



ミカフェートから新ブランド 「CAFÉ REVOLUCIÓN(カフェレボルシオン)」が誕生 5種類のコーヒーを販売開始 革命的おいしさのコモディティコーヒー

「農園からカップまで」を世界で唯一実現している株式会社ミカフェート(所在地:東京都港区 代表取締役社長 José. 川島 良彰 以下「ミカフェート」)から、新ブランド「CAFÉ REVOLUCIÓN(カフェレボルシオン)」シリーズが誕生、5つの新商品をミカフェート各店(一部店舗を除く)で4月19日(金)より、数量限定で販売開始いたします。

コモディティコーヒーながら素晴らしい品質を誇る本ブランドはミカフェートの他のコーヒーと同様に、定温コンテナで輸送したコーヒーの生豆だけを使用しています。様々な時間帯を想定した、それぞれ異なるコーヒーシーンに応じた味わいのラインナップを、ぜひお楽しみください。

▼「CAFÉ REVOLUCIÓN」オンラインショップページ

<http://shop.mi-cafeto.com/fs/micafeto/c/caferevolucion>



▲左から、SOL(ソル)、PICO(ピコ)、PODEROSO(ポデロソ)、PAZ(パス)、GLORIA(グロリア)
朝、昼、午後、就寝前など、一日の中でコーヒーを飲むシーンによって提案する5種類のコーヒーを同時発売

■「カフェレボルシオン」誕生の背景

2008年の創業以来、“すべてのコーヒーをおいしくする”を企業のミッションとして、農園から一杯のカップまで、すべての工程を自社で管理することにこだわり、独自の明確な品質管理基準をつくることで生み出された「品質のピラミッド」を基準としたブランドを展開してまいりました。最上級グレードである「Grand Cru Café(グラン クリュ カフェ)」を筆頭に、「RESERVA(レゼルバ)」、「NATURE CAFÉ(ナチュラル カフェ)」、「Premier Cru Café(プルミエ クリュ カフェ)」、「COFFEE HUNTERS(コーヒーハンターズ)」といった従来のブランドに対し、より親しみやすい価格帯にも関わらず高い品質のコーヒーを選び抜いてご紹介するのが、「CAFÉ REVOLUCIÓN(カフェレボルシオン)」シリーズです。高品質を誇るミカフェートのコーヒーを、お求めやすい価格帯でお届けすることで、より多くの皆様に「果実としてのコーヒー」の魅力を伝え、これからもコーヒー業界に革命を起こしてまいります。



CAFÉ REVOLUCIÓN

■「カフェレボリューション」の特徴

1、レボリューションコーヒーについて

ミカフェトが独自の基準で選び抜いたコーヒーをダイレクトトレーディングし、果実であるコーヒーの品質管理を徹底するため、長年培ってきた技術を活用し定温コンテナで輸送、一定の室温で保管しています。また密閉のペットボトルは香りを逃さず鮮度を保ったままにご家庭へお届けするための工夫が施されています。

2、シーンで選ぶ、5つのラインナップ

生産国やコーヒーの品種によって選ぶのではなく、コーヒーを飲むシーンを想像しながら、一日の様々な時間帯で楽しむことを想定した5種類のコーヒーをご用意しました。コーヒーの品種などの違いに難しさを感じていた方にも、バラエティをお楽しみいただけるラインナップのご提案です。

3、場所を選ばず、誰でも手軽にドリップできるフィルターを同時販売

ご家庭でコーヒー豆を挽けない方やドリップできない方にも、手軽にコーヒーを楽しんでいただけるよう、専用フィルターを合わせて販売いたします。お好みに応じて最大20gまでコーヒーを投入できる大型サイズで、コーヒーのラインナップだけでなく、気分や好みに応じて粉の量まで自由に調整できるドリップフィルターです。このフィルターがあれば、どこでもお湯を注ぐだけで、ご家庭やオフィスはもちろん、キャンプなど屋外の食事の場でも、おいしいコーヒーが楽しめます。

内容:ドリップフィルター12枚

価格:250円(税込)

■「CAFÉ REVOLUCIÓN(カフェレボリューション)」概要

名称:「CAFÉ REVOLUCIÓN(カフェレボリューション)」

発売日:2019年4月19日(金)店頭発売 ※一部店舗を除く






※オンラインショップでは先行して4月17日(水)より受付開始

販売価格:1本180g(粉) 990円(税込)

URL: <http://shop.mi-cafeto.com/fs/micafeto/c/caferolucion>



「CAFÉ REVOLUCIÓN(カフェレボリューション)」 シーンで選ぶ5つのラインナップ

 <p>「SOL 透き通った果実」</p> <p>目覚めの朝、 すっきりとさわやかに</p>	<p>コロンビア産原料を100%使用</p>	<p>SOL「ソル」とはスペイン語で、「太陽」を意味。ラインナップの中では最も浅煎りのコーヒー。何杯でも楽しめるような、すっきりとした味わいと香りの良さが特徴です。快適な一日の始まりをさわやかに、かろやかに彩るよう、ジューシーで果実感に溢れた酸味と芳醇で豊かな香りが魅力です。</p>
 <p>「PICO 香り立つ甘味」</p> <p>お昼時、 シャキッと気分を変えて</p>	<p>コロンビア、ホンジュラス、ペルー産原料をブレンド</p>	<p>PICO「ピコ」とはスペイン語で、「頂点」を意味。一日のピーク時である正午や、お昼休み時に最適。午前中の疲れを癒して午後に向けて気分を盛り上げていくような、活力あふれる味わいに仕上がっています。やや深い焙煎のコーヒー特有の香ばしさを強く含み、集中力を高めていきたい時間帯にぴったりな、フレッシュでキレのあるアタック感が特徴です。</p>
 <p>「PODEROSO 強く雄々しい深み」</p> <p>午後の眠たい時間、 強くリフレッシュ</p>	<p>コロンビア、ホンジュラス産原料をブレンド</p>	<p>PODEROSO「ポデロソ」とはスペイン語で、「力強い」の意味。レボリューションシリーズの中でも特に深煎りで、昼食を終えた後の午後の眠気を一気に覚ますかのような、どっしりとした強いボディ感とコク、ナツティな味わいがパワフルなエネルギーを感じさせます。フルーツであるコーヒー豆が持つナチュラルな味わいを表現しているミカフェートのコーヒーラインナップの中では、ひときわ強い個性を放っています。</p>
 <p>「PAZ コクと安らぎ」</p> <p>夜のお休み前の リラックス時に</p>	<p>ブラジル、ペルー、ホンジュラス産原料をブレンド</p>	<p>PAZ「パス」とはスペイン語で、「平和」の意味。朝、SOLから始まった革命的なコーヒー体験を平和的に締めくくるべく、PODEROSOに近い深みでありながら、味わいや香りは甘くてシルキー。包み込まれるような柔らかさに仕上げられています。まさに平和、平穏を感じるかのような、夕方から夜のリラックスタイムに向いています。</p>
 <p>「GLORIA バランスの極み」</p> <p>時間帯を問わずに 楽しめるバランスの良さ</p>	<p>コロンビア、ペルー、エルサルバドル産原料をブレンド</p>	<p>GLORIA「グロリア」とはスペイン語で、「栄光」の意味。ミカフェートが新たに放つ革命「REVOLUCIÓN」は、コーヒー市場において、いづどんな場面でも燦然と光り輝いたものでありたいという願いを含め、時間帯や場所を問わず、いつでもお楽しみいただけるバランス型の味わいに仕上げました。酸味、甘味、ボディ、どれをとっても程よい仕上がりに。ミカフェートが提案する「コーヒー革命」をやさしく導くコーヒーです。</p>



ミカフェートとは

株式会社ミカフェートは、唯一無二のコーヒーハンターJosé. 川島 良彰が2008年に「すべてのコーヒーをおいしくする」ことを掲げ、立ち上げたコーヒー豆の輸入、販売を行う会社です。樹の選別から栽培、収穫、輸送、焙煎、保管、抽出に至る全ての工程に独自の品質基準を設け、グレード別にトップブランドからカジュアルブランドまで様々なコーヒーを取り扱っています。全国に展開するカフェのほか、大手航空会社の全路線・全クラスや、有名ホテル、レストランなどへも提供しています。



株式会社ミカフェート 代表取締役社長

José. 川島 良彰 José Y. Kawashima

1956年静岡生まれ。1975年中米エルサルバドル国立コーヒー研究所に留学し、コーヒー栽培・精選を学ぶ。その後大手コーヒー会社に就職し農園開発に従事。2008年に独立し、株式会社ミカフェートを設立。ジャマイカ、ハワイ、ルワンダ、タイ、インドネシア等の世界各地で農園開発を手掛け、マダガスカルでは絶滅危惧種の発見と保全を行う。レユニオン島では絶滅したと言われていた品種ブルボンポワントウを復活させ、同島のコーヒー産業の再興を果たす。現在に至るまでに訪れた農園の数は3000農園を超える。

「コーヒーは果物である」事を市場に問いかけ「すべてのコーヒーをおいしくする」ために、明確なコーヒー畑の格付け基準ならびにコーヒー全般における品質基準を設けた、独自の「コーヒー品質のピラミッド」を形成。農園、畑、品種、栽培、精選からリーファー輸送、脱酸素定温保管、選別、焙煎に至る全工程において徹底的にこだわり抜いた、最高峰のコーヒーである「Grand Cru Café(グラン クリュ カフェ)」を誕生させた。今ではこの「Grand Cru Café(グラン クリュ カフェ)」をフラッグシップとし、一級畑のコーヒーのみを使用した「Premier Cru Café(プルミエ クリュ カフェ)」や市場に紹介されていない珍しい品種や、独自の栽培、精選方法で品質を高めている農園の「COFFEE HUNTERS(コーヒーハンターズ)」、ミカフェート基準におけるエントリーラインナップである「CAFÉ REVOLUCIÓN(カフェレボリューション)」等、コーヒー品質のピラミッドに準拠したそれぞれのレイヤーにおけるブランドを展開している。また日本企業で初めて「サステナブル・コーヒー・チャレンジ」に参画するなど、生産国と消費国の架け橋となり、コーヒーを通じてサステナブル(持続可能)な社会の実現を目指している。

国際協力機構(JICA)コーヒー分野にかかる課題別支援委員会 委員長

日本サステナブルコーヒー協会理事長

JAL日本航空コーヒー・ディレクター

東京大学研究会コーヒーサロン 共同座長

タイ王室メイファールアン財団コーヒーアドバイザー

カリフォルニア大学デビス校コーヒーセンター アドバイザー・ボードメンバー等を務める。

ミカフェート Shop Information

GRAND CRU CAFÉ GINZA	東京都中央区銀座6-10-1 GINZA SIX 13F / 03-6274-6841
BARNEYS CAFE BY MI CAFETO	東京都中央区銀座6-8-7交詢ビル バーニーズ ニューヨーク銀座本店3F / 03-6263-8480
BARNEYS CAFE by Mi Cafeto Premier	東京都港区六本木7-7-7 バーニーズ ニューヨーク六本木店 2F / 070-4308-0951
ミカフェート 一ツ橋店	東京都千代田区一ツ橋2-3-1 小学館ビル1F / 03-6261-5434
ミカフェート 表参道店	東京都渋谷区神宮前4-18-6 イスルギビル1F / 03-3405-9501
ミカフェート アトレ吉祥寺店	東京都武蔵野市吉祥寺南町1-1-24 アトレ 吉祥寺1F / 0422-22-1487
ミカフェート 横浜元町店	神奈川県横浜市中区元町2-93 1.2F / 045-319-6667
ミカフェート 六本松店	福岡県福岡市中央区六本松4-2-2「六本松421」1F / 092-406-7441
ミカフェート 盛岡店	岩手県盛岡市盛岡駅西通2-19-27 / 019-656-8325

本リリースに関するお問い合わせ先

株式会社ミカフェート 広報 TEL:03-6459-4147 MAIL:mktg@mi-cafeto.com