

【新商品】 バ리스タのこだわりが詰まったコーヒースタンドの新提案
コーヒーの新たなおいしさに出会える「Coffee Barista's Shake」
～濃厚なカカオとオレンジがほろ苦いカカオラテシェイクとコーヒーチェリーの
爽やかな酸味にシナモンが香るコーヒーティーラテシェイクを順次発売～



世界の食と農を取り巻く社会課題の解決を目指す imperfect（インパーフェクト）株式会社（所在地：東京都千代田区、代表者：佐伯美紗子）は、2023年4月23日（火）より、コーヒーを用いたシェイクドリンク「Coffee Barista's Shake（コーヒーバリスタズシェイク）」を順次発売いたします。

【「imperfect」公式サイトはこちら】 <http://www.imperfect-store.com/>

お仕事や買い物、観光と、多くの方が行き交う新宿。おいしい一杯のコーヒーを通じて、だれもが毎日の中に、サステナビリティを気軽に取り入れて欲しいという想いで、「imperfect 表参道 Coffee Stand Shinjuku」をオープンしました。

本格的なハンドドリップやエスプレッソドリンクはもちろん、もっと自由にコーヒーのおいしさを楽しんでいただきたい。imperfect がこの季節に提案するのは、素材のかけ合わせがおいしいスイーツ感覚で楽しめる少し大人のコーヒーシェイク「Coffee Barista's Shake」。

第1弾は、濃厚なカカオとエスプレッソの濃厚でほろ苦いカカオラテシェイク。アクセントのオレンジピールで後味も爽やかな一杯です。第2弾は、コーヒーチェリーティーとアーモンド

ミルクのフルーティな甘さのコーヒーティーラテシェイク。ほのかに香るシナモンで大人な味わいに仕上げました。

世界中の農家とつながり、大切に育てたコーヒーを取り扱うからこそ、コーヒー豆はもちろん、その大部分が捨てられてしまうコーヒーチェリー（果皮部分）までおいしくお届けしたい。そんなバリスタたちのこだわりを込めたコーヒードリンクを通じて、imperfect はコーヒー産地を取り巻く環境をよりよくしていくことを目指します。

■商品概要

第1弾：カカオラテシェイク



発売期間：2024年4月23日（火）～

※数に限りがございます。

なくなり次第、販売は終了いたします。

販売価格：1,100円(税込)

販売場所：新宿マルイ本館 POP UP ストア

商品概要：

濃厚なカカオアイスと imperfect こだわりのエスプレッソで仕上げたシェイクドリンク。カカオとともにアクセントのオレンジピールがほろ苦く香る大人な味わいです。クラッシュカカオクッキーの食感が楽しい、満足感がありながらも後味さっぱりな一杯です。

第2弾：コーヒーティーラテシェイク



発売期間：2024年5月28日（火）～（予定）

※数に限りがございます。

なくなり次第、販売は終了いたします。

販売価格：1,100円(税込)

販売場所：新宿マルイ本館 POP UP ストア

商品概要：

甘酸っぱいコーヒーチェリーティーをアーモンドミルクアイスで仕上げました。コーヒーチェリーの爽やかな酸味とほのかに香るシナモンの香りで少し大人味わいに。コーヒーの花と実に見立てたホワイトチョコレートとピンクペッパーが華やかな見た目も楽しいドリンクです。



■サステナビリティへの取り組み

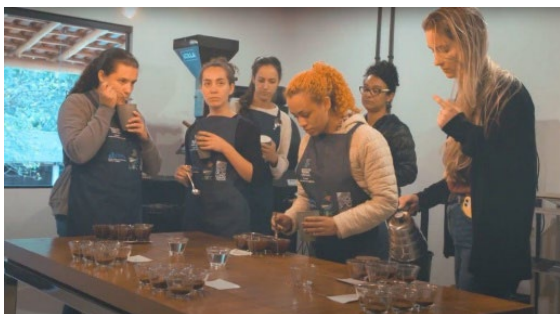


imperfect では、「あなたの『おいしい』を、だれかの『うれしい』に。」を掲げ、imperfect の商品が橋渡し役となり、お客様の「おいしい」を、生産地・生産者の「うれしさ」につなげる循環づくりを目指しています。

本商品を通じて循環づくりの実現を目指し、ブラジルのコーヒー農家をサポートするプロジェクトや捨てられてしまうことの多いコーヒーの果皮部分もまるごと使用した商品開発を行っています。また本商品の売上の一部は、imperfect がさらに産地での活動を実施する活動費用に充当いたします。

【コーヒー農家との取り組み（ブラジル）】

ブラジルのコーヒー農園で働く女性農業従事者の就労時間は、男性に比べて1週間あたり7.5時間も長いにもかかわらず、収入は30%も低い状況にあると言われています。その理由に、女性がコーヒー生産に関する十分な教育を受ける機会が少ないことや、適切な情報にアクセスする機会が少ないことが挙げられます。そのような状況に置かれている彼女たちを尊重し、活躍の場所を提供しようとブラジルでスタートした、女性中心のコーヒー農園をサポートするプロジェクト“カフェ・デラス”。このプロジェクトに参加する女性は、農作物に関する知識、農機具の操作技術、農園の経営に関する理解など、様々な知識や技術を学ぶことができます。それらの学びにより、コーヒー豆の収穫量が増え、適切な価格での取引が行われることで、収入の増加に繋がっています。私たち imperfect は、カフェ・デラスの活動をサポートし、共同で女性の活躍を応援しています。



コーヒー農家との取り組みはこちら：<https://dowellbydoinggood.jp/contents/column/a003/>

【コーヒーチェリーを活用する取り組み】

コーヒーの木は、アカネ科コーヒーノキ属に属する植物で、「コーヒーチェリー」と呼ばれる赤い果実が実ります。この果実の種子の部分が焙煎されたものがコーヒー豆となります。一方で、果皮の部分は、ほとんどがコーヒー豆の精製過程で廃棄物として捨てられており、その量は概算で毎年2,000万トン以上、東京ドーム約21杯分にもなるといわれています。また、適切に処理されずに廃棄されることで、腐敗・発酵してメタンガスが発生し温室効果ガスの原因となることや、使用した農薬や化学肥料の残留分が漏出し、地下水や河川を汚染するなど、大気や地下水などの環境に悪影響を与えることにつながります。



赤く熟すと収穫されるコーヒーチェリー。捨てられてしまう果皮部分は、果実全体の約40%を占める。

現在はそのほとんどが廃棄されているコーヒーチェリーの果皮ですが、産地では果実を乾燥し、煮だして楽しむ文化が古くからありました。口にするとローズヒップのような甘酸っぱくてフルーティな香りとまろやかな甘みで、コーヒー豆とは全く異なるおいしさが楽しめます。また、抗酸化作用が高いとされるポリフェノールやカリウムを豊富に含むことから、海外を中心に近年では美容や健康にもよいスーパーフードとしても注目されています。

imperfect では、こうしたコーヒーチェリーの魅力が知らずに廃棄されている現状を「もったいない」ととらえ、コーヒーの新たな楽しみ方として、コーヒーをまるごと使った商品をおいしく提供します。コーヒー事業に携わるものとして、コーヒーチェリーの価値も同時に広めることで、無駄になってしまう部分を減らし、生産国における環境負荷の低減とコーヒー農家の新たな収入源創出にもつながる循環を生み出し、コーヒーのサステナブルな生産の実現を目指します。



本活動によって全ての課題を解決することは出来ませんが、たとえ不完全 (imperfect) であっても、私たちにできることから取り組み、少しでも世界と社会をよくすることに貢献して参ります。



いいことをして世界と社会をよくしていこう

Do well by doing good.

The world is imperfect, so do well by doing good.

世界の食と農を取り巻く社会課題に対しお客様と一緒に取り組む

imperfect は、「The world is imperfect, so do well by doing good. 不完全なこの世界。だから、いいことをして世界と社会をよくしていこう。」をブランド・ミッションに掲げ、この考えをととても大切にしています。世界の食と農を取り巻く社会課題に対して、自分で出来ることから少しでも世界と社会をよくしていこう、という想いのもと、ただ「おいしい」だけではなく、社会課題の解決を目指す「Do well by doing good.」活動に、お客様に楽しくご参加いただく機会をご提供しております。

会社概要

名称	: imperfect 株式会社
設立	: 2019年3月18日
代表者	: 代表取締役社長 佐伯美紗子
所在地	: 〒100-8086 東京都千代田区丸の内二丁目6番1号
事業内容	: 飲料・食品・酒類の製造販売/日用雑貨・衣類の製造販売/飲食店の経営 /飲料・食品・日用雑貨・衣類の輸出入
URL	: https://imperfect-store.com/

【本件に関する報道関係者の方のお問合せ】

imperfect 株式会社 広報室 Tel : 03-3201-5660、E-Mail : press@imperfect-dowell.com