



報道関係各位

2012年2月9日  
日本マクドナルド株式会社

**人気のコーヒーが、価格据え置きでリニューアル！**

## **香りとコクにこだわった『プレミアムローストコーヒー』**

**～2月3日から2月下旬まで、Sサイズを100円お試し価格で提供中～**

**～2月15日(水)、全国のマクドナルドでリニューアル完了～**

日本マクドナルド株式会社(本社:東京都新宿区、代表取締役会長兼社長兼 CEO:原田 泳幸)は、お客様から大変ご好評をいただいております本格派コーヒーブランドの「マックカフェ」のレギュラーコーヒー『プレミアムローストコーヒー(ホット)』をリニューアルいたします。リニューアルは、既に順次導入してまいりましたが、2月15日(水)をもって全国のマクドナルド店舗で完了いたします。リニューアルした『プレミアムローストコーヒー』は、これまで以上に香りとコクを強化し、味わいの向上を目指しました。その一方、Sサイズ140円、Mサイズ190円(ともに税込み)という価格はそのままに、商品バリューを向上させてご提供いたします。

なお、2月3日から2月下旬まで、全国のマクドナルドにおいて、『プレミアムローストコーヒー(ホット)』(Sサイズ、単品購入時)をお試し価格の100円で提供させていただいております。

これまでの「プレミアムローストコーヒー(ホット)」は、ブラジル、コロンビア、グアテマラの3種類の産地の豆を5種類の焙煎法によってバランスよく豆の風味を引き出す「3オリジン5スペック」※が特長です。この度新しくなった『プレミアムローストコーヒー(ホット)』は、この「3オリジン5スペック」の特長はそのままに、新たな焙煎法として「深煎りのフレンチロースト」を加えたことにより、アロマとボディを強調し、深みのある味わいに仕上げています。口に含んだ瞬間に、コーヒーの豊かな香りが一杯に広がり、上質なコーヒーの味わいをご堪能いただけます。

※ 「3オリジン5スペック」については、3ページをご参照ください。



『プレミアムローストコーヒー(ホット)』

## 『プレミアムローストコーヒー(ホット)』の商品概要

- 商品名 - 『プレミアムローストコーヒー(ホット)』  
販売エリア - 全国のマクドナルド(一部店舗を除く)  
発売日 - 2012年2月15日(水)に、全店導入完了  
販売価格 - 単品:140円(Sサイズ)  
190円(Mサイズ) ※税込み

### マクドナルドのコーヒーについて

マクドナルドのコーヒーは進化を続けています。マクドナルドではコーヒーの専門スタッフによって常にコーヒーの研究を重ね、よりおいしいコーヒーへと進化させてきました。2008年2月には、それまでのコーヒー製品を一新し、ハイスペックのアラビカ豆だけにこだわって産地を厳選し、製法や抽出法にもこだわった「プレミアムローストコーヒー」を発売し、気軽に楽しめる本格派コーヒーとして発売以来多くのお客様にご好評をいただいております。

2009年には「スペシャルティコーヒー※」の発売とともに、コーヒー製品を「McCafé」のブランドに統一し、合わせて「プレミアムローストコーヒー」も原料豆を見直し、新しい焙煎手法「3オリジン 5 スペック」を採用し、さらにグレードアップされました。

そして、それらをさらに進化させたのが今回の『プレミアムローストコーヒー』です。リニューアルした『プレミアムローストコーヒー』では、フレンチローストという、通常のレギュラーコーヒーではあまり使用しない焙煎度合いにチャレンジしています。深煎りでありながら、豆の風味を最大限に引き出すという新しいコーヒーを提案しています。

マクドナルドは、「Best value for money」、最高品質のおいしさをリーズナブルな価格でご提供することが製品づくりの基本です。コーヒーにもこのポリシーが貫かれており、高等級な原料豆と丁寧かつ手間暇をかけた製造方法によって、本格派の煎り立て、ひき立てのコーヒーをお気軽にお楽しみいただけます。今回の進化したコーヒーは、コーヒーの新たな味わい、新しい楽しみ方を提案しています。コーヒー単体でお楽しみいただくのはもちろん、フードとの相性もばっちりです。

※「スペシャルティコーヒー」はエスプレッソベースのコーヒーを示すマクドナルドの専門用語です。

<一般のお客様のお問い合わせ先>

日本マクドナルド公式ホームページ

<http://www.mcdonalds.co.jp/>

## 新しくなった『プレミアムローストコーヒー』の商品特徴

立ち上る香りを楽しんでいただくと同時に、  
 コーヒーのコクの中に潜む豆の風味をお楽しみください。

新しくなった『プレミアムローストコーヒー』は、これまでの「プレミアムローストコーヒー」と同じ、ブラジル、コロンビア、グアテマラの 3 つの産地の上質なアラビカ豆を使用していますが、豊かな香りとコクにこだわり、焙煎方法を変更しています。

これまでは 3 種類の豆に対してシティローストとフルシティローストの 2 段階の焙煎度合を組み合わせていました。新製品ではフルシティローストを中心に、ブラジルとコロンビアの 2 種類の豆に対しては、フレンチローストまで深煎りすることにより、これまでになかった豊かな香りとコクを引き出しています。

深煎りの場合、苦味が立ち気味になりますが、深煎りの中にそれぞれの豆が本来持っている香り豊かな風味を表現することにより、こだわりました。様々な焙煎方法、焙煎度合を組み合わせ、約 10 ヶ月間の開発を重ねたどり着いたのが今回の新しくなったコーヒーです。



### ●3 つの産地のハイグレードの豆をバランスよくブレンド

原料豆にはブラジル、コロンビア、グアテマラの 3 種類の厳選したハイスペックアラビカ豆を使用しています。特にブラジルは苦味を、コロンビアは甘味と酸味とコクを表現するために、そして、グアテマラは中南米の豆特有のブレンドの中の味のまとめ役として配合しています。この 3 種類の豆の組み合わせにより、バランスの良い豊かなコーヒーの風味を表現しています。

### ●3 オリジン 5 スペック - 3 つの産地のハイグレードの豆を 5 種類に焙煎

『プレミアムローストコーヒー』は、厳選したそれぞれの豆が本来持っている香りやうま味を余すことなく取り出すために、「3 オリジン 5 スペック」※という特別な焙煎法を導入しています。産地ごとに焙煎法を変えるだけでなく、一つの産地の豆を 2 種類に焼き上げるなど、焙煎方法を細かく変えることにより、それぞれの豆の風味特性を表現し、さらにそれを絶妙なバランスで組み合わせました。

ひとつの豆について単一の焙煎だけの場合は、コクが強調されたり、酸味が強調されたり、どちらかに寄ってしまいます。その両方を出すためにブラジル産とコロンビア産の豆には 2 種類の焙煎方法を導入しました。

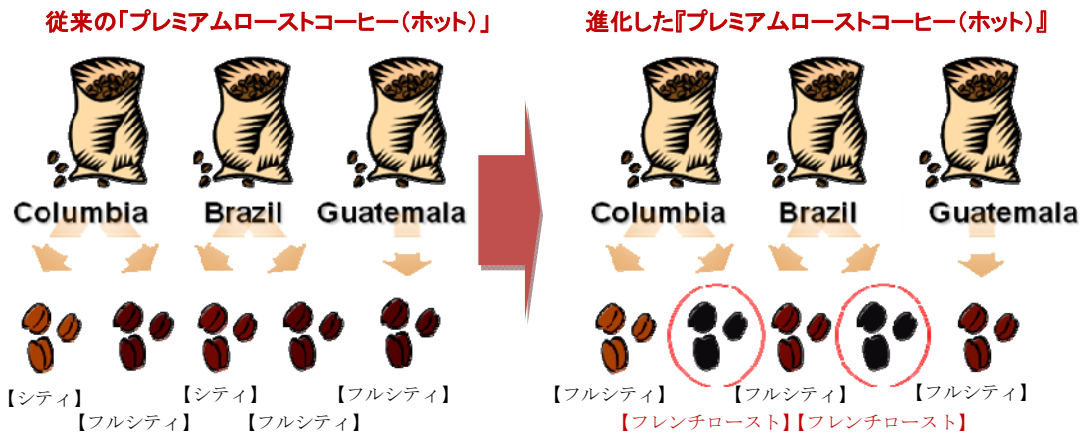
豆の産地	焙煎度合い	備考
ブラジル	フルシティロースト	※2 種類の焙煎方法
	フレンチロースト(新導入)	
コロンビア	フルシティロースト	※2 種類の焙煎方法
	フレンチロースト(新導入)	
グアテマラ	フルシティロースト	

3 オリジン 5 スペック

※オリジンは豆の産地のこと、スペックは焙煎度合いです。つまり 3 種類の産地の豆に 5 種類の違う焙煎を施したということです。

## ●2種類のフレンチロースト

3つの産地豆のうち、ブラジルとコロンビアについては深めの焙煎であるフレンチローストと、フルシティローストの2種類の焙煎度合で仕上げています。フレンチローストは濃いめのフレンチ系のカフェやイタリアのバールで主に使われている焼き方です。通常エスプレッソなどに使用される深煎りの焙煎度合で、レギュラーコーヒーにはあまり使用されませんが、新製品の特長である香りとコクをこのフレンチローストによって引き出しています。



## ●小ロットの丁寧な焙煎

フレンチローストは苦味とコクが出る反面、焼き過ぎると焦げ臭が出て、その豆本来の風味が消えてしまうため、微妙な炒り具合の調整が必要です。大きなロットで焙煎すると、細かい調整がきかないため、新製品では通常の5分の1程度の小ロットずつの丁寧な焙煎により、その豆の風味を消さない絶妙の焙煎度合に仕上げています。手間をかけては、少ロットずつ、じっくりと丁寧に仕上げています。

## ●数量限定デザインカップ

コーヒーの味の進化に合わせて、2月15日(水)より数量限定デザインカップによる商品提供いたします。数量限定デザインカップは、視覚的にも「香り」を感じられるようなデザインとなっています。



『プレミアムローストコーヒー 数量限定カップデザイン』

## 【参考資料】

### ●3種類の産地豆の特長



#### ① ブラジル - すっきりとした苦味

20世紀の初頭には世界の約70%を生産していたコーヒー大国です。非常に味のバランスが良く、柔らかい酸味と苦味を持っています。どの豆とも相性が良く、ブレンドのベースとしてコーヒー特有の苦味を表現しています。土臭さがなく、くせやアクのない上質な豆を厳選して使用しています。



#### ② コロンビア - ボディ感と同時にしっかりとした香り

コロンビアは世界第2位のコーヒー生産国で、国土のほとんどを占める山岳地帯の地形の特色を生かして、高地でコーヒー栽培されています。華やかな香りと豊かなコクが凝縮され、苦味のある豆です。ボディ感と同時にしっかりとした香りを表現しています。



#### ③ グアテマラ - 全体のバランスを取りながら酸味を加える効果

グアテマラは高地特有の高品質なコーヒーです。肥沃な火山灰の土壌と豊かな雨量で育つ豊かな香りが特長です。全体のバランスを取りながら、ほんの少し酸味を加える効果があります。

### ●焙煎度合

コーヒーの焙煎度合いは国際的に8段階に分類されています。フレンチロースト以上では、焦げ臭と苦味が強く、本来の豆が持つ風味を引き出すのが非常に難しくなります。そのためレギュラーコーヒーではフルシティローストまでがよく使われています。

