



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「マンデリン・ブレンド」  
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、2017年、父の日（6月第3日曜、6/18）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：  
「マンデリン・ブレンド」 for father's day

◆生豆生産国 / インドネシア、ブラジル、エチオピア  
アラビカ種、100%のブレンド

◇メインに使用している、インドネシア「ワハナ・ロングベリー」について：  
・生産地区／農園名／ スマトラ島 北スマトラ州 シディカラン ワハナ農園

- ・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。スペシャルティ（コーヒー）に特化した品種の中での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※1」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です。
- ※1：ロングベリー＝通常の2倍ほどの細長さ、希少性が高い豆

・弊社の焙煎士と営業担当者達が、2015年及び2016年に現地農園で実際に見てきた農園、そして豆となります。

◆味の特徴：  
・香り：ナッツ、ほんのりワイニー。  
ナツクリームのような甘さと、華やかなモカフレーバー、そしてマイルドでバランスのよいコクを感じることができる、繊細な味をお楽しみください。

◆おすすめの理由  
こちらのブレンドは焙煎士が、「コーヒーを飲んで、忙しい毎日でもほっと一息、くつろぐお父さんをイメージし、ブレンド」いたしました。父の日のみならず、どのシーンでもぴったりなブレンドです。

◆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20日（土）～ ※通販部は5/19（金）より発売

◆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。



商品写真 ↑



↑ 希少なロングベリー(右)。通常豆(左)と比較し、約2倍の長さ

↓ワハナ農園を管理するサリマ クムール社の方と弊社・焙煎士。以下、農園での写真



◎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](mailto: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/>