

写真共有型カフェアプリ「CafeSnap」 最高のコーヒーとチョコレートのペアリングが楽しめる 特別セット「CafeSnap Holiday Special」を期間限定で販売 ～GLITCH COFFEE & ROASTERS と Minimal による豪華コラボが実現～

株式会社オールアバウト（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：江幡哲也）が提供する写真共有型カフェアプリ「CafeSnap（カフェスナップ）」（<http://cafesnap.me/>）は、オリジナル商品の第4弾として、国内外で注目を集めるコーヒー専門店「GLITCH COFFEE & ROASTERS（グリッチ コーヒー ロースターズ、以下 GLITCH）」とビントゥーバーチョコレート専門店「Minimal -Bean to Bar Chocolate-（ミニマル）、以下 Minimal」とコラボレートした CafeSnap 限定のペアリングセットを、2016年12月6日（火）～15日（木）の期間、CafeSnap の EC ストアにて販売いたします。

■CafeSnap の EC ストアの URL : <https://cafesnap.thebase.in/>



2016年5月に公式 EC ストアを開設した CafeSnap では、「カフェに関わる“ひと・もの・こと”を通して、人々のライフスタイルをもっと豊かに」をビジョンに、全国各地の個性的なカフェやロースター・焙煎士と、オリジナル商品を定期的に共同開発しています。

本シリーズの第4弾では、東京神保町にある人気コーヒー専門店「GLITCH」代表の鈴木清和氏が、本企画のためにコーヒー豆を厳選・焙煎。2014年のジャパン エアロプレス チャンピオンでもある鈴木氏によって、コーヒー初心者の方でも飲みやすいニカラグア産のコーヒー豆「ラスサバナス ナチュラル」をご用意しました。

さらに厳選されたこのコーヒー豆にあわせるチョコレートには、カカオの選定やローストから板チョコレートになるまでを made in TOKYO で手作りするビントゥーバーチョコレート専門店「Minimal」の中から、“ボリビア産”カカオを使ったチョコレート（FRUITY CITRCIC -Bolivia-）を選びました。世界最優秀のチョコレートを認定する International Chocolate Awards アメリカ・アジア太平洋大会 2016 にて銅賞を受賞した本商品は、オレンジのような甘味とキレのある酸味のほか、焼きミカンのような渋みのバランスが整っており、フルーティさと爽やかさを兼ね備える逸品です。

なお、商品開発にあたっては、パッケージデザインを一般からも公募しました。集まったデザイン案のうち、GLITCH の鈴木氏やバリスタに採用されたものを、商品に反映し、販売いたします。ニカラグアのコーヒー豆が持つ素材の味と、ボリビアのカカオ豆が持つ味わいをそれぞれ感じられる、素晴らしいペアリングセットをクリスマスのプレゼントやご自身へのご褒美としてお楽しみください。

（左： ZouZou Design Studio さん、右：野村由起子さんの作品）



■ 商品概要

(1) CafeSnap Holiday Special (コーヒー200gセット)

内容：

- ・ GLITCHのコーヒー ニカラグア ラスサバナス ナチュラル (200g)
- ・ Minimalのチョコレート ボリビア (FRUITY CITRCIC -Bolivia-)

価格：3,000円



(2) CafeSnap Holiday Special (コーヒー100gセット)

内容：

- ・ GLITCHのコーヒー ニカラグア ラスサバナス ナチュラル (100g)
- ・ Minimalのチョコレート ボリビア (FRUITY CITRCIC -Bolivia-)

価格：2,400円



コーヒー豆単体での販売も受け付けています。

価格：1,000円 (100g)、1,900円 (200g)

※注) 価格は全て税込み

※注) 送料は購入セット数により異なります。

※注) 12月15日(木)で申し込みを締め切り、12月19日(月)頃より順次発送いたします

■ GLITCH COFFEE&ROASTERS について <http://glitchcoffee.com/>

日本の歴史と喫茶店文化が残る街、東京・神保町に店を構えるGLITCH COFFEE & ROASTERS。コーヒー先進国と言われるオーストラリアのワールドバリスタチャンピオン、ポールバセット氏に従事し、2014年のジャパン エアロプレス チャンピオンとなった鈴木清和氏が代表を務める。「コーヒーは苦い」というイメージを覆す、透明感やフルーティな味わいが特徴の浅煎りコーヒーが人気で、国内外からそのコーヒーを求めて人々が訪れる東京を代表する名店。またコーヒーに対してプロ意識を持つ、個性豊かなバリスタが揃う店としても注目を集めている。

■ Minimal -Bean to Bar Chocolate-について <http://mini-mal.tokyo/>

カカオと砂糖のみを使って作る、シングルオリジンのチョコレートの専門店。世界中のカカオ農園に直接足を運び、品質の良いカカオ豆を選び仕入れ、原産国ごとに適したレシピを作り出すことで、ベリーやハーブ、ナッツなど、素材そのものが持つ味わいを最大限引き出したBean to Bar チョコレートという新しい価値を提案。カカオの特徴を活かすため、独自の製法で作るチョコレートはカカオの粒感が残り、豊かな味わいと香りが特徴です。昨今では、世界最優秀のチョコレートを認定するInternational Chocolate Awardsアメリカ・アジア太平洋大会2016にて金賞を含む3品が受賞。“Plain/origin bars”（香料等を用いない板チョコレート部門）での金賞受賞は日本ブランド初の栄名で、続く世界大会でも銀賞受賞の快挙を果たしました。

■ 「CafeSnap」について <http://cafesnap.me/>

「カフェ」の専門家であるAll About「カフェ」ガイド・川口葉子氏の監修による、個性派の光るカフェに出会える写真共有型カフェアプリ。ユーザーの写真投稿で、カフェの最新情報をキャッチできます。その他、現在地やエリアから好みのカフェを検索できる充実の機能も搭載。東京はじめ、大阪・名古屋・京都・福岡まで対応エリアは全国に拡大中で掲載店舗数は約5,000（2016年12月現在）。「サードウェーブコーヒー」のブームにより注目が集まる日本の“個性派カフェ”とカフェ好きのユーザーとをアプリを通じて結びつけることによって、業界の活性化に寄与することを目指します。

アプリ名 : CafeSnap

(iOS版) <https://itunes.apple.com/jp/app/cafesnap/id910848942>

(Android版) <https://play.google.com/store/apps/details?id=jp.co.allabout.cafesnap>

言語 : 日本語

価格 : 無料(プレミアム版 360円/月額)

推奨環境 : iOS 8.0以上/Android OS 4.1以上

本件に関する報道機関からのお問い合わせ先 :

株式会社オールアバウト 広報担当 : 柏原

TEL : 03-6362-1309 FAX : 03-6682-4229

E-mail : pr@staff.allabout.co.jp