



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9月29日

“超微粉碎コーヒー”配合でコーヒーのコクを実現
牛乳使用量アップでまろやかさを強化

「ジョージア コクのあるカフェオレ」

- 10月2日(月)より北海道で新発売 -



「ジョージア コクのあるカフェオレ」

190g缶 / メーカー希望小売価格：120円（消費税込）

北海道コカ・コーラボトリング株式会社(本社:札幌市 社長:北島義俊)は、しっかりとしたコーヒーのコクとそれに負けない牛乳のまろやかさを楽しめる定番カフェオレ「ジョージア コクのあるカフェオレ」を10月2日(月)より北海道で新発売します。

*

「ジョージア コクのあるカフェオレ」は、コーヒー豆そのものを20 μ m(*1)程度まで凍結粉碎した「超微粉碎コーヒー」を配合することにより、コーヒー豆のもつ旨みとコクを残すところなく丸ごと味わえるように仕上げた、コーヒー感の強い、コクのあるカフェオレです。(緑茶飲料に抹茶粉末を加えることで旨みを強化するのと同じ考え方です。)

「超微粉碎コーヒー」の配合により、味覚で味わうしっかりとしたコーヒー感、強いコクの実現に加え、粒子の大きさによる口あたりと食感で感じるコク感の実現にも成功しました。また、乳は牛乳のみを使用し、牛乳使用量をアップ(*2)することでカフェオレ本来のまろやかさを強化しました。

(*1) μ m(マイクロメートル)=1/1000mm

(*2) 当社比(ジョージア 牛乳使用カフェオレ)と比較)

パッケージは、コクがあり、まろやかでおいしいカフェオレの味を想起させるクリーム色をベースに、製品名の「Café Au Lait」を大きくやわらかい書体で中央に配置することで、全体的に「コーヒーのコク」と「牛乳のまろやかさ」を強化したことが分かるデザインに仕上げました。また、製品特徴である「超微粉碎コーヒー入り」が一目で分かるように、粉碎されたコーヒー豆を模したアイコンを大きく配置しています。

仕事の合間や休憩中、ホッと一息つきたいときなど、日常のさまざまな場面で飲用いただけます。

<製品概要>

製品名: ジョージア コクのあるカフェオレ

品名: コーヒー飲料

原材料名: 牛乳、砂糖、コーヒー(コーヒー、超微粉碎コーヒー)、水飴、香料、乳化剤、カゼインNa、安定剤(CMC、カラギナン)、甘味料(スクラロース)

カロリー: 30kcal/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10月2日(月)

販売地域: 北海道

<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