

Create your own Summer



STARBUCKS®

No.029
July 2017

STARNEWS

咖啡星聞

www.starbucks.com.tw

封面故事

Create your own Summer 創享我的夏日時光

跟隨著放鬆悠閒的氣氛

用一種慢速的心情

輕快地探索屬於夏日的各種場景

因為你捕捉了它 因為你創造了它
夏天的每一幕 都將深刻難忘

上傳分享你最喜歡的咖啡時光

#咖啡星聞 #STARNEWS

發行人 publisher 徐光宇 John Hsu

編輯顧問 Consultant 林佳萍 Lisa Lin

總編輯 Editor-in-chief 林秀文 Wen Lin

執行主編 Managing Editor 尹怡文 Ivy Yin

發行所 統一星巴克股份有限公司

President Starbucks Coffee Corp.



更多訊息請上網瀏覽
www.starbucks.com.tw



您也可以閱讀咖啡星聞線上電子版
揮咖啡生活創讀典區



加入星巴克咖啡旅程FB
一起體驗有趣的咖啡生活

Contents

| 挑選屬於夏天的咖啡豆

01 夏日推薦 清爽的咖啡

02 特別推薦 夏日的典藏咖啡

| 在家裡做一杯夏天的咖啡

01 怎麼創意夏天的咖啡最好喝？

02 用甚麼杯子最能裝出夏天的味道？

03 甜點也要搭配夏日氣息

04 咖啡器皿裝完咖啡，還能裝什麼？

| 坐在夏日裡，就要到這裡

| 甚麼是夏日必訪的咖啡旅程？



沒有甚麼事情不可能 這麼簡單的一句話
往往是一種挑戰 也是一種為何不改變的契機
暫時拋開一切的心情 最適合在天氣如此好的夏天展開
就像到海灘時的勇往直前！

當聽到有果酸的咖啡時？許多人一開始並不能接受 "酸" 這個形容詞
但想想有誰能不喜歡水果的酸度呢？
每年夏天 一系列擁有果酸風味的咖啡豆紛紛出籠
喜愛咖啡的你 在清風吹拂的夏季
很快就能同步感受到神清氣爽
原來酸度是愉悅口感的來源！

如果在夏季還接受濃厚的口感跟色彩
就有一點點可惜 不是嗎？
再接續如水果般明亮的酸度話題

如果把水果跟咖啡結合在一起 會不會也很美好？
答案當然是肯定的
那若是搭配上適合的繽紛色彩 咖啡會不會更好喝？
答案當然也是肯定的
還有甚麼是肯定的？那一定是我們一起創造的夏日記憶
我的一件白色洋裝 你的一身藍色裝扮
在穿過黑釉釉的沁涼咖啡中 看到甜點的美麗身影
那是一個有你陪伴的美好夏日午後

跟隨著放鬆悠閒的氣氛
用一種慢速的心情
輕快地探索屬於夏日的各種場景
因為你捕捉了它 因為你創造了它
夏天的每一幕 都將深刻難忘

With love
咖啡星聞編輯們

CREATE YOUR OWN SUMMER



挑選屬於 夏天的咖啡豆

夏天的咖啡充滿自由奔放
有時候是清爽的口感
有時候帶些果香

似陽光輕灑過，吹拂起亮麗微風般的愜意感受
加一點冰塊 和幾瓣薄荷葉 簡單的巧思 在入口的瞬間
就像沉浸在繽紛的彩色夏天 非常美麗
夏天適合甚麼咖啡豆？又為什麼這些咖啡豆適合夏天？
從這裡開始我們一起開啟夏日的咖啡旅程吧！



01 夏日推薦 清爽的咖啡

肯亞咖啡 Kenya

BLONDE 黃金烘焙 MEDIUM 中度烘焙 DARK 深度烘焙



星巴克供應肯亞咖啡已逾 40 多年，此一產地的咖啡品質與風味一直都讓我們相當驚豔。其果實碩大多汁，並帶有黑醋栗、新鮮黑莓與葡萄柚的酸味，口感層次豐富，是一款獨特、清新又美味的咖啡。當夏季來到，肯亞咖啡更適飲於冰咖啡，在冷卻之後，你更可以品嚐到它獨有的柑橘味，清涼又爽口。常常在夏季時節，成為製作冰咖啡的第一選擇咖啡豆，其所呈現水果的清新風味，無可替代。

- | 種植區 | 非洲
- | 處理法 | 水洗法
- | 風味描述 | 充滿明顯果香層次黑醋栗，帶來似新鮮藍莓，並散發葡萄柚的愉悅感。

星巴克® 花樹清風咖啡豆 Iced coffee Blend

BLONDE 黃金烘焙 MEDIUM 中度烘焙 DARK 深度烘焙



星巴克特別調製的綜合咖啡豆為提供最美味的冰咖啡。選用了頂級的拉丁美洲和東非咖啡豆，加以細心烘焙，冰鎮後可以產生風味飽滿的口感。醇度適中、口感平衡且具有焦糖般的滑順質地。搭配鮮奶或糖漿風味尤佳，亦可直接加冰塊飲用

- | 種植區 | 綜合產區 (肯亞 / 哥倫比亞 / 瓜地馬拉)
- | 處理法 | 水洗法
- | 風味描述 | 明亮、帶有焦糖及可樂般風味

衣索比亞咖啡 Ethiopia

BLONDE 黃金烘焙 MEDIUM 中度烘焙 DARK 深度烘焙



西元 800 年，第一棵阿拉比卡咖啡樹生長在衣索比亞的東非大裂谷。至今一千兩百多年之後，世界上一些獨特稀有的咖豆仍源自衣索比亞地區。有句傳統的衣索比亞諺語是這樣說的：“Buna dabo naw”意思就是：“咖啡就是我們的麵包”。對衣索比亞來說，咖啡就像賴以為生的主食一樣重要。

- | 種植區 | 非洲
- | 處理法 | 水洗法
- | 風味描述 | 此款來自衣索比亞單一產區的咖啡豆，口感如絲綢般滑順，帶有胡椒辛香、黑巧克力豐富層次及地中海甜橙溫潤熱情的風味。

星巴克輕柳綜合咖啡豆 Starbucks Willow Blend™

BLONDE 黃金烘焙 MEDIUM 中度烘焙 DARK 深度烘焙



Willow 的原意為「楊柳樹」，此款咖啡好比一款枝葉伸展優雅的楊柳樹，如此溫和、平易近人，飲用時感受相當輕鬆愜意平和。不妨在剛清晨舒醒時，沖泡一杯帶有柑橘風味的輕柳綜合咖啡，豐富的分層與平衡風味，開啟你美麗的一天。

- | 種植區 | 綜合產區 (衣索比亞 / 哥倫比亞 / 瓜地馬拉 / 哥斯大黎加)
- | 處理法 | 水洗法
- | 風味描述 | 明亮、清爽的口感，同時展現出細膩的風味層次。猶似陽光輕灑過，吹拂起亮麗微風般的愜意感受。

特別推薦適合夏日的星巴克典藏咖啡

經過六月底的夏至，七月份便是宣告夏天正式開始的時刻...因此特別需要口感清爽的 SUMMER TIMES，我們就為咖啡老饕 推薦來自非洲帶有檸檬風味的兩款典藏咖啡，從喝咖啡開始進入不同的莊園故事。



盧安達穆莎莎 RWANDA MUSASA

黑色李子與糖漿的風味，檸檬般的酸質，尾韻甜感回甘

產 區	非洲
處 理 法	水洗法
酸 度	中等
醇 度	中等
風 味	檸檬與黑色李子
適合搭配食物風味	檸檬麵包、水果

盧安達穆莎莎咖啡豆的名稱取自於原產地咖啡豆水洗站所座落的城鎮命名而來，這個水洗站是 Dunkunde Kawa 合作社所成立的第一個水洗站，”Dunkunde Kawa” 合作社的名稱意思為”讓我們一起用愛種植咖啡”，宗旨是希望透過咖啡的力量來改變當地社區的生活。

合作社成立於 2000 年，由兩個農民協會組合而成，提供農民一個良好的機會，集中他們的咖啡豆並直接進行處理，去除中介商收購的過程。農民參與水洗站的運作，可以讓農民們更了解與專注在咖啡的質量，使每位農民肩負起提供高品質咖啡的責任，確保每一位農民都能提供最優良、最高品質的咖啡豆。

咖啡水洗站最大的功用與目的是將咖啡豆與咖啡櫻桃果肉分離，這是咖啡處理過程中非常重要的一個步驟，對每一杯咖啡最後所呈現的風味特色有重大的影響。但就穆莎莎而言，水洗站的意義更加不凡。對於這些在盧安達的農民而言，穆莎莎水洗站是一個聚集的地方，大家群聚在一起，是合作與信任的象徵。農民相互承擔起責任，高品質的咖啡取決於每個農民是否能專注在種植與提供優質的咖啡櫻桃。我們以恭敬謙卑與尊重的態度，與他們分享他們最新一批的咖啡收成，有著檸檬般的清爽酸質與黑色李子的風味。

| 關於咖啡豆標籤的設計

標籤設計的靈感來自於位在穆莎莎水洗站的合作社名字，意思為”讓我們用愛來種咖啡”充分展現出如何利用咖啡的力量來改善當地的社區提升居民的生活品質。圖案和顏色受到 Imigongo 的啟發，Imigongo 是一種使用牛糞製作的獨特藝術品，重複的線條代表來自多個農場交錯排列的咖啡樹，共同創造出獨特的咖啡風味。

產 區	非洲
處 理 法	水洗法
酸 度	中等
醇 度	中等
風 味	檸檬與黑醋栗
適合搭配食物風味	檸檬麵包、黑巧克力

一座聳立在平坦草原上的肯亞山，最高峰有 5,199 公尺之高，依高度不同，肯亞山有一連串獨特的植被地區。在山腳下種植 著咖啡，四周景觀被森林所環抱，之後越往高海拔，形成一條 竹林帶。當海拔越高，景觀逐漸轉變成小的樹木與灌木叢。每一格區域都組成自有的一套系統，有助於咖啡的種植與生長，在肯亞康古努水洗站就是一個很好的例證。

肯亞康古努生長於肯亞山的東南山坡上，一個以生產精品咖啡 而聞名的地區。來自肯亞山的火山礦物質，創造出高酸性的土 壤類型、在高原火山斜坡上的氣候更為涼爽、濕度與降雨量也 較下方的土地為多，這樣的種植條件，允許大多數的咖啡樹能 生長在陽光下，而不需遮蔭樹的避蔭。當咖啡櫻桃成熟時，咖啡小農在各自小的咖啡莊園進行採收之 後，將種植的咖啡豆從山坡上運送下來帶到山腳下的康古努水 洗站，統一在水洗站進行處理，豐富火山土壤與在康古努水洗 站進行雙重發酵的處理方式，帶給我們一個擁有美麗平衡與充 滿活力的美好風味。

| 關於咖啡豆標籤的設計

設計的靈感來自於肯亞山在咖啡種植過程中所象徵的重要角色，也反映出此一區域豐富與複雜的生態系統。康古努豐富的礦物質土壤和發酵的方式在設計中以滾動般的螺旋狀來呈現。豐富的顏色系象徵在杯中所品嚐到的風味特色，有著黑醋栗與黑可可強烈與濃厚的風味展現。



| 甚麼是星巴克典藏咖啡？

星巴克咖啡專家走遍世界各地，每隔一段時間才在最不易發現的 地方找到讓我們迫不及待想帶回來分享的咖啡豆。當探訪全世界 的咖啡農莊，找尋品質最佳的咖啡豆時，總有非常少量的極品又 遠超過既有的咖啡風味。對於這些獨特的、小批量的咖啡，我們稱這珍貴的咖啡為「STARBUCKS RESERVE 星巴克典藏咖啡系列」。



在家裡做一杯 夏天的咖啡

夏天的味道自己變化
紅、橙、黃、綠、藍、靛、紫，哪個才是夏天的顏色？
酸、甜、苦、鹹，層次分明哪一個會最適合夏天的氣味？

一個夏天午後，悶熱或者雨天，在家中自己手做
做自己喜歡的事真的一點都不難，試試看 你也會愛上動手做！

01 怎麼創意夏天的咖啡最好喝？



創意配方 1 | 檸檬冰咖啡

聽起來似乎是不太搭配的組合，但是加入檸檬水可以讓冰咖啡形成一種有魅力又美味的飲料。用濃郁咖啡香取代紅茶，你一定會愛上這樣的滋味。

準備材料

星巴克 VIA® 即溶冰咖啡	1 條
檸檬汁	半顆
檸檬切片	切片
冰塊	適量
過濾冷水	200 C.C.

步驟

01' 先倒入星巴克 VIA® 即溶冰咖啡 1 條，並加上過濾冷水攪拌均勻。

02' 加入半顆量的檸檬汁，並加入滿杯的冰塊。

03' 進最後可放上單片檸檬片或是薄荷葉做裝飾。

創意配方 2 | 手沖亮黃色的冰咖啡

清透冰涼的小方塊頂著亮黃色的水果，透亮滋味伴隨咖啡香氣，從手沖咖啡的過程就讓人感覺心情愉悅，那喝起來呢？你也可以試試其他水果，莓果或著西瓜都是很不錯的選擇呢！

準備材料

星巴克輕柳綜合咖啡豆	30g
甜橙	半顆
鳳梨	適量
冰塊	100g
過濾水	180 C.C.

步驟

- 01' 在下壺加入冰塊，將甜橙切片及鳳梨鋪在下壺冰塊上
- 02' 在上壺放上濾紙後，加上咖啡粉。
- 03' 進行第一次注水，將錐型濾紙上的咖啡粉均勻沖泡到熱水後停止注水。等待約 10 秒時間，讓咖啡粉進行風味的釋放，並能均勻發展風味。
- 04' 緩慢的將剩餘的水量進行注水，以平穩環繞的方式覆蓋所有研磨的咖啡粉，咖啡經由濾紙滴漏在水果上，再透過冰塊瞬間冰鎮。
- 05' 待咖啡滴漏完成即可享用。



| 手沖咖啡 沖煮方式

配量與研磨



咖啡粉研磨至類似砂糖般的粗細並將所需的咖啡粉放入濾紙或濾網中，以 10 克咖啡粉搭配 180 毫升的水量進行沖煮

浸濕濾紙



用適量的熱水浸濕濾紙溫熱濾杯與下壺，確保咖啡沖煮的過程中溫度不會因此降低

注水與悶蒸



第一次注水，將咖啡粉均勻沖到熱水後停止注水，等待約 10 秒鐘時間進行悶蒸，這樣的過程能幫助咖啡更完整地進行萃取

穩定注水與分享



緩慢地將剩餘的水以平穩環繞的方式均勻注入在咖啡粉上，完成滴漏後即可享用咖啡

享受一杯完美的咖啡



創意配方 3 | 黃色水果氣泡冰咖啡

最喜歡的漸層飲料也可以自己動手做，加一點水果、一點氣泡、一些冰塊，還有不可不喝的咖啡…變成 夢幻漸層氣泡咖啡。

準備材料

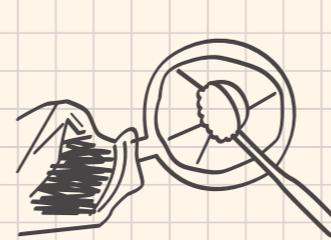
星巴克肯亞咖啡豆	30g
熱水	180 C.C.
含糖氣泡水	300 C.C.
檸檬 / 甜橙	切片 4-5 片
冰塊	適量

步驟

- 01' 濾壓壺沖煮咖啡等待 4 分鐘後放涼備用。
- 02' 玻璃杯中放入檸檬或甜橙切片和冰塊後，倒入氣泡水。
- 03' 將步驟 1 加進步驟 2 杯中，攪拌均勻即可享用。

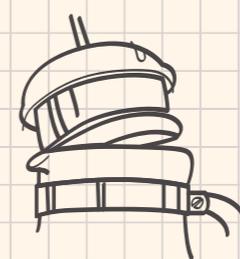
你也可以這樣做看看，增加咖啡樂趣
使用星星矽膠製冰盒製作可愛的造型冰塊，也可以在製作冰塊時加入薄荷葉，增加顏色及氣味，讓冰塊變得更有趣。

| 咖啡濾壓壺 使用方式



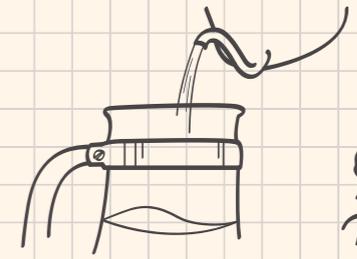
配量與研磨

將咖啡粉研磨至海鹽顆粒大小並放入濾壓壺中，以 10 克咖啡粉搭配 180 毫升的水量為建議比例



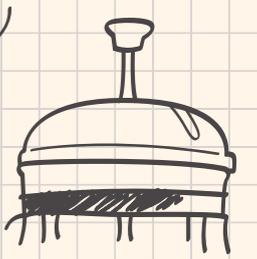
加入熱水

將新鮮的過濾水加熱至沸騰後加入濾壓壺中，並確保咖啡粉全部都充分浸濕



萃取

將濾壓器輕壓放在咖啡水平面，切勿直接推壓至底部，讓咖啡萃取 4 分鐘



按壓與流出

輕輕下壓濾壓器直到濾壓壺底部後倒至杯中

開始享受你的完美咖啡

創意配方 4 | 煉乳冰咖啡

想法來自越南咖啡，從煉乳中獲得獨特的風味和滑順的質地。使用愛樂壓的方式製作咖啡，在家中就可以簡單享用豐富的咖啡飲料。



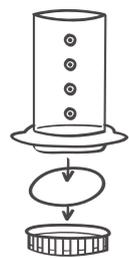
準備材料

新鮮薄荷葉	少許
煉乳	適量
星巴克濃縮烘焙咖啡豆	20g

步驟

- 01' 將煉乳與冰塊倒進杯中。
- 02' 使用愛樂壓將咖啡液壓到玻璃杯中，與煉乳結合。
- 03' 最後再用薄荷葉作裝飾。
- 04' 攪拌混合均勻即可開始享用。

| 愛樂壓 使用方式



準備

開盒後取出愛樂壓本體，並取出壓桿。從濾紙收納座中取出一片濾紙，放入濾蓋中，在本體的基座下方確實鎖上



研磨

建議將咖啡粉研磨如手沖咖啡粗細，若需濃縮咖啡口感可再調細一格



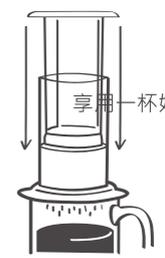
萃取

將結合本體濾蓋的組合置放在準備好的馬克杯或是耐熱玻璃杯口上，放入咖啡粉，以 10 克咖啡粉搭配 180 毫升的水量為建議比例



按壓與流出

可先稍微搖動平整本體內的咖啡粉，注入熱水後使用攪拌棒攪拌咖啡粉，使其分布均勻。以手掌平均施加壓力，穩定壓下壓桿後，移除愛樂壓本體



享用一杯好咖啡吧！

創意配方 5 | 冷萃咖啡 參考資料 STARBUCKS 1912 PIKE

冷萃咖啡是今年很熱門的咖啡萃取方式。而現在星巴克因為有了濾泡式冷萃咖啡粉，我們將會比以往任何時候都更容易在家裡製作自己的冷萃咖啡。只要將冷萃咖啡包放在水瓶裡，24 小時後，你就可以享受一杯帶有芳香、濃郁滑順的冰咖啡了！

準備材料

濾泡式冷萃咖啡粉
過濾冷水 1750 C.C.



濾泡式冷萃咖啡粉
以最上乘哥倫比亞及肯亞的咖啡豆綜合而成，直接加冷水進行萃取，帶來芳香及濃郁滑順的口感。在品嚐過程中，保留了咖啡本身甘甜的風味體驗，蘊含著獨特的巧克力和柑橘的風味調性。特別選用適合冷水沖泡設計的包裝袋，讓顧客在家也能輕鬆享用冷萃咖啡的體驗。

步驟

01' 在星巴克門市或在星巴克線上門市購買濾泡式冷萃咖啡粉。

02' 將兩個咖啡粉包浸泡在 1000 C.C. 的冷過濾水中，並放入冰箱中 24 小時。

03' 取出咖啡包，再添加 750 C.C. 冷過濾水。

04' 即可享受你的冷萃咖啡。

05' 用高玻璃杯盛裝冰塊享受更醇厚的咖啡風味，或者嘗試不一樣的方式品嚐：加入一半咖啡及一半牛奶的比例、添加糖漿或是直接加上冰淇淋。





創意配方 6 | 甜橙冷萃氣泡咖啡 參考資料 STARBUCKS 1912 PIKE

冷萃咖啡與氣泡水創造出爽快的口感，這款創意飲品的特色不但帶有咖啡滑順、濃厚的口感，再加上甜橙香氣，最後的氣泡口感更讓整杯飲料提升愉悅的氣息。一起來試試看吧！

準備材料

星巴克冷萃咖啡 (請參考前一面的冷萃咖啡作法)	120 c.c.
氣泡水	120 c.c.
甜橙荳蔻糖漿 (下面補充參考作法)	20 c.c.
甜橙	切片

步驟

- 01' 用冰塊填滿玻璃杯。
- 02' 倒入糖漿、沖泡完成的冷萃咖啡 (不要加水稀釋)，以及氣泡水。
- 03' 攪拌均勻後，並用甜橙切片裝飾。
- 04' 享受屬於你的咖啡時光吧！



甜橙糖漿做法

|| 準備材料 ||

橙汁	60 c.c.
過濾冷水	60 c.c.
糖	70g
荳蔻粉	12g
甜橙	最少 1 顆甜橙的外皮絲

|| 步驟 ||



01'
將所有材料在一個小鍋中混合。



02'
煮沸並攪拌直到糖溶解。



03'
過濾橙片和荳蔻即可使用。

02 用甚麼杯子最能裝出夏天的味道？

錯過今夏第一波 BAN.DO+STARBUCKS 聯名商品，還能再錯過第二次嗎？將各式海濱休憩生活元素，集結而成愉悅的夏日 度假風情！來自 L.A. 的時尚品牌 BAN.DO 用大量活潑的色彩及 圖案為生活風格增添趣味。夏天，從視覺開始！

BAN.DO+STARBUCKS 聯名商品 2017.7.5 上市 (限量商品售完為止)



BAN.DO 品牌介紹

美國時尚生活品牌 BAN.DO，經常以粉紅色和繽紛多彩色系，運用在各種文具與生活用品上，使用簡潔的英文短句，表現當下俏皮搞怪的少女風格，深受女性喜愛。BAN.DO 期許成為女孩們的知己的生活用品潮牌，由來自 L.A. 一群活潑搞怪的女孩共同進行創意設計，擅長將生活中的體驗融入設計中，如大膽明亮繽紛色彩、陽光奔放的海灘風格、好友慶生派對的生活用品設計等，藉由商品記錄每一個歡樂的繽紛時刻，展現自我；並將生活中的心情小語，直白的印刷在商品設計上搞怪，讓每位女孩們都能無憂的盡情享受美好生活，並時常開心的微笑著。



更多關於星巴克的商品與活動請上網瀏覽



星巴克線上市獨家商品與活動請上網瀏覽

03 甜點也要搭配夏日氣息

炎熱的天氣就是要有清爽的口感才行
酸甜的檸檬、當季的水果
搭配一杯冰塊滿滿的手沖冰咖啡
夏天 就該這樣享受！

芒果戚風蛋糕

鬆軟細緻的戚風蛋糕體夾入台灣當季芒果丁，微酸香甜，是每年夏天無法錯過的午後甜點。



檸檬塔

選用酸甜的檸檬調合奶油交織出清爽滑順的檸檬奶醬，搭配烘烤至香酥的塔皮與海綿蛋糕，是星巴克最受歡迎的糕點之一。

04 咖啡器皿裝完咖啡，還能裝什麼？



有想過這些器皿能更好的使用嗎？利用久久未曾使用的馬克杯、還是喝完喝咖啡的杯子或者使用完的咖啡豆袋，你也可以再加上咖啡渣，讓我們一起綠化環境和心靈，栽種出可愛的多肉植物花園。

多肉植物植栽照顧起來簡單不會太複雜，平常不需要太多水，土乾時再澆水即可，最重要的是看到可愛的植栽更能讓心靈療癒呢！



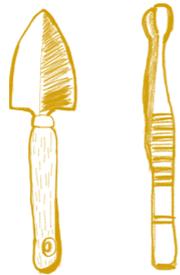
協力夥伴 | 有肉 Succulent & Gift

多肉植物與設計盆器搭配的禮品店

有肉想把多肉植物各種形式的美好分享給大家，就像好友之間訴說著彼此的種植經驗、以及對於美好生活的想像。經歷過工作與生活的衝撞，多肉植物讓兩者產生平衡，透過養護植物，也提醒時時都要看照自己的心情，慢下腳步感受情緒，有活力有生命力的過著每一天。

準備材料

- 準備一個容器
- 2~3 種多肉植物 (具有肥厚多汁的莖、根或葉片)
- 購買多肉植物專用介質 (介質通常為赤玉土、火山石及發泡煉石)
- 曬乾的咖啡渣與介質以 1:10 比例混和備用
- 托盤或報紙
- 鏟子、鑷子



製作方法

1 在杯中放入 3 分之 1 的發泡煉石

2 再加入 3 分之 1 混和好的咖啡渣介質

3 將原先購買的多肉植物脫離盆栽，並清除根部的土



4 將去完土的植物一一放置在托盤上備用

5 依照植物的高矮決定放置在杯中的位置，以鑷子把根輕輕塞入土中 (若植物不穩固，可在植物周圍補土，增加穩定度)

6 先將植物都固定位置，若還有小空隙可以體型較小的植物填補。組合完成後，輕拍杯緣，幫助介質可以抓牢多肉們，讓剛種入的多肉植物更穩定。

7 最後，在土表面加上白色小碎石到見不到土表面，放置在通風良好、日照充足的環境即可。

* 小提醒

建議澆水方式每二至四周沿著植物邊緣澆水一次，每次水量約 50c.c。



要去哪裡感受 最獨特的夏日體驗？

SHOW YOUR
FLAVOR



這裡是星巴克嗎？

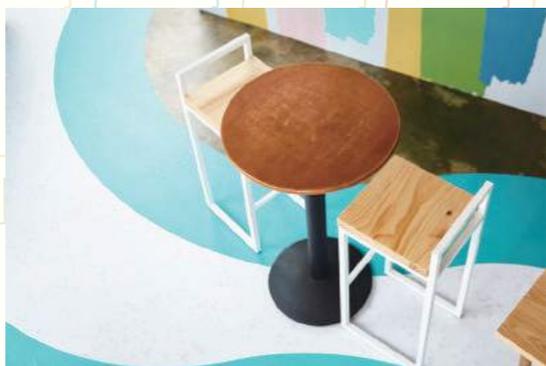


#frappuccinopopinstore
#showyourflavor
#星冰樂 frappuccino
#星巴克咖啡星聞 starbucksstarnews

* 詳細活動訊息請上星巴克網站瀏覽，或星巴克咖啡星聞 FB

Frappuccino POP-IN store

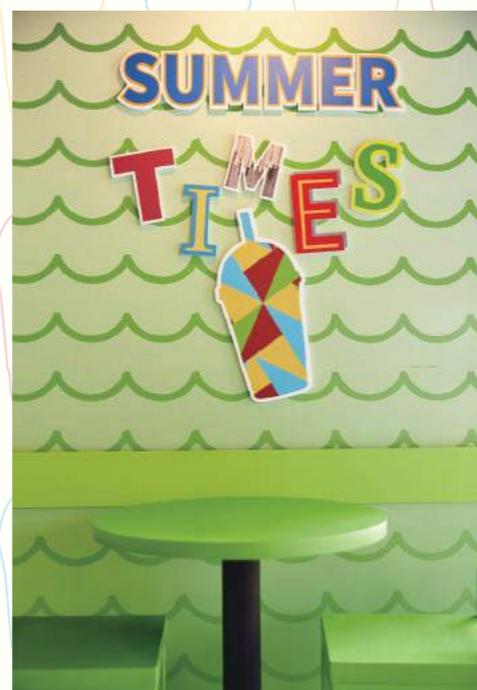
最好拍的星冰樂空間，將夏日的想像展現在門市中，今年夏天一定要來體驗，活動只到 2017.8.10 星期四喔！



這麼繽紛 這樣夏日

夏天就是要喝星冰樂

就像坐在星冰樂裡面



歡樂派對隨行卡



星冰樂造形便條本



抹茶蜜柚星冰樂



星冰樂貼紙



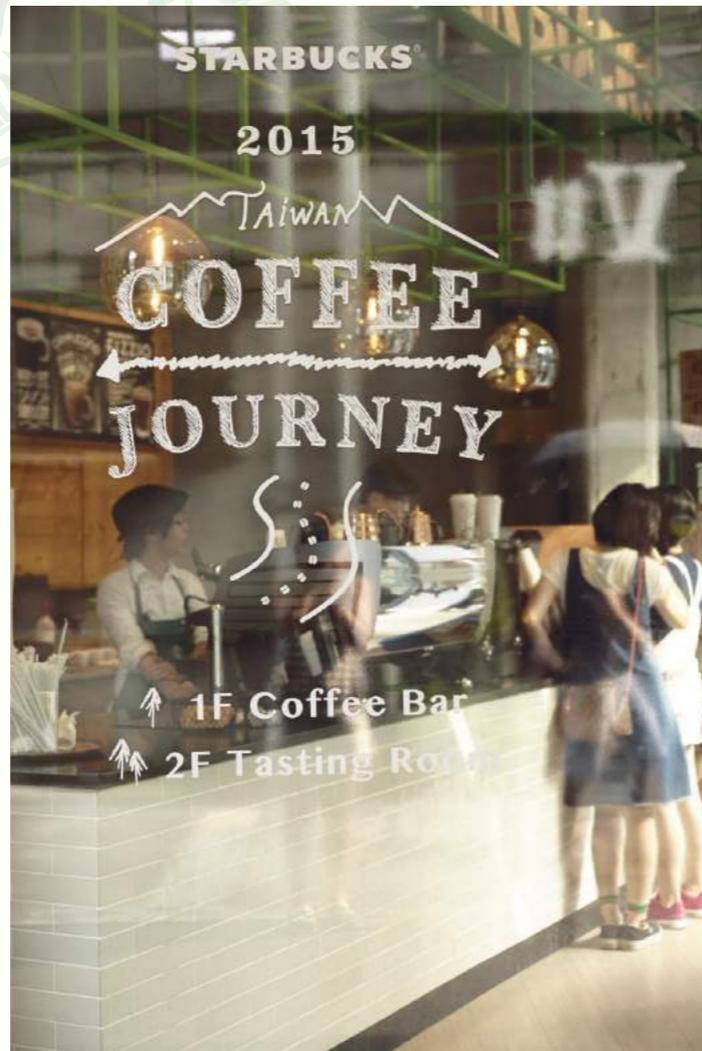
活動內容

- 在星巴克台北時代 & 板橋車站門市
- 1. 銷售限定款抹茶蜜柚星冰樂 (僅銷售單一大杯容量)。
- 2. 點購任一大杯或特大杯星冰樂乙杯，即贈送星冰樂貼紙乙張；或是點購任兩杯大杯或特大杯星冰樂，即贈送星冰樂造形便條本乙本。
- * 贈品數量有限，送完為止 (行銷活動不合併使用)
- 僅於星巴克台北時代門市獨家銷售歡樂派對隨行卡，數量有限，售完為止。

甚麼是夏日 必訪的 咖啡旅程？



因為咖啡
開啟一段愉快的旅程



那一年在這裡留下好多跟咖啡有關有趣的事

夏天最不能錯過的是什麼？

2017 星巴克咖啡旅程
Starbucks Coffee Journey
COMING SOON

* 詳情請隨時關注星巴克咖啡星聞 FB 七月份的動態

7
JULY



2017						
M	T	W	T	F	S	S
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

