



2016年9月28日

【サンワコーヒーワークス】

チリ&スパイスで体の中から温める！
秋のエスニックコーヒードリンクが登場

サンワコーヒーワークスは11月1日(火)、秋・冬限定のコーヒードリンク「スパイスミーアップ (Spice me up)」を発売します。チリと香り豊かなスパイスが体の中から温めてくれる、寒い季節にぴったりの1杯です。

自家焙煎で生まれた香り豊かなコーヒーをスパイスアップ！



自家焙煎で香り豊かに仕上げた深煎り豆を使用したホットラテに、シナモン、カルダモン、ショウガ、チリなどのスパイスを配合した「スパイスミーアップ」は、トルココーヒーと、メキシコの「甘味+唐辛子」の文化からヒントを得て誕生しました。コーヒーの抽出方法の原点と言えるトルココーヒーは、イブリックという銅製の小鍋でコーヒーの粉、シナモンやカルダモンなどのスパイス、砂糖、水を入れて煮立てて、上澄みだけを飲む方法です。これに加え、メキシコ風に砂糖、唐辛子、ココアをプラス。秋冬にふさわしいエスニックな1杯をぜひご賞味ください。

名称・価格： スパイスミーアップ (Spice me up) 460円(税込)

期間： 2016年11月1日(火)～2017年2月28日(火)

サンワコーヒーワークスについて

サンワコーヒーワークスコーヒー(英名: Sanwa Coffee Works、住所: 大阪府大阪市北区池田町17-7、電話番号: 06-6353-9603)は生豆の仕入れ、焙煎、焙煎後の豆(36種類)やドリンクの販売、ワークショップの開催、ウェブマガジンの発行を行うコーヒーショップです。2011年創立。前身は1959年、大阪天満の市場近くにオープンした自家焙煎珈琲店「三和珈琲」で、長年の間、自家焙煎のコーヒーとモーニングを提供していました。2011年、3代目が社名を現「サンワコーヒーワークス」と改め、池田町で自家焙煎珈琲店を開店。2015年には前身の三和珈琲を改装し、ドリンク販売に特化したコーヒースタンド「アンドコーヒー (& Coffee)」を姉妹店としてオープンしました。

本件に関するお問い合わせ先: サンワコーヒーワークス 代表・西川隆士

Tel: 06-6353-9603 Email: info@sanwacoffeeworks.com

Web: <http://sanwacoffeeworks.com/> Facebook: www.facebook.com/sanwacoffee