



まだ飲んだことのない方こそ、試してみてください

実は、おいしい

マック史上最高リッチな味と香りの

**「プレミアムローストコーヒー(ホット)」Sサイズ
平日朝 5日間、無料お試しキャンペーン**

2018年2月26日(月)～3月2日(金) 午前7時～午前10時

日本マクドナルド株式会社(本社:東京都新宿区、代表取締役社長兼CEO:サラ・エル・カサノバ)は、2018年2月26日(月)から3月2日(金)までの5日間の午前7時から午前10時まで、全国のマクドナルド店舗にて「プレミアムローストコーヒー(ホット)」Sサイズを無料でお試しいただくキャンペーンを実施いたします。

「プレミアムローストコーヒー」は、2017年1月のリニューアルで「マック史上最高リッチな味と香り」を実現し、大変ご好評いただいております。アラビカ種100%で厳選した4種類の豆による絶妙なバランスと、豆それぞれに最適な焙煎方法を採用、まるでハンドドリップのような淹れ方が特長です。まだ飲んだことがない、という方にこそ、この「実は、おいしい」マクドナルドの「プレミアムローストコーヒー」をお試しいただけるよう、無料お試しキャンペーンを開催します。

通勤、通学のお供として、はたまた朝の目覚めの1杯として、これまで「モーニングコーヒーはいつものお店!」と決めていた方、「マクドナルドのコーヒーっておいしいのかな?」と疑問に思っている方など、より多くの方に、この機会に是非お試しいただければと思っています。

マクドナルドではこれからも、「お客様と心でつながるモダン・バーガー・レストラン」をビジョンに、常においしさの向上をめざし、より豊かなお食事の時間を過ごしていただける商品のご提供に努めてまいります。

【キャンペーン概要】

- ・ 実施日時 : 2018年2月26日(月)～3月2日(金) 午前7時～午前10時
- ・ 実施店舗 : 全国のマクドナルド店舗(午前10時より前に開店する店舗)
※一部店舗では実施していません。
- ・ 対象商品 : 『プレミアムローストコーヒー(ホット)』Sサイズ
※『プレミアムローストコーヒー(ホット)』Mサイズとアイスコーヒーは対象外です。
※お1人様1回1杯限りとさせていただきます。
- ・ ご注文方法 : 店頭カウンターで『プレミアムローストコーヒー(ホット)』Sサイズとご注文ください。



＜お客様のお問い合わせ先＞

マクドナルド公式ホームページ <http://www.mcdonalds.co.jp/>

<ご参考>

◆ 商品概要

商品名	販売価格(税込)	販売期間	販売時間
プレミアムローストコーヒー	S サイズ：100 円 M サイズ：150 円	販売中	全営業時間

販売エリア - 全国のマクドナルド店舗（一部店舗を除く）

※「プレミアムローストコーヒー」の原材料の最終加工国、主な原料の原産地情報は、マクドナルドホームページで公開中です。

マクドナルドホームページ：<http://www.mcdonalds.co.jp>



<http://mdq.jp/>

マクドナルドでは食を扱う企業として、全メニューの栄養情報、アレルギー情報、および栄養バランスチェックを提供しています。QRコードからアクセスすることで「いつでも、どこでも、誰でも」簡単にご覧いただけます。QRコードは、商品/パッケージに記載されています。※QRコードは、(株)デンソーウェーブの登録商標です。

◆ 実は、おいしいワケがある

マクドナルドならではの、「プレミアムローストコーヒー」4つのこだわり 

ブレンド 実は、4種類の豆による絶妙なバランス

プレミアムローストコーヒーは、世界有数のコーヒー産地であるグアテマラ、コロンビア、ブラジル、エチオピア産モカの4つの異なる原産地の豆をブレンドし、日本のお客様の嗜好に合わせて華やかな香りと奥行きのある味わいを実現しました。

マクドナルドでは、個性の違う豆をバランスよく組み合わせる高いブレンド技術により、1種類の豆では出せない新しい香りやコク、苦味などの「味の調和」を引き出しております。それぞれの豆が持つ特性やロットごとの豆の状態をチェックし、常に同じおいしさのプレミアムローストコーヒーをご提供できるように努めております。

原料豆 実は、コーヒー鑑定士により厳選された100%アラビカ豆

プレミアムローストコーヒーは、アラビカ豆100%です。

コーヒーの商業的な栽培種としては、全生産量の約6割がアラビカ種、約4割がロブスタ種と、実質上「2大品種」となっています。ロブスタ種が高温多湿の低地で栽培されるのに対し、アラビカ種は高原気候の高地に適しており、実は、栽培がとても難しい品種としても知られています。そのため、現在、産地の名前前で流通しているハイグレードな豆は、ほとんどがアラビカ豆です。

マクドナルドでは、この大変な手間ひまをかけて収穫された豆を、熟練のコーヒー鑑定士が丁寧に厳選しています。プレミアムローストコーヒーの豊かな風味と深い味わいは、これらの良質な原料豆に由来します。

焙煎 実は、豆の種類ごとに変えた5種類の焙煎方法

プレミアムローストコーヒーはアラビカ豆のそれぞれの長を最大限に引き出すために、特別な焙煎方法を採用しております。コーヒー豆は焙煎することによってアロマが香り立ち、コーヒー本来の風味が引き出されます。マクドナルドでは、焙煎は2種類の焙煎度合いを基本として、産地ごとに焙煎度合いを変えるだけではなく、1つの産地の豆を2種類の焙煎度合いで仕上げるなど、手間をかけて焼き上げております。

プレミアムローストコーヒーに使用している4つの産地の豆（4オリジン）に対して、5種類の焙煎方法（5スペック）を採用。きめ細かな焙煎を、絶妙なバランスで組み合わせしております。この特別な焙煎方法により、それぞれの豆本来の風味を引き出し、コクのある豊かな味わいを生み出しております。

抽出 実は、ハンドドリップのような丁寧な淹れ方

マクドナルドでは、全国約2,900店で安定して同じおいしさを提供するために、高精度のコーヒーマシンを装備し、ハンドドリップのように丁寧な工程で抽出することで、豆本来のおいしさを引き出すことにごこだわっております。

一方、最近、カフェやレストランなどでは、数十秒という短時間でコーヒーを抽出する加圧製法が多く見受けられますが、早く抽出できる反面、豆に過度な圧力をかけることで、エグ味成分や苦味成分まで抽出されてしまいます。また、抽出ごとに味わいのばらつきが出てしまうことがあります。

ハンドドリップでは、最初にお湯を注いで豆全体に行きわたらせてから、そのまま時間を置く“蒸らし”の工程があります。マクドナルドはこの蒸らし工程を入れることにごこだわりました。蒸らしの工程により、豆のおいしさがしっかりと湯の中に抽出されるようになります。その後、約4分という長い時間をかけて、圧力をかけずに自然にゆっくりと落としていきます。これにより、雑味がなく、豆本来のおいしさだけを引き出したコーヒーとなるのです。