

構想2年、試作1,000回以上。
珈琲・麺・パン業界騒然の

Scrop

COFFEE ROASTERS

世界初スペシャルティコーヒーパスタ

caffèttuccine カフェットチーネ

新時代の生食コーヒーパン

caffè bread カフェブレッド

2018年1月16日(火)発売開始!



水の代わりにコーヒー? 実は小麦粉と相性抜群の スペシャルティコーヒーパスタ世界初登場!

世界のコーヒー従事者の僅か0.016%(日本にわずか300人)しか取得できない国際的コーヒー鑑定士「Qグレーダー」中嶋が世界の全コーヒー生産量のうち、約5%しか採れないスペシャルティコーヒーから厳選し、それを何とモチモチ・ツルツルの生パスタに水の代わりに練り込むことで、新感覚のコーヒーパスタが誕生しました。ソースはコーヒーのミルクを彷彿とさせるクリームソース、コーヒーのうま味成分を増幅させる鮭を乗せ、さらにパスタに別添のエスプレッソを掛けることで、コク、甘味、香りがマシマシに。五輪前に、世界に誇れるMade in JAPAN最後の大トリが登場します。



世界初のコーヒーパスタ
「カフェットチーネ」



単品: ¥910 / コーヒーセット: +¥200
販売時間: 10:00~15:00

身近なコーヒーパンがスペシャルティコーヒーで 奇跡の生食コーヒーパンに超絶進化

スペシャルティコーヒーはパスタのみならず、パンにも革命をもたらしました。「Qグレーダー」中嶋厳選のスペシャルティコーヒーを粉から生地を練り上げる際に加えることで、昔懐かしのコーヒーパンが苦み、深み、コクを感じる、まさかの大人の生食コーヒーパンに進化しました。



生食コーヒーパン
「カフェブレッド」

1本(2斤): ¥910 / ハーフ(1斤): ¥480
焼き上がり時間: 11:30、14:00の
1日2回(数量限定販売)

※価格はすべて税抜表記です



店名: Scrop COFFEE ROASTERS
住所: 千葉県流山市西初石6-185-2
流山おおたかの森SC 3F
アクセス: つくばエクスプレス・
東武アーバンパークライン
流山おおたかの森駅1分

T E L: 04-7156-7280
営業: 10:00~22:00(L.O.21:30)
定休日: なし
坪席数: 65.3坪・125席(テラス34席)
客単価: 850~1,000円
開店日: 2015年6月
経営: 株式会社マルハンダイニング
W E B: <http://www.scrop-coffee-roasters.com/>



本件に関するお問合せ/取材のお申し込みは、株式会社マルハンダイニング 中嶋(ナカジマ)までお願い致します。

【TEL】03-5646-6777 【Mobile】080-4791-5199 【E-mail】nakajima@maruhandining.co.jp