

新商品「魅惑のインド」 知られざるコーヒー大国インドの豆を100%使用！ 最大の特徴はすっきりとした上品な味わい

コーヒー・茶類等の通信販売事業を行う株式会社ブルックス（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：小川裕子）は、日本ではまだ出回ることの少ない稀少なインドのコーヒー豆を100%使用した、ドリップバッグコーヒー“グルメシリーズ”の新商品「魅惑のインド」を2020年11月1日（日）より販売いたします。

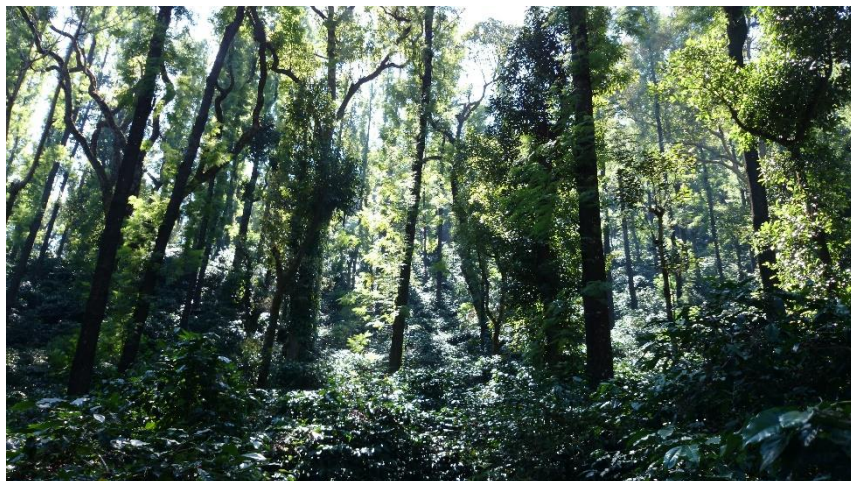


コーヒー大国「インド」の魅力

インドコーヒーをお飲みになったことがある方はどのくらいいらっしゃるでしょうか。インドと聞くと、日本では紅茶のイメージが強い方が多いのではないのでしょうか。しかし、インドのコーヒー豆は、常に世界トップ10にランクインするほど世界的に生産量が多く、その輸出先はヨーロッパ諸国が大半を占めており、日本ではまだまだ流通が少ないのが現状です。

ブルックスでは、ドリップバッグコーヒーの飲用シーンの広がりや昨今の生活様式の変化など、多様化するニーズに応えるため、おいしさと新しさをテーマに新商品の開発を進めてまいりました。その中でたどり着いたのがインドコーヒーでした。

インドでは、「インドのコーヒーベルト」と呼ばれる主に南部の地域を中心にコーヒーの栽培が行われています。日陰でコーヒーを栽培する「シェードグロウン」で栽培しているのが特徴で、機械が入れないため、自然の生態系を守りながら収穫もハンドピックで丁寧に行われます。豆はウォッシュドで品質の高い「プランテーション A」を 100%使用しています。時間をかけて大切に作られたコーヒー豆の特徴を引き出せるよう、ブルックスの焙煎士がこだわって味づくりをしています。



※インドコーヒー農園の様子

ブルックスのコーヒーへのこだわり

ブルックスでは、産地によって異なるコーヒーの味や香りを嗜む繊細な日本人の味覚に合うように、豆本来の味を引き出すための焙煎方法にこだわり続けてまいりました。

新商品「魅惑のインド」を開発する中で、ブルックスの焙煎士がインド産生豆をカップリングした結果、味づくりに活かしたいと考えたのは、「インド産コーヒー豆のクセ・雑味のないきれいな上品さ」でした。この最大の特徴をお客様にお届けするために、強い火力を利用した味付けのための焙煎ではなく、インド産コーヒーが持っている本来の味を活かすための繊細な火の調整を行い、甘み、上品な苦み、そしてマイルドな酸味の調和がとれた味を完成させるため努力を重ねました。ぜひ焙煎士がこだわり抜いた新商品「魅惑のインド」をご自宅や職場、様々なシーンでお楽しみください。



商品情報



商品名：魅惑のインド

発売日：2020年11月1日

内容量：1袋10g

価格：1袋108円（税込）

通販価格：60袋入 4,200円（税込）

原料名：コーヒー豆（生豆生産国：インド）

<特徴> ※5段階で数値化しています

酸味 ●●●

コク ●●

苦味 ●●

[販売箇所]

ブルックスコーヒーマーケット <http://www.brooks.co.jp/?b=40021>

特設ページ <https://www.brooks.co.jp/drip/?b=40021>

【ブルックスグループ 会社概要】

所在地： 神奈川県横浜市青葉区美しが丘 4-54-6

設立： 1968年10月21日

代表取締役社長： 小川裕子

事業内容： コーヒー・茶類を中心とした商品の通信販売事業

URL： <http://www.brooks.co.jp/?b=40021>

<リリースに関するお問い合わせ>

株式会社ブルックス 広報担当 本田

TEL: 045-909-1148

FAX: 045-909-1133

Eメールアドレス: pr-div@yk.brooks.co.jp