



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「Father's Day (父の日) コーヒー」 2016
期間限定発売の件**

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、2016年、父の日（6月第3日曜、6/19）にむけ、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：

「Father's Day (父の日) コーヒー」 2016

— インドネシア・スペシャルティコーヒー
『小さな農園 “アチェ・ブルボン”』 ※1 —



ラベルシール↑ (拡大)

◆生豆生産国 / 生産地区：インドネシア、スマトラ島アチェ州、タケンゴン地区
標高 / 生産者：1,300m / アルムナディ氏

◆味の特徴：

ビターで、微かに柑橘系の香りと濃厚なボディーが感じられるテイスト。ほのかに感じる酸味はグレープを思わせ、しっかりとした余韻が楽しめる。

・香り：チョコレート、オレンジ、グレープ。

・ミカド珈琲の担当焙煎士からの一言：

「お父様へ、この希少価値の高いコーヒー “ブルボン種” を、心をこめてプレゼントされてはいかがでしょうか？」

◆おすすめの理由：

1980年代末に広まったブルボン種の栽培も、その後の1998年以降、政治的な混乱と内戦、アテン種への植え替えにより絶滅したかに思えた。タケンゴン地区のアルムナディ氏は1haほどの小さな農園でひっそりと、ブルボン種を栽培し続け、年間15袋（1袋=30kg）しか、入港しない豆です。それをこの度、取り扱うことができました。



生産者：アルムナディ氏 (右側)

※1：アラビカ種には70以上の品種がある＝その中の「ブルボン」

現存するコーヒー豆のなかで、最も古い品種のひとつ。ティピカの突然変異で生まれた品種で、インド洋のブルボン島で栽培されたものが起源とされる。香りとお口に優れている。



・↑熟しつつあるブルボン種のコーヒー豆

・↓焙煎したの豆

◆焙煎度合：ハイ・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：									★		



◆発売開始：5月13日（金）

◆メーカー希望小売価格：150g、豆※2、1,080円（税込価格）

◆取扱店：ミカドコーヒーの直営喫茶店舗※3、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。

※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。

※3：一部、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 メール：mkd-mita@hotmail.co.jp

ミカドコーヒー web site / ミカド珈琲オンラインストア <http://mikado-coffee.com/>

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