

2024年9月11日

チルドコーヒー売上 No.1 ブランド*1の「マウントレニア」が本気で作った
今しか飲めない新チルドブラックコーヒー
「マウントレニア スペシャルティ エチオピアモカ 100%」
10月1日(火)コーヒーの日に全国にて数量限定発売

森永乳業は、チルドコーヒー売上 No.1 ブランド*1「マウントレニア」から、「マウントレニア スペシャルティ エチオピアモカ 100%」を、10月1日(火)のコーヒーの日に全国にて数量限定で発売いたします。

*1 出典 インテージ SRI+ チルド飲料市場(コーヒー系) 2023年4月~2024年3月 累計販売金額

発売から30年以上の「マウントレニア」は、“チルドカップコーヒー”という新たなカテゴリーを創造したパイオニアブランドです。「ミルクとコーヒーを中心とした幅広い飲用体験を通じて、一人ひとりの心の拠り所になること」を目指して、いつでもどこでも手軽に楽しむことができるエスプレッソ&ミルクの味わいや、リフレッシュ&リラックスのひとつと、豊かで幸せな時間のはじまりを皆さまにお届けしてまいりました。

「マウントレニア スペシャルティ エチオピアモカ 100%」は、エチオピアのシダモ地方にあるTADE(タデ)農園のコーヒー豆に限定した、シングルオリジンコーヒーです。コーヒー豆の産地や等級、焙煎度にもこだわり、カフェショップのように、コーヒー豆の個性を引き出したおいしさを存分にお楽しみいただけます。

浅煎り焙煎(※マウントレニアブラック従来品比)と配送から販売まで10℃以下を保ちフレッシュさをキープするチルド流通により、コーヒー豆の特長を最大限引き出しました。ジャスミンのようなフローラルなアロマに、ラズベリーやレモンのようなフルーティーさ、キレのある酸味と透き通るようなクリアな後味です。また、キャップ付き容器の幅広い飲み口から直接お飲みいただくことで、コーヒーの華やかな香りをお楽しみいただけます。

今しか飲めない、「マウントレニア」が提案する新体験のブラックコーヒーを、ぜひコーヒーの日にお楽しみください。



1. 商品特長

- ①「マウントレーニア」より新しいチルドブラックコーヒーが誕生しました。コーヒー豆の産地や等級、焙煎度にもこだわり、カフェショップのように、コーヒー豆の個性を引き出したおいしさを思う存分お楽しみいただけます。
- ②エチオピアのシダモ地方にある TADE(タデ)農園のコーヒー豆を 100%使用した、シングルオリジンコーヒーです。
- ③チルド流通(配送から販売まで 10℃以下を保ちフレッシュさをキープ)と浅煎り焙煎(※マウントレーニアブラック従来品比)により、コーヒー豆の特長を最大限引き出しています。
- ④ジャスミンのようなフローラルなアロマに、ラズベリーやレモンのようなフルーティーさ、キレのある酸味と透き通るようなクリアな後味です。
- ⑥キャップ付き容器の幅広い飲み口から直接お飲みいただくことで、コーヒーの華やかな香りが楽しめます。

<コーヒー豆詳細>

焙煎度 : 浅煎り ※マウントレーニアブラック従来品比
生産国 : エチオピア
農園 : TADE 農園
品種 : アラビカ種
精選処理 : ナチュラル
等級 : 最高等級 グレード 1

2. 商品概要

①商品名	マウントレーニア スペシャルティ エチオピアモカ 100%
②種類別/名称	コーヒー
③内容量	330ml
④エネルギー	9kcal(1本(330ml)当たり)
⑤包装形態	キャップ付き紙パック
⑥保存方法	要冷蔵 10℃以下
⑦賞味期限	90日間
⑧主要ターゲット	コーヒーが好きな方、産地や焙煎度の違いによる風味も楽しみたい方、 カフェショップユーザー
⑨主要売場	コンビニエンスストア、量販店、一般小売店、EC
⑩希望小売価格	300円(税別)
⑪発売日・地区	10月1日(火)・全国
⑫JANコード	4902720 161732

3. 担当者インタビュー

<ビバレッジ事業マーケティング部 高橋 昌代>

2009年入社、飲料マーケティング歴11年半(マウントレーニア7年半)

<食品開発研究所飲料研究室 嶋 レイ>

2019年入社、飲料開発歴5年半(マウントレーニア1年半)

①この商品が生まれたきっかけは？

“コーヒーは淹れたてがおいしい。”みなさんもそういったイメージがあるのではないのでしょうか。

特に、ミルクや砂糖を入れない無糖のブラックコーヒーは、風味や品質劣化の少ないチルドだからこそフレッシュなおいしさを出せると考えています。本商品を通して、チルドのブラックコーヒーのおいしさをみなさんにお届けしたい！と思っております。そこで、カフェや喫茶店、市販のレギュラーコーヒーなどのブラックコーヒーをたくさん飲み、豆の産地や焙煎方法の違いによって風味が非常に異なること、新しい味わいや自分の好みの味わいを見つける楽しみがあることに気が付きました。市販のコーヒー飲料は深煎りで重厚感のある風味が主流です。カフェ

のように浅煎りで豆の個性を引き出した、香り高くクリアな味わいは、市販されているコーヒー飲料にはない価値であり、チルドでしか実現できない味わいだと考えています。この商品を通じて、コーヒーの選択肢の幅を広げられると感じています。(高橋)

②味わいのこだわり、工夫した点は？

コーヒー鑑定士や「Licensed Q Grader(Q グレーダー)」などのコーヒーに関する資格を持つチームメンバーとともに、コーヒー豆の選定を行い、エチオピアのシダモ地方にある TADE 農園のナチュラル精製による最高等級品(G1)の豆に出会いました。

この豆の良さを最大限に活かすために、豆の特長を引き出す焙煎度、浅煎りでも酸味が強すぎず甘さを引き出す特別な焙煎、高品質なコーヒーで求められるクリアさを実現する抽出方法を見つけ、香り高くフルーティーでクリアな後味に仕上げました。出来立てのおいしさのまま、お客様に届けるために保存方法にもこだわっています。(嶋)

③パッケージや販売方法の特徴は？

パッケージデザインも非常にこだわりをもたせています。市販のブラックコーヒーのパッケージデザインは黒基調の商品が大多数のなか、本商品はエメラルドグリーンを基調とし、産地を想起させるようなエキゾチックなイラストを採用することで、ブラックコーヒーらしくない斬新なデザインに仕立てました。

また、本商品は10月1日「コーヒーの日」にお楽しみ頂きたいという想いで、数量限定で販売します。産地や等級にこだわった希少なコーヒー豆を使用した、今しか飲めない限定のマウントレニアをぜひお試しください。(高橋)

4. 参考情報(TADE 農園について)

エチオピアでスペシャルティコーヒーの生産地域として名高いシダモ地方グジ地区に位置する農園です。

<主な認証取得など>

2010年 有機 JAS 認証取得

2016年 レインフォレスト・アライアンス認証取得

C.A.F.E. Practices 認証取得

2021年 Cup of Excellence 3位受賞

5. お問い合わせ先

<お客さまからのお問い合わせ先>

お客さま相談室 フリーダイヤル 0120-369-744

<森永乳業ウェブサイト>

<https://www.morinagamilk.co.jp>

<「マウントレニア」ブランドサイト>

<https://mtrainier.jp/>

<「マウントレニア」公式 Instagram >

<https://www.instagram.com/mtrainier.official/>

<「マウントレニア」公式 X >

https://twitter.com/mtrainier_jp

<「マウントレニア」オンラインコミュニティ> <https://mmh.morinagamilk.co.jp/>

以上