



～コーヒー専用のお砂糖～
「ロザッティ 250g」新発売！

こだわりの飲み方をご紹介します、金色の新パッケージ
2016年4月より販売・プレゼントキャンペーン実施



ロザッティ 250g

お砂糖の「スプーン印」でおなじみの三井製糖株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長：飯田雅明）は、コーヒーシュガー「ロザッティ 250g」を2016年4月より新発売いたします。

「ロザッティ 250g」は、コーヒーを注ぐ前にカップにロザッティを投入し、砂糖が溶ける音や微妙な味の変化を楽しむ飲み方を、パッケージデザインで提案しました。こだわり感あふれる金色をメインカラーに、従来の「ロザッティ」シリーズよりも、商品特徴が分かりやすく目を引くパッケージデザインとなっています。

1. コーヒーシュガー「ロザッティ」について

コーヒーの香りが生きるコーヒーシュガーです。

（1）じっくり時間をかけて作っています。

糖液にカラメルを溶かした後、約2週間もの時間をかけて独自の技術で大きな琥珀色の結晶に育てあげています。静置結晶法という、昔ながらの製法で作っています。

（2）カラメル成分

コーヒーの良い香りの一部には、カラメル成分があります。焙煎されることでコーヒー豆の中の糖分がカラメル化しているのです。ロザッティの結晶の奥まで浸みこんだカラメルが、その香りをより高めます。

（3）日本ではじめて開発された、コーヒー専用のお砂糖です。

コーヒーシュガーは、コーヒーや紅茶の時間を大切にするヨーロッパで古くから使われていたお砂糖です。当社が日本に持ち帰り、カラメルを砂糖の結晶内に浸み込ませる静置結晶法を開発して1971年から発売しました。「ロザッティ」は1987年に誕生し、現在に至ります。

～ロザッティの美味しい使い方～

1. 温めたコーヒーカップに、ロザッティをお好みの量入れてください。
2. 熱々のコーヒーをゆっくりとカップの中にそそぎます。
3. 軽く2-3回かき回してください。
4. これでいつものとは違う、ワンランク上のコーヒーの出来上がりです。
 - ・大きめの粒がゆっくりと溶け、最後の一口までじっくり味わえます。
 - ・一口ごとの甘さの変化、香りの特徴をお楽しみください。

2. 商品概要

商品名 : ロザッティ 250g
名称 : 砂糖（コーヒーシュガー）
内容量 : 250g

原材料 : 砂糖／カラメル色素
価格 : オープン

3. 特設サイト公開

当社HP上にて、ロザッティの特設サイトを公開しています。日本のバリスタ第一人者である横山氏に、ロザッティを使ったコーヒーの飲み方を紹介していただいています。

<http://www.mitsui-sugar.co.jp/product/rosati/>



特設サイト

4. プレゼントキャンペーン実施

当社オンラインショップにて、オリジナルバッグのプレゼントキャンペーンを実施しています。商品購入者に、オリジナルロゴ入りのバッグをプレゼントいたします。

<http://shop.mitsui-sugar.co.jp/spoon/goods/index.html?ggcd=41085>



オリジナルバッグ

5. 従来の「ロザッティ」シリーズは変わらず、販売しております。



箱入 300 g

袋入 320 g 小粒

袋入 400 g

袋入 800 g

スティック 20 本

お問い合わせ先

三井製糖株式会社 シュガービジネス推進部 商品戦略課 山崎、平手
〒103-8423 東京都中央区日本橋箱崎町 36 番 2 号
TEL. 03-3639-9310 FAX. 03-3661-5126 URL: <http://www.mitsui-sugar.co.jp>