

ミカド珈琲 創業60周年 「記念珈琲」を新発売



ハイレベルにバランス良くまとまった おいしさ



◆名称:「記念珈琲」

- ・生豆生産国:ブラジル・セラード地区
ダテラ農園
- ・焙煎度合い=シティロースト

酸味:弱 2③456789 強

苦味:弱 23456⑦89 強

- ・発売開始:2008年4月1日より
(期間限定商品)

・挽き方:豆

・定価:200g 1,365円(税込):1,300円(税抜)

- ・取扱い:ミカドコーヒーの直営店舗、及び通販(電話、Web ショッピング「ミカド珈琲倶楽部」)

JANコード:4978081100369

ミカドコーヒーは、ニューヨークに本部を置く、国際的な非営利環境保護団体「レインフォレスト・アライアンス」(熱帯雨林同盟)の理念に賛同し、その認証を受けた農園からコーヒー豆を買い付け、商品化し、販売することによって、その活動を支援しております。

このコーヒーを購入していただくお客様は、間接的に地球環境保護に参加することができます。

〔商品の特徴〕:

1) サステナビリティ&トレーサビリティ:

レインフォレスト・アライアンス認証を受けたブラジルのダテラ農園のコーヒー豆を使用。地球環境保護、生産労働者、生産地域の利益を保護する為の基準を満たした高品質のコーヒー。

2) 「ペンタ・ボックス」パッケージ:

通常、コーヒー豆は(60kg)麻袋で、農園から輸出されますが、最高級ランクの生豆にはこの度ダテラ農園が特許を取得した「ペンタ・ボックス」という真空密封の、少量パッケージ(24.2kg=12.1kgの銀袋×2入)を使用して日本に輸入されます。湿度変化や麻袋による匂い移りを防ぐことができます。当然、品質の持ちは大いに長くなります。その「新鮮さ」は今までの常識を覆し、豊かな風味は何ものにも代えがたいものになっております。

3) 優れた味:

ダテラ農園の専属 cupper である Carlos Borge 氏が、高度な生豆ブレンド技術により広大な敷地の中から安定した味を作り出すべく生豆を調合。その基準は毎年ブレることなく安定した水準を誇っています。

ワールド・バリスタ・チャンピオンシップ 2006 年優勝の Klaus Tomsen 氏は「ダテラ農園」の豆のおいしさを絶賛しています。彼は、世界中の豆を時間をかけて吟味し、実際に World Barista Championship では、ダテラ農園のコーヒー豆を使用しました。



↑ ペンタ・ボックス