



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/>

2005年8月4日

コーヒー鑑定士が吟味した高級ブラジル豆を100%使用

コーヒー本来の美味しさをお届けするために、
原料と製法にとことんこだわった缶コーヒー

「ジョージア グランデ」

-9月5日（月）より北海道で新発売-

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、ブラジルの大粒厳選豆だけを使用し、コーヒー本来の味と香りを実現した新製品「ジョージア グランデ」を9月5日（月）より北海道で導入いたします。

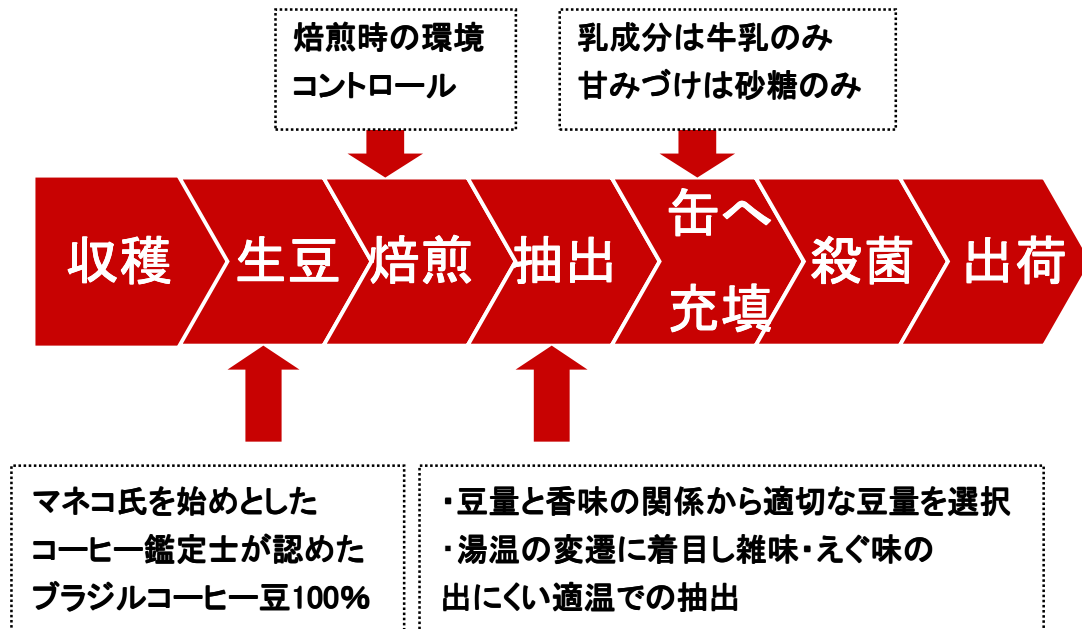
「ジョージア グランデ」は、熟練したコーヒー鑑定士によって厳選された上質で美味しい大粒のブラジル産コーヒー豆を100%使用しています。その厳選豆の風味を最大限に引き出すために、豆の使用量や焙煎のほか、抽出条件・副原料にもこだわって作り上げました。コーヒー本来のうまみが抽出された、コクがありながらすっきりと飲みやすい、コーヒー本来の上質な味わいと香りを実現した新しい缶コーヒーです。



新製品「ジョージア グランデ」

190g 缶／メーカー希望小売価格 120円（消費税等込）

「ジョージア グランデ」は、美味しいコーヒー本来の味と香りをお届けするために、コーヒーの味わいを決定する生豆の品質、並びに生豆の焙煎・抽出・副原料など、様々なポイントにおいて工夫を凝らして開発されました。



1. 原料のこだわり：熟練コーヒー鑑定士が厳選したブラジル産の大粒上質豆を100%使用
「ジョージア グランデ」では、サンパウロコーヒー定期取引市場公認鑑定士で、コーヒー鑑定士として54年のキャリアを持つマネコ氏を始めとした熟達したコーヒー鑑定士によって厳選された高級ブラジル豆を100%使用しており、中でもサイズが大きく、状態がよい豆だけを使用しています。

加えて、上質なコーヒーの味と香りを十二分に引き出すために、豆量と香味の関係の研究を基に豆の使用量を追求し、従来の主な製品に比して約25%増に相当する量の生豆を使用しています。

製品名の「グランデ」は、大粒のコーヒー豆を使用していることを鑑み、王道感があり、消費者に即時に覚えて頂けるネーミングとしました。

<参考>

Manoel Macelino Antunes (マネコ氏)
1936年 ブラジルサンパウロ州サントス生まれ
サンパウロコーヒー定期取引市場公認鑑定士
MC COFFEE DO BRASIL 社
チーフクラシフィカドール (コーヒー鑑定士)
コーヒー鑑定士道54年の重鎮



2. 製法のこだわり：焙煎と抽出

厳選された豆の焙煎については、焙煎環境をコントロールすることによって適度な苦味と甘み、香りを引き出しました。

抽出時の湯温についても配慮し、雑味やえぐ味の出にくい最適な温度で抽出しました。

3. 副原料のこだわり：コーヒーの味わいを活かすために

コーヒーの味わいを活かすために副原料にもこだわりました。乳成分としては牛乳のみを使用し、糖分は砂糖のみを使用しています。

4. パッケージのこだわり：新生ジョージアの象徴として

パッケージは、スマートでスタイリッシュなイメージの光沢のあるシルバーカラーをベースに、実際に使用している厳選ブラジル豆を正面に実物大で配置し、中身の特徴を英語で地模様として記しています。今回全面リニューアルを図るジョージアの新しい顔として位置づけ、開発しました。

コカ・コーラシステムは、「ジョージア グランデ」の導入により、缶コーヒーユーザーに新しい価値を提供していきます。

製品概要

- 製品名 : ジョージア グランデ
- 品名 : コーヒー
- 原材料名 : 牛乳、コーヒー、砂糖、香料、カゼイン Na、乳化剤、安定剤(カラギナン)
- カロリー : 31kcal/100g あたり
- 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 : 2005 年 9 月 5 日(月)
- 販売地域 : 北海道

<本件に関するお問合せ>

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 : TEL0120-308509