



老舗珈琲店「丸福珈琲店」監修の缶コーヒー「極」から超深煎り豆ブレンドの微糖タイプ登場 「ワンダ 極 超深煎りの極み 微糖」2018年1月9日（火）発売

新商品

2017.12.22



高解像度画像

アサヒ飲料株式会社（本社 東京、社長 岸上 克彦）は、創業80年を超える老舗珈琲店「丸福珈琲店」監修の缶コーヒー「ワンダ 極 超深煎りの極み 微糖」を2018年1月9日（火）に発売します。

本商品は、「極」のターゲット層である40～50代の男性が缶コーヒーに求めるコーヒーの強さやコク深さを楽しめる微糖缶コーヒーです。（当社調べ）

使用するコーヒー豆の量を50%増量し※、焙煎度合を深めた「超深煎り豆」を全体の20%ブレンドすることで、ミルクの甘さの中にもコーヒーの風味が際立つコク深い味わいにしました。

また、「極」独自の焙煎方法である「深煎りの極み」により、コク深さと飲みやすさの両立を実現しました。

※公正競争規約コーヒー規格下限基準値（5g/100g）比

パッケージは濃い青色を背景に金色で商品名や商品特長を記載することで、「超深煎り」という焙煎度合の深さとコーヒー豆を贅沢に使用した商品設計であることを表現しています。

「ワンダ 極」は、缶コーヒーのメインユーザーである40～50代男性をターゲットとした、丸福珈琲店独自の焙煎技術「深煎りの極み」を参考にコク深いながらも飲みやすい味わいの缶コーヒーです。本年も、「キリマンジャロ100%」や「老舗の特製カフエオレ」の発売など様々な嗜好に対応した商品を発売し、1-11月の累計販売数量は去年同期比2.6倍で推移しています。

【参考】

丸福珈琲店について

1934年（昭和9年）に創業者 伊吹貞雄氏が大阪の「新世界」に珈琲専門店を開業。「深煎りの極み」と呼ばれる焙煎方法と独自で開発した抽出器具を使用して“濃厚でコク深い味わいだが生かされた珈琲”を提供する老舗珈琲店。

【商品概要】

ワンダ 極 超深煎りの極み 微糖

スチール缶185g

品名	ワンダ 極 超深煎りの極み 微糖
中味	コーヒー
容器・容量	スチール缶185g
希望小売価格（税別）	115円
発売日	2018年1月9日（火）
発売地域	全国

[ニュースリリースの配信サービスお申込み](#)

会社情報

[ニュースリリース](#)

[ご挨拶](#)

[経営理念・会社概要](#)

[主な事業所](#)

[生産・工場案内](#)

[沿革](#)

[採用情報](#)

[自動販売機](#)