

**本格エスプレッソ豆をハンドドリップでスペシャルに楽しむ！
「カフェサンジャックエスプレッソ フルボディ」11月5日(火)より新発売**
ブルックスは「ココロとカラダで楽しむコーヒー。」で未病改善のお手伝い

コーヒー・茶類等の通信販売事業を行う株式会社ブルックス(本社: 神奈川県横浜市、代表取締役社長: 小川裕子)は、エスプレッソ・ハンドドリップの両方の抽出で楽しめるエスプレッソ向けレギュラーコーヒー「カフェサンジャックエスプレッソ」シリーズの第2弾として、「カフェサンジャックエスプレッソ フルボディ」を2019年11月5日(火)より新発売いたします。

「ココロとカラダで楽しむコーヒー。」をコンセプトに、ブルックスの技術を集結して開発した商品です。厳選したアラビカ豆を100%使用し、絶妙なブレンド具合の探求とこだわりの独自焙煎で、エスプレッソ抽出・ハンドドリップ抽出の両方で深いコクと長い余韻のある味わいを実現しました。



商品詳細→<https://brookscoffeejp.page.link/kAhW>

■「次の50年」を見すえ、ご家庭でより深い“癒し”の時間を提供できるコーヒーを

今年10月22日(火)に4回目を迎えた「ドリップコーヒーの日」を記念し、ブルックスが11月5日(火)から発売する新商品「カフェサンジャックエスプレッソ フルボディ」。昨年10月に創立50周年を迎えたブルックスが「次の50年」の事業として展開する「未病改善のお手伝い」の一環として、「ココロとカラダで楽しむコーヒー。」をコンセプトに開発したレギュラーコーヒーです。

より深い“癒し”の時間をお客様に提供するため、エスプレッソ・ハンドドリップの両方の抽出でおいしく楽しめる商品になります。



■深い“癒し”時間の提供のため、エスプレッソ・ハンドドリップ両方の抽出を目指して

濃密な味わいとアロマを楽しめるエスプレッソは、より深い“癒し”を体験いただける反面、抽出に専用の機械や高い技術が必要になるため、現状ご家庭へはほとんど普及していません。またエスプレッソ向けのコーヒー豆は、一般的にエスプレッソ抽出に特化して作られているため他の抽出方法では楽しめません。そこでブルックスは、エスプレッソ向けの焙煎・挽き方のまま、一般に普及しているハンドドリップ抽出でもおいしく楽しめるコーヒーを目指し、これを実現しました。



■ハンドドリップでおいしい！の実現のため絶妙のブレンド具合を探求

世界中から選りすぐった 20 銘柄以上の高品質アラビカ豆の中から、ブラジル産、インドネシア産などの銘柄を厳選し、その個性を引き出せるよう弊社熟練の焙煎士が丁寧に焙煎しました。

ブレンドするコーヒー銘柄ごとの本来の味わいが活かされ、またエスプレッソ・ハンドドリップの両方の抽出で、濃密で長く続く心地よい余韻が味わえるよう、ブレンドパターンを 300 通り以上試行錯誤し、理想の味わいに到達しました。

「カフェサンジャックエスプレッソ フルボディ」が提供する深い“癒し”のひとつを、ご家庭でもぜひお楽しみください。



■シリーズ名「カフェサンジャックエスプレッソ」について

商品のシリーズ名の由来である「カフェサンジャック」は、M.O.F.(フランス国家最優秀職人章)受賞のシェフが監修する“ビオトピア”のフレンチレストランです。サンジャックとは「ホタテ貝」のことで、再生の象徴として用いられることもあることから、ブルックスのお客様が、未病の状態から健康な状態へと“再生”する、“戻っていく”きっかけとなれるように、という願いを込めました。創立 51 年目を迎え、ブルックスはこれからも高品質な商品の提供を通し、“未病改善”のためのお手伝いを続けてまいります。



■製品概要

- 商品名: カフェサンジャックエスプレッソ フルボディ(豆・挽)
- 発売日: 2019 年 11 月 5 日(火)
- 価格 : 540 円(税込)
- 内容量: 100g
- 挽き方: 極細挽(“挽”の場合)
- 味のチャート ※味のチャートは 5 段階での評価となります。
 - ・エスプレッソマシンで抽出した場合 : 酸味:0.5 コク:4.5 苦み:4.5
 - ・ペーパーフィルターで抽出した場合 : 酸味:0.0 コク:4.5 苦み:4.5

■販売サイト

- 挽 : <https://brookscoffeejp.page.link/jwXp>
- 豆 : <https://brookscoffeejp.page.link/fWFp>



【フレンチレストラン「Café saint-Jacques(カフェ サンジャック)」について】

M.O.F.(フランス国家最優秀職人章)受賞のシェフ、ジャン・ジャック・ポルヌ氏が監修する“ビオトピア”マルシェ併設のフレンチレストラン。未病の改善をテーマに、ここでしか味わえない四季折々の地元食材を活かしたカジュアルなフレンチメニューを提供しています。高性能のエスプレッソマシンで淹れたエスプレッソやラテをはじめ、焼きたてのパン、自社製粉の米粉をふんだんに使用したスイーツも取り揃えています。

<https://www.biotopia.jp/saintjacques/?b=4002>



【me-byo valley “BIOTOPIA”(未病パレー“ビオトピア”)について】

自然の恵みが集まる「食」、身体を整える「運動」、五感を解放する「癒し」をコンセプトに、神奈川県、大井町および株式会社ブルックスホールディングスの三者が協働し進めている施設です。60万㎡の広大な敷地を利用した、多角的な癒しのフィールドとして2018年4月に第1期オープンをしました。楽しみながら「未病」を知ることができる「me-byo エクスプラザ(神奈川県施設)」を始め、3本の森林セラピー®ロードを含む遊歩道「森のみち」、こだわりの商品が集まるマルシェ、地産地消のレストランなどを展開しています。2021年度春以降のフルオープンを目指し、順次、設備、サービスを強化する計画。



BIOTOPIA marché(マルシェ)、フレンチレストラン「Café saint-Jacques(カフェ サンジャック)」、和食レストラン「瑞穂ノ里」、和カフェ「幸修園カフェ」、me-byo エクスプラザ(神奈川県運営の体験型施設)、森のがっこう(ワークショップ)、森のみち(森林セラピー®ロード)、ステージ(体育館)、フィールド(グラウンド)、オフィス
me-byo valley “BIOTOPIA”のサイトはこちら→ <http://www.biotopia.jp/?b=4002>

【ブルックスグループ 会社概要】

所在地 : 神奈川県横浜市青葉区美しが丘 4-54-6
設立 : 1968年10月21日
代表取締役社長 : 小川裕子
事業内容 : コーヒー・茶類を中心とした商品の通信販売事業
URL : <http://www.brooks.co.jp/?b=4002>

ブルックスは創立からずっと、高品質なコーヒー・茶類等の製造と販売を通して“やすらぎと健やかな毎日”をお届けし、2018年10月に50周年を迎えました。

そして51年目を迎えた今年も“未病改善”への取り組みに注力し、

神奈川県大井町にオープンした「me-byo valley “BIOTOPIA”」を始めとした食・運動・癒しの様々なコンテンツや商品の提供など、“未病改善”のためのお手伝いを続けてまいります。

“おいしさのその先へ”

＜リリースに関するお問い合わせ＞

株式会社ブルックス 通信販売事業部 広報担当 柿沼

TEL: 045-909-1148 FAX: 045-909-1133

Eメールアドレス: pr-div@yk.brooks.co.jp

＜キャンペーンに関する、一般の方からのお問い合わせ＞

ブルックス カスタマーセンター TEL: 0120-349-100

(受付時間 9:00AM~6:00PM 月~土、祝日を除く)