

アルプスコーヒーラボ、長野県産のいちごとラムを使用したご当地コーヒー いちごの甘酸っぱさとラムのビターな甘さがホリデーシーズンを盛り上げる 『イチゴ×ラム コーヒー』 12月15日(木)より数量限定販売

～アルプスコーヒーラボ店舗およびオンラインストアにて～

コーヒーを再定義するただ一つのロースタリー、株式会社アルプスコーヒーラボ（本社：長野県松本市中央、代表取締役：斉藤博久、以下「当社」）は、長野県産のいちごとラムを使用したコーヒー『イチゴ×ラム コーヒー』を2022年12月15日（木）より当社運営の店舗およびオンラインストアにて数量限定発売いたします。

オンラインストア：<https://kamenoya.thebase.in/>



「アルプスコーヒーラボ」とは、スペシャルティコーヒーの自家焙煎を専門的に行い、コーヒー豆の産地や焙煎度のこだわりだけではなく、その土地ならではの嗜好品や特産品を掛け合わせることで日本らしい味の「ご当地のコーヒー」を提案する信州・松本発のブランドです。サードウェーブコーヒーに代表される海外文化の直輸入ではなく、日本のコーヒー文化の新しい切り口としてコーヒーの価値を再定義してお届けしています。

この度、旬の特産品と掛け合わせた季節限定のご当地コーヒーのシリーズ『SPECIAL』より、『イチゴ×ラム コーヒー』が新登場します。コーヒーを副材で漬け込み味を創るインフューズドという製法を用い、ブラジル産のコーヒーの生豆を長野県安曇野産のイチゴとラム酒で漬け込んでから乾燥し、浅煎りに焙煎することで味を創り上げた、ノンアルコールの信州ご当地コーヒーです。イチゴの甘酸っぱさと浅煎りのコーヒーが織りなすファーストインプレッションの酸味とラム酒のビターな甘さを感じられる心地よい余韻が、ほっと一息、心も温まるような少し大人な味を目指しました。

家族や大切な人と過ごすホリデーシーズンに、一杯の『イチゴ×ラム コーヒー』で団らんのひと時を。
アルプスコーヒーラボは、今後も自由な発想で新たなコーヒー文化の創造に挑戦してまいります。

■商品概要

イチゴ×ラム コーヒー

ブラジル産のコーヒーの生豆を長野県安曇野産のイチゴとラム酒で漬け込んでから乾燥し、浅煎りに焙煎することで味を創り上げたノンアルコールの信州ご当地コーヒー。

イチゴの甘酸っぱさと浅煎りのコーヒーが織りなすファーストインプレッションの酸味とラム酒のビターな甘さを感じられる心地よい余韻。

原材料：コーヒー（ブラジル）、いちご（長野県産）、ラム酒

*ご当地コーヒー



■販売概要

商品名	イチゴ×ラム コーヒー
内容量・価格	150g 2,000円（税込） ※コーヒー豆のみの販売
発売日	2022年12月15日(木)
販売場所	Alps coffee IAb.運営のコーヒースタンド「Alps coffee IAb.」、喫茶店「珈琲茶房 かめのや」「カメノヤ別館」、およびオンラインストア
URL	アルプスコーヒーラボ オンラインストア： https://kamenoya.thebase.in/
備考	数量限定販売。売り切れ次第終了です。

■季節限定のご当地コーヒー『SPECIAL』シリーズについて

当社は、その土地ならではの特産品や嗜好品とコーヒーを掛け合わせることで日本らしい味の「ご当地コーヒー」を提案しています。

旬の特産品と掛け合わせた季節限定のご当地コーヒーのシリーズ『SPECIAL』から現在、長野県産のシャインマスカットと長野県の白ワインを合わせた「シャインマスカット×白ワイン コーヒー」も販売中です。

シャインマスカット×白ワイン コーヒー

長野県産のシャインマスカットと長野県産の白ワインで漬け込み、発酵させたスペシャルなインフューズドコーヒー。

浅煎り爽やかなシャインマスカットと白ワインが織りなすぶどう感を楽しむ、店主のノウハウを全て注ぎ込んだこだわりの逸品。

原材料：コーヒー（ブラジル）、シャインマスカット（長野県産）、白ワイン（長野県産）

*ご当地コーヒー

内容量・価格：150g 2,000円（税込） ※コーヒー豆のみの販売

発売日：2022年12月より発売中

備考：数量限定販売。売り綺麗次第終了

販売場所：Alps coffee IAb.運営のコーヒースタンド「Alps coffee IAb.」、喫茶店「珈琲茶房 かめのや」「カメノヤ別館」、およびオンラインストア



■「インフューズド」製法について

「インフューズド」とは、焙煎前のコーヒーの生豆を副材で漬け込み風味を定着させてから乾燥・焙煎することで独特の味を創り出す製法です。当社ではこの製法で『ブランデーコーヒー』『ラムコーヒー』『ウィスキーコーヒー』のほか『ワインコーヒー』を製造しています。

この度、数量限定で『シャインマスカット×白ワイン コーヒー』、『イチゴ×ラム コーヒー』が登場しました。

※2022年12月15日現在

■Alps coffee IAb.とは

Alps coffee IAb.は、コーヒーを再定義するただ一つのロースター。
自家焙煎を専門的に行い、日本の風土に合ったコーヒーを作るブランドです。

社名 : Alps coffee IAb. (アルプスコーヒーラボ)
事業内容 : 飲食店経営、コーヒー豆の卸売業、ご当地お土産商品の開発、飲食業のフードプロデュース
代表取締役 : 斉藤 博久
本社所在地 : 長野県松本市大手4丁目7番22号
設立日 : 2021年3月3日
オンラインストア : <https://kamenoya.thebase.in/>

ALPS COFFEE LAB

■運営店舗

<Alps coffee IAb.>

女鳥羽川のほとりに佇む、旧蔵をリノベーションしたコーヒースタンド。

ゆったりとコーヒーをお愉しみいただけるよう、

2階には窓外の緑が美しく映えるカフェスペースも併設。

所在地：〒390-0811 長野県松本市中央2丁目4-9



<珈琲茶房かめのや>

60年以上の歴史ある喫茶店「翁堂茶房」の雰囲気を活かしながら

自家焙煎の珈琲と懐かしくも新しい喫茶メニューを展開。

古き良き純喫茶の空気を大事にした店内には噴水を擁するテラスもある。

所在地：〒390-0874 長野県松本市大手4丁目-7-22



<カメノヤ 別館>

歴史ある建造物を扉グループが古民家宿『Satoyama villa HONJIN』として開業。

その離れにカメノヤ別館をオープン。昭和初期に建てられた、

ステンドグラスの美しい和洋折衷の洋館。

所在地：〒399-7412 長野県松本市保福寺町246

