。

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。

多様な個性を活かすという世界観は「ソーシャルグッドロースターズ」の価値観の根底でもあります。

今回の新商品は、ブレンドならではの奥行きにそれぞれの季節感を織り交ぜました。

はじまりを予感させる季節、春をテーマにした「HARU BLEND」から販売をスタートします。

去年の春と、今年の春では環境や心持ちに変化があるように、今回のブレンドも、毎年使用する豆や配合に変化をつけることでその時々の季節を表現し、季節とともに移ろう人の情緒や日々の営みにより添います。

### 商品情報

**HARU BLEND | ハルブレンド** 1,880 円（税込）

Ethiopia / Colombia / Brazil

エチオピア・ナチュラルの個性を引き立てることで際立たせた、はちみつレモンのような甘味と酸味が、甘酸っぱい春の出会いや別れを表現しています。

華やかさ、軽やかな口あたりも季節の雰囲気と調和します。

#### 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

3 月中旬 ~ 5 月中旬

**COFFEE BAG | コーヒーバッグ** 220 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。



## 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、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。



### 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ーから購入し、フェアトレードの考え方の上で、生産者の生活向上に役立てるができるように、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。



### 人の手を惜しまない丁寧なコーヒーブル。

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。





## ソーシャルグッドロースターズの定番商品



a.



b.



c.



d.

### 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>

ソーシャルグッドロースターズ 千代田

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

03-6811-0895

広報 平井 [hirai@beanshelper.jp](mailto:hirai@beanshelper.jp)