



株式会社ミカド珈琲商会  
東京都港区三田 2-21-8  
電話：03-3453-9016 (代)

**ミカドコーヒー「ブラジル・アイスコーヒー豆」(水出し用)  
期間限定・新発売の件**

この度、株式会社ミカド珈琲商会(本社：東京都港区三田 2-21-8、代表取締役社長鳴島佳津子)は、下記の商品を期間限定・新発売いたします。また同期間中、喫茶メニューに加えてご提供いたします。詳細は、以下の通りです。

—記—

◆商品名：「ブラジル・アイスコーヒー豆」(水出し用)

◆生豆生産国 / 生産地区：

①ブラジル、ミナスジェライス州「モンテ・アレグレ農園」、  
標高 900m—1,200m、2,700 ヘクタールの広大な農園。BSCA(ブラジル・スペシャルティ・  
コーヒー協会) 認証付農園。深い光沢と張りを持つ、真っ赤な完熟豆を丁寧に手摘み  
している。パルプド・ナチュラル※2という精選方法により、花の蜜のような甘味を  
堪能できます。

②ブラジル、ミナスジェライス州「ダ・ラゴア農園」、  
標高 1,100m、約 200 年の農園の歴史を持ち、全部で 2,850 ヘクタールの広大な  
農園は自然保護エリアと、1,500 ヘクタールのコーヒー栽培エリア、40 もの泉と  
2つの小さな川という豊富な水源を持っています。  
精選方法＝ナチュラル※1

◆味の特徴：

ビターチョコと、ブランデーケーキ、複雑に甘い後味の、コンビネーション。

- ・香りのイメージ：ナッツ類、カカオ、ブランデー
- ・口に含むともたらされる適度な甘みと苦味の絶妙なバランスは、濃厚なビター  
チョコレート風味でスムーズな味わい。ほろ苦さの中に、ブランデーのようなテイ  
ストや口当たりも感じられます。

・焙煎のこだわり：

ブラジル国内から、エリア指定、異なる農園と精選方法によって生まれたそれぞれ  
独特な風味を持つ、2種類のコーヒー豆を厳選。  
プレミックスで焙煎をして、えもいわれぬ複雑な味を表現しています。

◆焙煎度合：シティロースト (中煎り)

	弱			中				強			
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
酸味：				★							
苦味：									★		

◆発売期間：8月1日(月)～9月上旬(※1ヶ月程度。無くなり次第終了)

◆メーカー希望小売価格：150g、豆※3 800円(本体価格)＋64円(消費税)＝計864円

◆取扱店：ミカドコーヒーの直営喫茶店舗※4、及び、通販部  
(フリーダイヤル0120-509-936)、弊社「ミカド珈琲オンラインストア」にて発売



ラベルシール↑(拡大)

↓パッケージ



モンテ・アレグレ農園



ダ・ラゴア農園

【精選方式について】

※1：ブラジルではこれまで、収穫した実をそのまま乾かす「ナチュラル(自然乾燥)式  
精選法」が中心だった。しかし、この方法では異物や欠点豆などが混ざるとい  
うマイナス面がある。

※2：最近「パルプド・ナチュラル」式を採用する農園も増えてきた。ブラジル国内では8%程  
度。種子の周りのヌルヌル(ミューシレージ)の部分を残して乾燥させる方法。品質が安定する  
うえ、はちみつのような甘さ、質感が加わる。

※3：直営店、弊社通販部では、コーヒー「豆」を、お客様ご希望の粒度にお挽きいたします。

※4：一部、お取り扱いのない直営店もございます。

◎このプレスリリースに関するお問い合わせは、下記まで：

株式会社ミカド珈琲商会 広報担当 TEL：03-3453-9016 (代表)，

広報 e-mail: mkd-mita@hotmail.co.jp

ミカドコーヒーweb site <http://mikado-coffee.com/>

公式Facebook <https://facebook.com/MikadoCoffeeSince1948/>