



**ミカドコーヒー「もうひとつのフレンチロースト ブレンド」
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。詳細は、以下の通りです

－記－

通販部限定企画「もうひとつの～」シリーズ第3弾、「もうひとつのフレンチロースト ブレンド」を新発売致します。永年ご愛飲いただいている弊社の商品とは、異なる配合で仕上げました。

ミルクとあわせて飲むことにこだわり、何度も調整をしてカフェオレ等バリエーションコーヒーに最適なブレンドにいたしました。ぜひ、この機会にお試しください。



◆商品名：「もうひとつのフレンチロースト ブレンド」

◆生豆生産国：ブラジル※1、ケニア
(アラビカ種 100%使用)

◆味のポイント：

力強い苦味と濃厚で味わい深い余韻を楽しめる。カフェオレ等バリエーションコーヒーに最適な、ミルクに負けないおいしさ。焙煎の深さの中にあるコク深い重厚な味わい。

◆香り：ダークチョコレート

◆焙煎（土）のこだわり：

カップクオリティにこだわった生豆を使用。苦味のベースにブラジルのビター感をいかし、ケニアで味わい深さと濃厚なボディ感表現するよう、ブレンドと焙煎を心がけた。

◆焙煎度合：フレンチロースト（深煎り）

	弱	中	強
	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10		
酸 味：	★		
苦 味：			★

↑最上段：商品パッケージ

↑2段目：「もうひとつの…」シリーズ



※1：主に使用のブラジル「ダ・ラゴア農園」について

- ・ミナスジェライス州、サントアントニオ ド アンパーロ
- ・標高：1,000 ～1,100m。全体で 3,000ha のコーヒー森林公園。コーヒー栽培面積 1,500ha、自然区域は約 1,000ha。農園内で、収穫から栽培まで一貫した作業。収穫のタイミングを逃がさない、人手よりも優しく選択的な機械収穫。そして肥沃な土地が甘い果実を育む。サステイナブルな取り組み、農園に暮らす労働者への教育、各種インフラの充実。～レインフォレスト・アライアンス認証付農園～
- ・コーヒー豆の風味：柑橘系の明るい酸味と程良い甘味



ブラジル「ダ・ラゴア農園」

◆発売期間：2018年1月22日（月）～

◆メーカー希望小売価格：

150g、豆※2 815円（本体）＋65円（消費税）＝880円（税込価格）

◆取扱店：通販部（フリーダイヤル 0120-509-936）、及び「ミカド珈琲 オンラインストア」で発売。

※2：お客様のご希望に応じて粉にお挽きいたします。

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/>