



**ミカドコーヒー「Cold Brew Coffee (コールド ブリュー コーヒー)・コスタリカ」  
季節限定・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、表題のコーヒーを季節限定、新発売いたします。詳細は以下をご覧ください。

—記—

- ◆商品名：「Cold Brew Coffee (コールド ブリュー コーヒー)・コスタリカ」  
・簡単に本格的な「コールド・ブリュー・コーヒー」(=水出しアイスコーヒー)を作ることができます。
- ◆生豆生産国、農園名：コスタリカ、セントラルバレー地区、セロ・アルト「ラ・ユニオン農園」

・コスタリカのコーヒー：小農園で丁寧に作られる、高品質コーヒー。品種は全てアラビカ豆。柑橘系のフレーバー。政府支援のコスタリカコーヒー協会による全面バックアップもあり、高品質コーヒーの産地として知られるようになりました。特に標高1,200m以上の高地で採れるスペシャルティコーヒーは、上品なコクと香りに定評があります。

・「ラ・ユニオン農園」：セントラルバレー・エリアに位置し、ポアス火山の麓にあたり、豊かな火山土壌で、良質のコーヒーが栽培されています。もともと農園で作られたコーヒーはチェリーのまま集荷業者へ販売されておりましたが、農園主である、フェルナンド・ビンダス、シルビア・ビンダス兄妹は、自分たちの農園の豆を処理する為、「セロ・アルト」というマイクロミル（水洗処理場と乾燥場）を立ち上げました。これにより、栽培から水洗処理、乾燥まで一貫して自分達で行うことでより品質の高いコーヒーを作っています。COEで上位を受賞している農園です。

◆焙煎士より：  
水出しアイスコーヒー用に、「ハニープロセス」によるコーヒーの甘さ、爽やかな酸味などを上手に生かしている焙煎度合いにしました。

◆味の特徴：  
コーヒー生豆の精選法で「ハニープロセス」を選択しているため、蜂蜜のような甘さが豆本来の酸味と交わり、特徴的なコスタリカの味を表現しています。紅茶やレモンのような爽やかな酸味と、蜂蜜やキャラメルのような香ばしく甘いシロップの風味、程よいコクと苦み、バランスのとれているコーヒー。

- ・香り：ハーブ、柑橘類
- ・焙煎度合い：ハイロースト（中煎り）

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

◆発売期間：2023年6月3日（土）～  
数量限定販売。数量に到達次第、終売いたします。

◆商品販売価格：バラ/ 1ケ(20g) 300円 (税込価格)  
1箱/ 4ケ入 1,200円 (税込価格)  
直営喫茶店舗で喫茶メニューとして、7月上旬よりご提供開始予定。  
(※メニュー提供=日本橋本店は除く)

◆取扱い：ミカド珈琲の直営喫茶店舗、  
「通販部」(フリーダイヤル0120-509-936、1番を選択)、「ミカドコーヒーオンラインストア」<https://mikado-coffee.com/f/store>で発売。

◎このプレスリリースに関するお問い合わせは：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) /  
ミカドコーヒー公式 web site <https://mikado-coffee.com/>,



※写真はイメージです



↑「ラ・ユニオン農園」。併設の精選施設「セロ・アルト」。農園主フェルナンド・ビンダス氏。

