

HAKATARIVERAINMALL
**SHOPS
NEWS!**

秋からはじめる、コーヒーのある暮らし。

10/1(日)はコーヒーの日。自宅でコーヒーとくつろぐ時間をもっと素敵に。
いい豆、いい道具、おいしい淹れ方、すべてがそろってます。

日本のコーヒー消費量は、5年連続で増加。特にレギュラーコーヒーの消費が伸びています。コンビニやカフェなど外で味わうだけでなく、自宅で本格的なコーヒーを楽しむ人も増えています。今、博多リバーインモールでは、コーヒー器具や福岡の自家焙煎店の豆が揃ってないほど充実。ショップを巡り、自分好みの味やスタイルを探求できます。自宅での一杯が格別になるおすすめをご紹介します。

※価格はすべて税込

初心者もこだわり派も。才色兼備なコーヒー器具がずらり

ブルミエ・マルシェ | B2F

国内外のトレンドを抑えたキッチングッズ・雑貨を扱う「ブルミエ・マルシェ」で、コーヒーコーナーが拡充。ドリッパー、サーバーをはじめ、ミルクやドリッポット、人気のコールドブリュー(水出し)専用ボトルまで「HARIO」製の商品がフルラインナップでそろいます。「HARIO」以外にも、ブルミエ・マルシェがセレクトした、機能・デザインを兼ね備えた美しい器具がいっぱい。コーヒーを淹れない時間も飾っておきたいような、お気に入りが見つかります。

[取り扱いアイテム]ドリッパー、サーバー、ミルク、フレンチプレス、サイフォン、コーヒーメーカー、ドリッポット、ケトル、ミルククリーマー、計量メジャーや保存容器など周辺グッズ、カップ、丸山珈琲の豆、アクセサリーなど



コーヒーブームをけん引するアメリカで、多くのショップが使用。世界的な人気となったドリッパー。形や機能はそのままだ、磁器、銅、ガラスなど素材が選べます。
「HARIO V60」シリーズ 378円～6,480円



コーヒーのある暮らしを演出する、カラフルなコーヒーメーカーやケトルも豊富。(上段右)コレス「5カップコーヒーメーカー」8,640円、(下段右)野田琺瑯「アムケトル」6,480円



なんと高さ985mm。振り子の力で水を落とし、わずか30分で水出しコーヒーが完成。これまでの常識を覆す新器具が登場!
「HARIO FURIKO」129,600円

毎週開催！ワンコインで学べる、おいしい淹れ方

豆香洞コーヒー | B2F

2013年焙煎世界大会優勝。福岡を代表する焙煎士・後藤オーナーの味を求めて多くの人を訪れる「豆香洞コーヒー」。常時9種類と月替わりの豆が味わえるイトインでは、カウンター越しにバリスタとコーヒー談義に花を咲かせる楽しみ方も。自宅でおいしく淹れたい方は、初心者向けの教室がおすすめ。基礎を学べば味わいがぐっと変わります。

■豆香洞コーヒー コーヒー教室

[日時] 毎週月曜日 12:15～12:45

[場所] 豆香洞コーヒー(B2F)

[定員] 3名

[料金] 500円(税込)

※事前予約なし。当日先着順で参加受付



自家焙煎の豆だけでなく、オススメのコーヒー器具やカップも販売。コーヒーライフを充実させるすべてがお店に集約。

ブーム到来!? 福岡の自家焙煎店の新テイスト

九州マルシェ | B2F

6月にカフェがOPEN！西区で焙煎を手掛けるKENさんのケニアコーヒーとパティシエのトコさんの焼き菓子が人気。注目は、ケニアコーヒーに糸島で栽培した本物のハーブを砕いてブレンドしたハーブコーヒー。香りを後付けしたフレーバーコーヒーと違い、一口飲むたびに自然なやさしい香りを感じます。



ハーブコーヒー(ラベンダー、ローズ、シナモン) 40g 767円

ぶどうのたね | 1F

うきはのコーヒー専門店「ゼルコバコーヒー」の味を福岡市内で！今、カフェインが合わない方や妊婦を中心に注目が高まるデカフェ(カフェインレスのコーヒー)も、ビターチョコのような甘さでおいしいと人気です。豆は、注文し、焙煎したて、挽きたてを手に入れることも可能。毎月最終土曜日には、試飲会も開催。



カフェインレスドリップバッグ
1袋 162円、5袋 648円
※レギュラーコーヒー5種類も販売

■ゼルコバコーヒー試飲会(無料)

[日時] 8月26日(土) 10:30～

[場所] ぶどうのたね(1F)

《取材等に関するお問合せ先》

①博多リバーインモール by TAKASHIMAYA PR担当会社(キナックス) / 担当:中(なか)、松田

TEL 092-762-4141 (中携帯 080-1761-4805) E-mail y.naka@hesoname.com、matsuda@hesoname.com

②博多リバーインモール by TAKASHIMAYA 営業・広報 / 担当:松久、遠島

TEL 092-271-1021 E-mail kie.matsuhisa@toshin-dev.co.jp、tsubasa.tojima@toshin-dev.co.jp