



**ミカドコーヒー「インドネシア・ロングベリー」
数量限定・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：「インドネシア・ロングベリー」

◆生豆生産国 / 生産地区 / 農園名

インドネシア、スマトラ島 北スマトラ州 シディカラン **ワハナ農園**

標高 1,250m、敷地 468ha のうち、250ha：コーヒープランテーション、30ha：苗の生育地域、10ha：精選・選別所、100ha：野菜畑、コンポスト作成エリア、労働者の施設、ゲストハウス、そして自然保護エリア

・ワハナ農園はマンデリン産地では数少ない大農園で、栽培品種ごとに区画を分けて栽培を行っている。スペシャリティ（コーヒー）に特化した品種の中でも特徴的な形と風味を持ち合わせたのが、ワハナ・ロングベリーです。

・従来のマンデリンとは異なる「水洗式」で加工することによって、マンデリンらしさを残しつつ、違った個性を持ち合わせた豆に仕上がっています。

◆味の特徴：

チョコクリームのような香りと、口当たりの良いマイルドなボディとコク。オレンジを思わせる酸味、メロンのような甘さと、クリーミーさを伴った余韻が楽しめる。

・香りのイメージ：オレンジ、紅茶、クリーム

・焙煎のこだわり：

生豆の特徴である甘さを引き立たせるロースト、なおかつ柑橘系の酸とマンデリンのコクを兼ね備えたローストに仕上げました。

2015 年秋、焙煎士が実際に現地を訪れ、見、聞き、感じ、その味に惚れ込んだ逸品です。

◆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：				★							

◆発売期間：9月2日（金）～ （無くなり次第終了）

※通販部、ミカド珈琲オンラインストアは、9/1（木）より販売開始

◆メーカー希望小売価格：100g、豆、粉※1 1,000 円（本体価格）＋消費税 80 円＝計 1,080 円

◆取扱店：ミカドコーヒーの直営喫茶店舗※2、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

※1：直営店によっては、「豆」のみお取り扱いのこともございます。その際には、お好みの粒度にお挽きいたします。

※2：一部、お取り扱いのない直営店もございます。



拡大：シール部分



↑先日、三郷工場に到着した生豆 鮮度を保つ特別な梱包



見事な完熟豆

◎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/>