



**ミカドコーヒー「コスタリカ・ブレンド “カトレア”」
新発売の件**

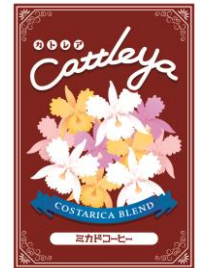
この度、株式会社ミカド珈琲商会（本社：東京都港区三田 2-21-8、代表取締役社長鳴島佳津子）は、2017年、母の日（5月第2日曜、5/14）にむけて、コーヒー豆を期間限定販売、また同期間中、喫茶メニューに加えてご提供いたします。詳細は、以下の通りです。

— 記 —

- ◆商品名：「コスタリカ・ブレンド “カトレア”」（for mother's day）
- ◆生豆生産国：コスタリカ、ブラジル、メキシコ、ケニア

- ・一番多く使用している「コスタリカ共和国の豆の農園について」：
- ・マイクロミル：ブルマス・デル・スルキ（1880年設立、3代続き 100年以上の歴史あり）
- ・農園名：ラ ネナ農園、地域：セントラル・バレー地区。

- ◆このブレンドのネーミング「カトレア」の由来：コスタリカ共和国の、「国花」がカトレアである為、このブレンドを“カトレア”と名づけました。母の日のみならず、どのシーンでもピッタリです。



ラベルシール↑(拡大)

- ◆おすすめの理由：(焙煎士からのコメント)
- ・焙煎のこだわりポイント：コスタリカ主体の味を保ちながら、バランスを良くするため、他の3種類をブレンドしました。
- ・4種の豆、全てが、農園指定されたコーヒー豆。アラビカ種 100%。コスタリカ以外は、ブラジル=モンテ・アレグレ農園、メキシコ=サン・アルフォンソ農園、ケニア=ジャングル・エステート農園となっております



コスタリカ：農園主&農学者でもある、Juan R. Alvarado 氏 (左) と、弊社焙煎士。Alvarado 氏は、糖度分析をし、ベストな品質を追求。2012年彼の同農園のコーヒーは COE で優勝。(写真：SCAJ 2016 会場前)

- ◆おいしさのポイント
- ・ハニーの甘いコクと華やかな柑橘系の風味。
- ・香り：ハニーシロップ、オレンジ、レモン

- ◆生産者について：
- 農園主アルバラード氏は、農学者としての経験を活かし、「ハニーコーヒー・プロセス」を確立。2012年にはこの方法で精製されたコーヒー豆は COE (Cup of Excellence) にて優勝。そのコーヒー豆の味について、高い評価を受けております。



農園の風景 2017

- ◆焙煎度合) ミディアム・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：		★	

- ◆取扱店：ミカドコーヒーの直営喫茶店舗※1、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。
- ◆発売開始日：直営喫茶店舗 2017年4月15日（土）より 通販部、オンラインストア も同上。
- ◆メーカー希望小売価格：150g 豆※2、1,000円（税別価格）、[1,080円：（税込価格）]



農園の風景 2017
シェードツリーとコーヒーの木

※1：一部、お取り扱いのない直営店もございます。
※2：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。