



報道関係者各位

2024年4月23日

宮城県よろず支援拠点

プレスリリース

カフェラテの本物のおいしさを届けたい

ラテアートのチャンピオンが淹れるカフェラテとチーズケーキの店

CREMA COFFEE がオープン

この度、CREMA COFFEE(クレマコーヒー)を仙台市宮城野区五輪に4月26日オープンします。

店主の伊藤はラテアートコンテストで優勝(国内)、世界4位の実績があるバリスタ。その一流のラテアート技術を全国のバリスタに教える、業界内では超有名人です。

そのラテアートチャンピオンが淹れるカフェラテは、コーヒー豆の原料、焙煎、抽出、フォームドミルクのすべてに繊細な技術・調整により成り立ち、チャンピオンが描くラテアートが加わる、まさに究極のカフェラテ。

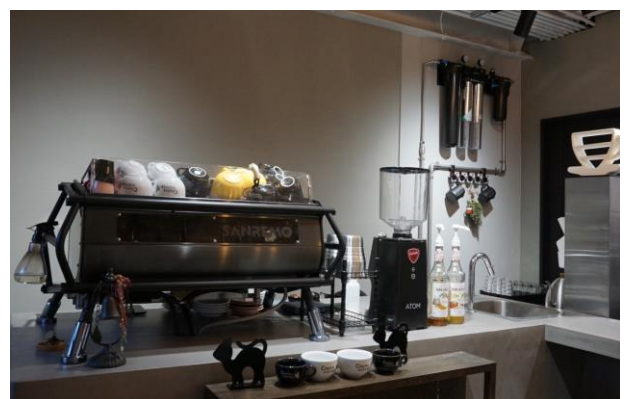
きめ細かく、淡雪のようなミルクのおいしさが味わえるだけでなく、チャンピオンが描く一期一会のラテアートが楽しめます。

究極の“本物のカフェラテ”を地元仙台的皆さんに味わっていただきたく、オープンしました。

店舗外観



店内



◎店舗概要

1. コンセプト

ラテアートのチャンピオンが作る、究極のカフェラテとチーズケーキの店

2. 顧客ターゲット

20~30歳男女。

3. 商品特長

・チャンピオンが淹れる究極のカフェラテ

コーヒー豆の原料、焙煎、抽出、フォームドミルクのすべてに繊細な技術・調整により成り立つ、究極のカフェラテとチャンピオンが描くラテアート。

・オリジナル自家製バスクチーズケーキ

“究極のカフェラテに合う、スイーツを！”と、店主の奥様が試行を重ね、出来上がったのが、バスクチーズケーキ。滑らかな触感でカフェラテとの相性は抜群！一緒に味わえば、究極のカフェラテのおいしさが一層楽しく味わえます。

そのほか、数量限定ですが「自家製 クレマのプリン」もオススメ。今、人気の昭和レトロな硬めのプリンにプリンとほぼ同量のアイスクリームがトッピングされ、映えるプリンです。

・テイクアウト対応

周辺のオフィスで働くお客様や、公園・ボールパークにお越しになるお客様のニーズにおこたえて、ドリンク類・スイーツ類はテイクアウト可能。

さらに、店主が厳選、自家焙煎したコーヒー豆のテイクアウトも対応しています。

究極のカフェラテ



バスクチーズケーキ



自家製プリン



4. 店主の思い

私がラテアートに出会って20年近く経ちます。私のバリスタ人生にとってラテアートは欠かせないものになりました。どうやったら美味しくなるか、どうやったら綺麗に描けるか考えては実践する日々が続き、ラテアートの大会にも沢山参加しました。豆や牛乳、技術にも徹底的にこだわった CREMA COFFEE ならではの究極のカフェラテをお楽しみ下さい。

■店舗情報

〒983-0842

仙台市宮城野区五輪1丁目7-1 NSビル101

営業時間 10:00-17:00

定休日 不定休 SNSをご確認下さい



X



@CREMACOFFEE_2020

Instagram

■資料に関してのお問い合わせ先

E-Mail morinocafe.crema@gmail.com

担当:伊藤