



# 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

厳選したコーヒー豆と純水を使用し  
コクのあるしっかり味にリニューアル  
本気ブラック

「ジョージア エンブレムブラック」

- 10月2日(月)より北海道でリニューアル発売 -

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、伸張する無糖ブラックコーヒー市場に向けて、厳選された豆と純水を使用し、独自の技術でいれたてのおいしさを追求したブラック缶コーヒー、「ジョージア エンブレムブラック」を味・パッケージともにリニューアルし、10月2日(月)より北海道で発売開始します。



「ジョージア エンブレムブラック」

190g缶 / メーカー希望小売価格：120円(消費税込)

弊社が実施した消費者の味覚嗜好調査によると、ユーザーの受け入れ性が高いブラック缶コーヒーの味覚は「キレがあり味が濃く、苦味のあるコーヒー」であることが分かりました。そこで、今回の「ジョージア エンブレムブラック」のリニューアルでは、今までの「キレのあるすっきりした後味」という特徴に加えて、「コクのあるしっかり味」の実現を目指しました。

新しい「ジョージア エンブレムブラック」は、素材・抽出法・製法にこだわり、すっきりした後味はそのままに、よりコクのあるしっかり味をお楽しみいただけます。

- ・ 素材へのこだわり：コーヒー豆はこれまで使用していた豆に加え、芳醇な香りと深いコクが特徴の豆や、苦味のあるおいしさが特徴の豆といった厳選豆を新たにブレンドし、全体的に焙煎深度を深めに変更しました。また、水にもこだわり、コーヒー豆の旨みをそこなわないために「純水」を使用しています。
- ・ 抽出法へのこだわり：従来の一定温度での抽出から、湯温を低温から高温へと連続的に変更させながら抽出する新手法を採用。低温抽出によるキレのある後味の良さと、高温抽出によるコクのあるしっかりした旨みを同時に実現することができました。
- ・ 製法へのこだわり：製造過程で酸素と熱がコーヒーに与えるダメージをより抑えることを可能とした、コカ・コーラ社独自の技術「脱酸素いれたてパック製法」を採用し、苦味や旨み、コクといったコーヒー豆の持つ本来の味を実現しました。

パッケージは、シャープでスッキリとした黒をベースに、「BLACK」の文字を大きく配置し、ゴールドの3本ラインを横に引くことで、シンプルながらも男らしさを感じさせる、高級感のあるデザインとなっています。

通勤から仕事モードに切り替えるとき、休憩でくつろいだ後仕事に戻るとき、何か大きな仕事に取り組む直前に気合を入れたいときなど、オフからオンへのスイッチを入れ、自分を本気モードに切り替えたい日常のさまざまな場面でご飲用いただけます。

また、リニューアル導入にあわせて、好評をいただいておりますTV広告シリーズでも本製品を訴求し、雑誌など他の媒体も活用して30代から40代の男性を中心に、積極的に訴求していきます。

#### <製品概要>

製品名：ジョージア エンブレムブラック

品名：コーヒー

原材料名：コーヒー、香料

カロリー：0kcal/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