## 無印良品 News Release

〒170-8424 東京都豊島区東池袋4-26-3 電話03-3989-4538 FAX03-3980-3470 http://ryohin-keikaku.jp

2019年3月吉日

# 環境にも人にもやさしい 無印良品 オーガニックコーヒー 新発売のお知らせ



無印良品を企画、開発する株式会社良品計画(東京都豊島区/代表取締役社長 松崎 曉)は、コーヒーを一新し、環境にも人にもやさしいオーガニックの原料を使った4つの味わいで、豆・粉・ドリップバッグの3タイプ、計12アイテムのコーヒーを3月13日(水)より全国の無印良品とネットストアで発売します。

#### ■ 毎日飲んでほしいコーヒー

中南米のコロンビアとホンジュラスのオーガニックコーヒー(\*)を使用しています。標高約1500メートルの山岳地帯にあるコロンビアの農園は寒暖差が大きく、さらに豊富な降雨量でコーヒーの栽培に適しており、コクのある香り高いコーヒーの実が年間を通して収穫されています。豆は日本に運ばれ、国内の工場で焙煎、ブレンドしています。味わいは、お好みや気分に合わせてお選びいただけるよう、「オリジナルブレンド」「ダーク」「ラテ用ブレンド」「カフェインレス」の4つの味わいに、豆・粉・ドリップバッグの3タイプをそれぞれご用意しました。

(\*)オーガニックとは:過去3年間以上、殺虫剤や除草剤、化学肥料などを使用していない土地で栽培すること。豆の焙煎をはじめ、加工段階においても添加物、加工補助剤などを使用していないこと。

#### [オーガニックコーヒー オリシナルブレンド]

コロンビアとホンジュラスの有機アラビカ豆を中煎りにし、マイルドな味わいに仕あげました。まろやかな香りとすっきりとした後味が特長です。苦み・コク・酸味ともに平均的な味わいで飲みやすく仕上げています。

#### [オーガニックコーヒー ダーク]

コロンビアとホンジュラスの有機アラビカ豆を深煎りにし、香ばしくしっかりとした味わいに仕あげました。深いコクと程よい苦みが特長です。しっかりとした味わいがお好みのお客様におすすめです。

#### [オーガニックコーヒー ラテ用ブレンド]

コロンビアとホンジュラスの有機アラビカ豆を極深煎りにし、ミルクをたっぷり入れて楽しむカフェ・ラテ用にブレンドしました。しっかりとしたコクのあるコーヒーに温めた牛乳を加えて、コーヒーの味をしっかり感じられるカフェラテをお楽しみください。

#### [オーガニックコーヒー カフェインレス]

ホンジュラスの有機アラビカ豆を深煎りにし、程よいコクとさわやかな酸味のある味わいに仕あげました。カフェインを 97%カットしています。

### ◆商品ラインナップ

商品名	規格	税込価格
オーガニックコーヒー オリジナルブレンド ドリップ	70g(7g×10袋)	¥390
オーガニックコーヒー オリジナルブレンド 粉	200g	¥490
オーガニックコーヒー オリジナルブレンド 豆	200g	¥490
オーガニックコーヒー ダーク ドリップ	70g(7g×10袋)	¥390
オーガニックコーヒー ダーク 粉	200g	¥490
オーガニックコーヒー ダーク 豆	200g	¥490
オーガニックコーヒー ラテ用ブレンド ドリップ	70g(7g×10袋)	¥390
オーガニックコーヒー ラテ用ブレンド 粉	200g	¥490
オーガニックコーヒー ラテ用ブレンド 豆	200g	¥490
オーガニックコーヒー カフェインレス ドリップ	70g(7g×10袋)	¥450
オーガニックコーヒー カフェインレス 粉	200g	¥690
オーガニックコーヒー カフェインレス 豆	200g	¥690