

## News Release

2010年3月26日

# DOUTOR



プレミアムビーンズセレクション No.15  
エチオピア 『モカ・イルガチェフェ』  
ドトールコーヒーショップに2年ぶりの登場!!

(株)ドトールコーヒー(本社:東京都渋谷区/代表取締役社長:鳥羽 豊)は、4月10日(土)から全国のドトールコーヒーショップ約1,110店で『プレミアムビーンズセレクションNo.15 エチオピア <モカ・イルガチェフェ>』のコーヒー豆(1,070円/200g入り)と、ドリップカフェ(390円/5杯分)を発売します。

“プレミアムビーンズセレクション”は世界の希少なコーヒー豆を紹介するシリーズで、この<モカ・イルガチェフェ>は2007年10月に販売して以来、2年ぶりの登場です。

“モカ”は2008年春から輸入および安定供給が困難になり、現在でも入手困難な銘柄ですが、エチオピアの上級グレードのものを数量限定で仕入れ、ドトールこだわりの直火で丁寧に焙煎し、おいしさを引き出します。

### ■<モカ・イルガチェフェ>とは：

エチオピア共和国シダモ地方にあるイルガチェフェ地区で栽培されたコーヒーです。イルガチェフェ地区は標高1500~2000mの高地にあり、肥沃な黒土でコーヒーが栽培されています。

同じシダモ地区内で栽培されたコーヒーの中でも、特に品質のよさ、風味のよさから[モカ・シダモ]とは別格に扱われています。

### ■産地：エチオピア共和国シダモ地方イルガチェフェ地区

### ■味の特長：

オレンジやライムを思わせる、フレーバーティーのような味わいと、ブーゲンビリアのようなフローラルな香り。

### ■精選方法：

完熟のコーヒーチェリーを手作業で摘み取り、果肉の除去や水洗いの後天日乾燥します。強い日差しから守るため、日よけをします。

### ■焙煎方法：直火焙煎(中深焙)

### ■パッケージ：

“アフリカ”を最大限にアピールした色使いとデザインです。エチオピアの国旗に使われるラスタカラーを、ベースの色とモチーフのアフリカ地図に使用します。鮮やかな配色は店頭で目を引きつけ、華やかさを演出します。

復活!!



(左)コーヒー豆200g、(右)ドリップカフェ(5杯入り)

甘味 0000  
酸味 0000  
苦味 0000  
焙煎 浅焙 中深焙 極深焙

【商品名】プレミアムビーンズセレクション  
No. 15 <モカ・イルガチェフェ>  
【原産国】エチオピア共和国  
【ランク】グレード1  
【製品】コーヒー豆(200g)1,070円  
ドリップカフェ(5杯分)390円

※価格は全て税込みです。

このリリースに関するお問い合わせは、  
ドトールコーヒー 広報課までお願いいたします。  
TEL:03(5459)9053 FAX:03(5459)9037  
Email:news-release@doutor.co.jp