



2013年9月1日

報道関係各位

“World’s best coffee” を掲げるミスタードーナツの新しいコーヒー

9月13日(金)『ミスドオリジナル ローストコーヒー』

品質から焙煎までこだわった単一種の豆のコーヒーを導入

株式会社ダスキン（本社：大阪府吹田市、社長：山村 輝治）が運営するミスタードーナツは、9月13日（金）より、コーヒー豆の品質や焙煎方法にこだわった『ミスドオリジナル ローストコーヒー』を、全国のミスタードーナツで発売します。

ミスタードーナツは、1955年にアメリカで事業を創業して以来「World’s best coffee & Fresh Donuts」をテーマに事業を展開してまいりました。2013年、より多くのお客様にミスタードーナツをご利用いただけるよう、商品のリニューアルや新カテゴリードーナツの導入など、新しい取り組みを進めております。第1弾として、2013年4月に、フライオイルを変更しドーナツの風味を改良したほか、定番ドーナツの生地をリニューアルし、大変ご好評をいただいております。今回、第2弾として、コーヒー豆の品質や焙煎方法にこだわり、よりおいしくなった『ミスドオリジナル ローストコーヒー』を発売します。

◆新商品『ミスドオリジナル ローストコーヒー』について

『ミスドオリジナル ローストコーヒー』は、近年アメリカで流行している、豆の産地・品質にこだわった新しいコーヒー文化「サードウェーブ（第3の波）」を取り入れた商品です。ミスタードーナツでは、この「サードウェーブ」のコーヒーを、全国チェーンとして実現可能な方法で展開してまいります。



コーヒーの新しい文化「サードウェーブ」

19世紀後半、コーヒーの大量生産が可能となり、広く大衆にも飲まれるようになった「ファーストウェーブ」が到来した後、コーヒーそのものの味や品質を追求し、エスプレッソコーヒーを中心とした「セカンドウェーブ」が流行しました。

そして現在、味・品質に加え、豆の仕入れ方法にまでこだわった「サードウェーブ」がブームになっています。「サードウェーブ」は、豆の産出国ではなく産地までを重視し、単一種の豆の個性を最大限に引き出す淹れ方を追求する、新しいコーヒーの文化です。

ミスドオリジナルローストコーヒーのこだわり

ミスタードーナツでは、高品質な豆が豊富に収穫されるブラジルのセラード地区のレインフォレスト・アライアンス認証農園※1で生産されたコーヒー豆を使用しています。収穫された豆は、個性を最大限に引き出すため、単品焙煎を採用。4段階の異なる焙煎をすることで、酸味や苦みなど特徴を引き出し、その豆を最もおいしく飲んでいただけるようにブレンドしています。



また、コーヒーの抽出には、均一に豆を蒸らして抽出するコーヒーマシンを使用したほか、おいしく召し上がっていただけるように保温したカップで提供します。※2

ミスタードーナツは、甘い香りが際立つおいしいドーナツと、こだわりのおいしいコーヒーで、お客様のライフシーンを豊かにするお手伝いをしたいと考えています。ドーナツやコーヒーの専門性にこだわり、“おいしさ”を追求した商品を販売するとともに、お客様に安全・安心をお届けするための努力を続けてまいります。

※1…レインフォレスト・アライアンス (Rainforest Alliance)

ニューヨークに本部を置く、国際的なNGO団体。地球環境保全のために熱帯雨林を保全することを目的とし、森林・農地の保全や生態系を保護し、かつ、労働者に適切な労働環境を提供している農園は、レインフォレスト・アライアンス認証を受けることができます。

この認証を受けると、その農園で生産された原料を使用している商品に対し、企業は商品やサービスにレインフォレスト・アライアンス認証マークをつける事ができ、一般消費者にとっては、“環境保全活動”をサポートする事につながります。



レインフォレスト・アライアンス
認証マーク

※2…テイクアウトやフードコートなどでは、ペーパーカップで提供する場合があります。

価 格	262 円 (標準価格)
販 売 期 間	9 月 13 日 (金) ~ ※通年販売
対 象 シ ョ ッ プ	ミスタードーナツ全店 (一部ショップを除く)

■本件に関するメディアからのお問い合わせ先

株式会社ダスキン ミスタードーナツ事業本部 広報室

TEL:06-6821-5239 FAX:06-6821-5386

E-mail:mdpr@mail.duskin.co.jp

■本件に関するお客様からのお問い合わせ先

ミスタードーナツお客さまセンター
ホームページ

TEL : 0120-112-020

<http://www.misterdonut.jp>