

今月の開発ストーリー

オーガニックアイスコーヒー (ムソー)

売れ筋のリキッドコーヒーを、ムソーブランドで

ここ20年間のコーヒー消費の動向を見ると、コーヒー全体の消費量は少し減少、中でもインスタントコーヒーの消費量は年々下がっています。缶コーヒーもピーク時に比べると減少傾向、レギュラーコーヒーに大きな変動は見られません。

唯一はっきり伸びているのがリキッドコーヒーで、1998年と2018年を比べると2倍以上になっています(参考: 全日本コーヒー協会統計資料)。より本格的でおいしいコーヒーへのニーズが高まり、手軽でありながら本格的な味の商品が注目を集めていると思われま

す。ムソーブランドのアイスコーヒーを開発するにあたり、目指したのは「ご家庭でお買い求めやすいオーガニックアイスコーヒー」です。もちろん、おいしさに妥協はありません。「やわらかな苦みとコク、フルーティーな甘みがバランスよくスッキリとした味わい」をイメージして、試作を重ねました。

協力工場は、焙煎をユニカフェ神奈川総合工場(神奈川県愛甲郡)、粉碎から抽出をメトロ口(山梨県南アルプス市)にお願いしました。いずれもコーヒーを知り尽くし、高い技術を持つ専門メーカーです。

有機コロンビア産 アラビカ種豆100%

本物の「おいしい」は原産地から。太平洋とカリブ海に面する緑豊かなコロンビアの大地。昼夜の温度差があり、雨季と乾季のバランスもよく、おいしいコーヒーを作るための絶好の条件が広がっています。コロンビアは浅煎りだと柔らかな酸味、深煎りするとコクとボディ感が出てくる、コーヒーの王道をい

く豆です。

ムソーのオーガニックアイスコーヒーは、有機JAS認証のコロンビア産豆を使用します。品種は、コーヒー本来の酸味と甘みが味わえるアラビカ種100%。一般のインスタントコーヒーなどに使われる安価なロブスタ種は一粒もブレンドしません。

淡い緑色の生豆(なまめ)は、焙煎機で煎るうちに薄茶色からダークブラウンへと色を濃くし、甘く香ばしい香りを放ちます。アイスコーヒー用は黒褐色、表面にうっすらとコーヒーオイルがにじむまで深煎りします。

南アルプス伏流水でネルドリップ抽出

メトロに届いた焙煎豆は、グラニューレーター(ローラー状の粉碎機)にかけて粗めに挽き、一酸化炭素を抜くために一晩寝かせてから抽出します。大きなネル袋に90kgのレギュラーコーヒーを入れて、熱湯を注ぐのです。昔ながらの喫茶店でおなじみの「ネルドリップ方式」です。

布製のフィルターは紙フィルターよりも目が粗いため、コーヒーオイルがより抽出され、まったりとした口当たりと奥深い味わいが残り、最もコーヒーがおいしくなる抽出方法と言われています。豆を粗めに挽いたのは、ネルドリップに合わせることで。

豆とともにリキッドコーヒーのおいしさを決める「水」は、南アルプスの伏流水を使用。氷やミルクを加えてもおいしい



ように、濃い目に抽出します。無糖はそのまま、微糖はブラジル産の有機砂糖で甘みを添えます。

本格的なアイスコーヒーが手軽に味わえる、ムソーこの夏の一押し。至福の一杯をお楽しみください。(ムソー商品部 八坂健一)



ムソーのオーガニックアイスコーヒーを次のページで紹介します →

▷ 今月のイチ押し商品 ◁

本格派の味をお手軽に オーガニックアイスコーヒー

やわらかな苦みとコク、フルーティな甘みがバランスよくスッキリとした味わいの
オーガニックアイスコーヒーです。

有機JAS認証の
コロンビア産豆使用

100%アラビカ種豆使用

南アルプス伏流水で
ネルドリップ抽出

43468 〈ムソー〉
**オーガニック
アイスコーヒー無糖**

〈1,000ml〉

450円(本体価格) 486円(税込価格)

- JAN : 4978609434686
- 入数(発注単位) : 12(1)
- 原材料 : 有機コーヒー(国内製造)
- アレルギー…なし ○賞味期限…270日
- 遺伝子組み換え…M

4月27日発売

New



43469 〈ムソー〉
**オーガニック
アイスコーヒー微糖**

〈1,000ml〉

450円(本体価格) 486円(税込価格)

- JAN : 4978609434693
- 入数(発注単位) : 12(1)
- 原材料 : 有機コーヒー(国内製造)、有機砂糖
- アレルギー…なし ○賞味期限…270日
- 遺伝子組み換え…M

4月27日発売

New



簡単 & お洒落なアレンジも



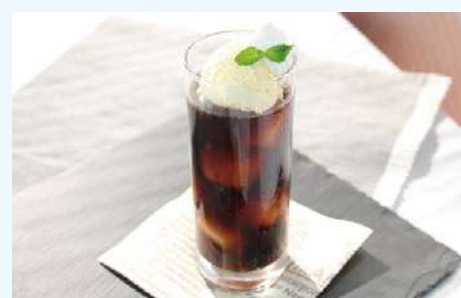
豆乳または牛乳を加えて
アイスカフェラテ



糸寒天で
コーヒーゼリー



凍らせた
コーヒーアイスキューブ
をミルクに浮かべて



アイスをのせて
コーヒーフロート