

より香り高いコーヒーへ
ベックスコーヒーショップのコーヒーが美味しくなります。
10月1日よりコーヒー豆を刷新

JR東日本グループであるジェイアール東日本フードビジネス株式会社(本社:東京都北区田端, 代表取締役:明智俊明)は、基幹ブランドであるベックスコーヒーショップにおいて、2013年10月1日(火)よりコーヒー豆の品質改良に伴い、価格改定を行います。

またあわせて、コーヒー以外のほぼ全てのドリンクメニューについても品質改良を行い、価格改定を行います。ベックスコーヒーショップでは、“新しいおいしさ”や“新しい発見”をこれからも発信し、ファンの皆さまの期待にお応えしていきます。益々のお引き立てのほど宜しくお願いいたします。



- **品質改良および価格改定実施日** : 2013年10月1日(火)
- **対象店舗** : ベックスコーヒーショップ ※成田空港店を除く
- **価格改定内容** : ドリンク商品各メニュー現行販売額+20円~+10円(税込)
(主な商品の変更後の価格)

商品名	現行価格 (円:税込)	改定後の価格 (円:税込)
ブレンドコーヒー S	210	230
ブレンドコーヒー M	260	280
ブレンドコーヒー L	310	330
水出しアイスコーヒー S	210	230
カフェ・ラテ S	250	270
アイ스티ー S	210	230
エスプレッソ Single	220	230

- **ベックスコーヒーショップ店舗数** : 76店舗

～一杯の美味しいコーヒーを提供する為に、可能なすべての過程にこだわります～

今回の品質改良の主なポイント

【ブレンドコーヒーについて】

味の特長 : フルーティーな酸味とほのかな甘み、豊かなコクとすっきりとした後味。コーヒーの香りが店内に広がります。

① 良質な生豆を調達

ブラジル(コンセイソ農園)、タンザニア(キリマンジャロ農園、エーデルワイス農園)、エチオピア(ガマドロ農園)の3つの国々、4つの農場で栽培されたコーヒー豆選定。各農園主の顔が見えるコーヒー豆はより安心・安全で、情熱が詰まっています。

② こだわり抜いた豆の配合

4種類の豆を絶妙の配合でブレンド。よりコーヒーの香りと甘みを感じることができます。

③ 絶妙の焙煎とフレッシュさ

生豆の状態ブレンドし、高度な焙煎技術で調和のとれた味に仕上げます。焙煎後、コーヒー豆は従来より短時間で店舗に納品します。

④ 挽きたてのコーヒー豆

納品されたコーヒー豆は、店舗でコーヒー粉に挽かれ、丁寧に一杯のコーヒーを提供します。



【その他ドリンクメニューの主な改良について】

<水出しアイスコーヒーについて>

焙煎後、瞬間冷却し豆の中に香りを閉じ込める製法の豆を使うことにより、香り高い一杯に。

<カフェラテ・深煎りコーヒーについて>

指定農園で生産された、より上質なアラビカ種の豆を100%使用。

<紅茶・アイ스티ー>

新たに、香り・後味・ほど良い渋みと深みにポイントを置いて茶葉を選定。ダーズリンファーストフラッシュを配合したブレンドティーへと変更。レモンティーはフレッシュなレモンを添えて提供します。

<ロイヤルミルクティー>レインフォレストアライアンス認証を受けた指定農園の良質なアッサム茶葉100%に変更。従来の約2倍の茶葉を使用、濃厚で豊かな味わいに変更します。



(ベックスコーヒーショップ 外観)

【問合せ先】 ジェイアール東日本フードビジネス(株) 営業戦略本部 販促・宣伝部 森 大祐(もりだいすけ)
〒114-0014 東京都北区田端 6-1-1 田端ASUKAタワー13階
TEL : 03-5832-4625 FAX : 03-5832-4613
E-mail : mori@jefb.co.jp http://www.jefb.co.jp

※記載されている情報は発表日現在の情報です。予告なしに変更されることがありますので、あらかじめご了承ください。

※資料中の価格は全て税込です。※画像は全てイメージです。※商品画像は.jpg データでご用意しています。