



# news release

北海道コカ・コーラボトリング株式会社

〒004-8588 札幌市清田区清田一条一丁目2番1号

〔URL〕 <http://www.hokkaido.ccbc.co.jp/>

## 【報道用資料】

2006年1月12日

厳選されたアフリカ豆（モカ・ケニア・キリンマンジャロ）を中心に使用し、苦味のきいたワイルドな味を実現。

“ジブンを呼び覚ませ。”

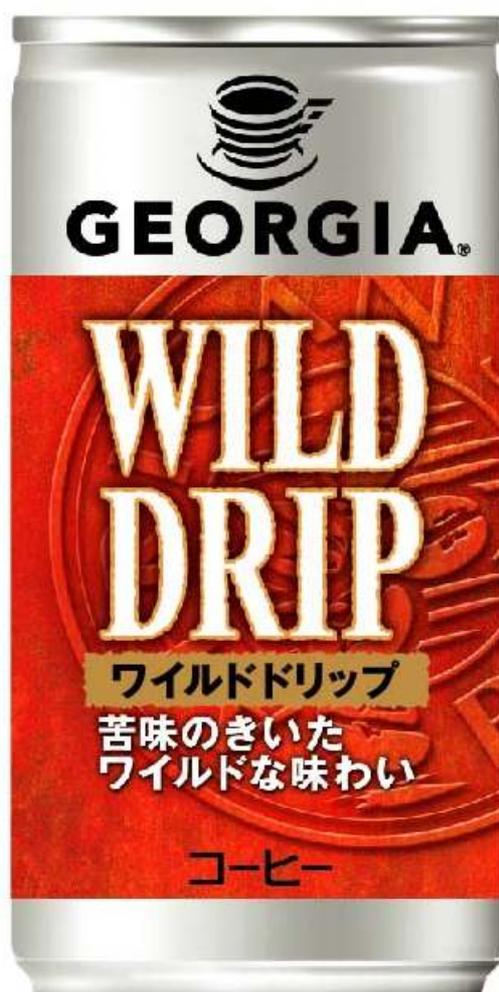
## 「ジョージア ワイルドドリップ」

—1月16日（月）から北海道で新発売—

北海道コカ・コーラボトリング株式会社（本社：札幌市清田区 社長：北島義俊）は、酸味・苦味・コク味が特長のモカ（エチオピア産）・ケニア（ケニア産）・キリンマンジャロ（タンザニア産）を中心としたアフリカ産の豆を使用し、豆の種別によって焙煎方法を変え、コーヒー本来のコクのある苦味と豊かな香りを実現させた

「ジョージア ワイルドドリップ」を1月16日（月）から北海道で新発売します。

コクのある苦味と、その味わいにより自分の気持ちが目覚めることを、“ジブンを呼び覚ませ。”とのキャッチコピーで表現。「ジョージア ワイルドドリップ」ならではの野性味あふれる力強さを印象的に伝えていきます。



「ジョージア ワイルドドリップ」

190 g 缶／メーカー希望小売価格：120円（消費税込）

## ■豊かな風味が特徴の厳選されたアフリカ豆を使用

「ジョージア ワイルドドリップ」は、アフリカ豆の中でも、上質な豆の産地とされるエチオピアのモカ豆・ケニアのケニア豆・タンザニアのキリマンジャロ豆を中心に使用。豊かな風味が特徴の厳選されたアフリカ豆を使用することで、コーヒー本来の「苦味」「酸味」「コク」のきいた味わいを引き出しました。

- ・ モカ豆：適度な苦味と酸味が調和して風味が豊かでコクがある。
- ・ ケニア豆：香りや甘みに優れている。
- ・ キリマンジャロ豆：酸味・コク・香りに優れている。やや深炒り以上で濃厚なコクとキレのある苦味になる。

## ■豆の特徴を十分に引き出すため、2種類の深度で焙煎（ロースト）

個々の豆の良さを引き出すため、モカ豆をシティロースト、ケニア豆・キリマンジャロ豆をフレンチローストと別々に焙煎し、その後ブレンドすることで、コーヒー本来のコクのある苦味とすっきりとした酸味、そして豊かな香りを実現させました。

- ・ シティロースト：少々濃い茶色の深炒り。苦味が酸味よりも少し強めに出てくる。
- ・ フレンチロースト：苦味が主体の味。ヨーロッパでは、主流のロースト。

## ■「ワイルド」は“野生”の苦味を、「ドリップ」は“コーヒーらしさ”をイメージ

商品名の「ワイルド」はアフリカの大地で育ったコーヒー豆の本来の野性味ある苦味を、「ドリップ」はじっくりと焙煎されたコーヒー豆が抽出される様子をイメージさせるネーミングにしました。

## ■「アフリカ豆」「コクのある苦味」を伝える力強い赤味のパッケージ

パッケージは、アフリカを想起させる「熱さ」「砂岩」を意識した赤・オレンジカラーをベースにし、アフリカ工芸に見られるような「力強さ」「素材感」のあるレリーフでアフリカ豆を背景にデザイン。大きく製品名と特徴を入れることで視認性が高く、質感のあるデザインに仕上げました。

### <製品概要>

■製品名：ジョージア ワイルドドリップ

■品名：コーヒー

■原材料名：牛乳、コーヒー、砂糖、脱脂粉乳、香料、カゼインNa、乳化剤

■カロリー：29kcal/100g

■パッケージ／メーカー希望小売価格（消費税込）：190g缶/120円

■発売日：2006年1月16日（月）

■販売地域：北海道

## ■ “ジブンを呼び覚ませ”：キービジュアルと TVCM

ポスターなどに使用されるキービジュアルは、パッケージと同色のワイルドなライオンの顔のアップをベースとしたインパクトの強いデザインで、その野性味あふれる力強い味わいにより、仕事や会議の前などオフからオンに自分の冴えを呼び覚ますことを“ジブンを呼び覚ませ”のキャッチコピーにより表現しています。

また、1月18日より放映予定のTVCMには本物のマサイ族も登場。アフリカ調のキャンペーンソングに乗せて「ジョージア ワイルドドリップ」ならではの豆へのこだわりや世界観を表現しています。

---

<本件に関するお問い合わせ先>

北海道コカ・コーラボトリング株式会社

広報部

011-888-2091

お客様からのお問い合わせ先：0120-308509