



ミカドコーヒー『ブラジル ヴィオレッタ』  
季節限定発売の件

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、「ブラジル ヴィオレッタ」を、昨年に続き、季節限定にて発売いたします。

—記—

◆商品名：「ブラジル ヴィオレッタ」

◆①生豆生産国 / ②生産地区 / ③農園：

①ブラジル / ②ミナスジェライス州南部サントアントニオドアンパロ地域周辺 /

③「サンコーヒー組合」に属する20農園の生産者共同体。

- ・小高い丘陵地で土壌と水資源に恵まれている。
- ・農園主と労働者の信頼関係が長く構築されている。
- ・協会での活動など、スペシャルティコーヒーへの取り組みに熱心である。
- ・人気の高いブルボンなど古くからある品種の栽培が盛んである。
- ・選別、最終の品質管理を一元化することにより品質の安定化が期待できる。

◆特徴：フルーティフレーバー

「ヴィオレッタ」は天日乾燥の際の工程にて、「フルーティフレーバー」を作り出すために開発された乾燥法でひと手間をかけているコーヒー生豆。

(写真3：通常为天日乾燥の様子)

(写真4：コーヒーチェリーを積み上げて乾燥させ発酵し、また重ねて発酵させる)

◆焙煎士より味の特徴：

今回は「ニュークロップ」豆を使用。より香味が際立ち、グレープ、チェリーのような風味と、ソフトでまろやかな苦み、なめらかなコクのコーヒー。

・香り：フルーティ、

◆焙煎度合 ハイ・ロースト

	弱	中	強
焙煎度合：	0	1 2 3 4 5	6 7 8 9 10
酸味：		★	
苦味：		★	

◆発売開始：2023年4月1日（土）

◆メーカー希望小売価格：

レギュラーコーヒー 150g 豆、(通販は粉も)、  
1,300円 (税込価格)

◆取扱店：①ミカドコーヒーの直営喫茶店舗 及び、②弊社通販部 (フリーダイヤル0120-509-936、「1番」を選択)、「ミカド珈琲オンラインストア」<https://mikado-coffee.com/f/store>にて発売。



商品写真



写真1：完熟コーヒー豆



写真2：手入れの行き届いた農園



写真3：通常「平」に乾燥、写真4：ヴィオレッタの特別な天日乾燥

