



完熟赤実のジューシーな味わい「タリーズカップパーリザーブコレクション コスタリカ マイクロロット」を
9月7日(金)より発売
産地と取り組むプロジェクトで選ばれた6ロットを、地域限定+コーヒーマスター限定ビーンズとして展開

タリーズコーヒージャパン株式会社(本社:東京都新宿区、代表取締役社長:小林義雄、以下:タリーズコーヒー)は、
季節限定コーヒー豆「タリーズカップパーリザーブコレクション コスタリカ マイクロロット」を9月7日(金)より発売します。

「コスタリカ マイクロロットプロジェクト」は、コスタリカの中でも品質の良いといわれるドータ農協のコーヒーから、さらに際
立った特徴のコーヒーを作り出すことを目的としたプロジェクトです。タリーズコーヒーではこのプロジェクトに11年前から
参加し、生産地との取り組みを維持・強化しています。

ドータ農協の『マイクロロット』とは

通常、生産者は収穫したコーヒーチェリーを農協に持ち込み、集められたコーヒーはひとまとめにされ、精製、出荷されま
すが、「マイクロロット」の場合は受け入れ段階でマイクロロット用としての基準を満たしたものだけが、**生産者毎、もしくは小
さいエリア毎に分けて**、専用の設備で精製されます。その後、現地にてタリーズのコーヒー豆開発担当者が、香りと味わいを
チェックして金賞ロットを選定します。

5つの地域別ロットと、コーヒーマスター限定ロットを展開

今回の『マイクロロットプロジェクト』では全53ロットの中から厳しく選定され、6ロットが選ばれました。全国のタリーズコーヒー
店舗を5つの地域に分け、地域毎に異なるロットのコーヒーを販売します。さらに、コーヒーマスター在籍店舗では「COFFEE
MASTER LIMITED」として限定ロットが登場します。このプロジェクトでは、受け入れるチェリーは完熟赤実100%を基準とし
ているため、すべてのロットに果実感あふれるジューシーな味わいがありますが、生産環境の微妙な違いにより、それぞれ
が異なるアロマやフレーバーを持っています。また、その特徴を引き出す焙煎を施してお客様のもとへお届けします。“ここ
でしか楽しめない味わい”をご体験ください。

＜商品名・価格＞



「タリーズカップパーリザーブコレクション コスタリカ マイクロロット」

各1,300円/200g 税込 原産地:コスタリカ

【北海道・東北エリア】 Lot No.29 「エル ケマード」 特徴: 力強いボディと甘み

【関東エリア①】 Lot No.17 「ラ フィーラ」 特徴: ジューシーで豊かな風味

【関東エリア②】 Lot No.30 「ラ カチンバ」 特徴: 柑橘系の上質な酸味

【北陸・東海・関西エリア】 Lot No.32 「エル パポール」 特徴: なめらかな質感と強い甘み

【中四国・九州エリア】 Lot No.31 「カジェ コペイ」 特徴: 華やかで爽やかなアロマ

【COFFEE MASTER LIMITED】 Lot No.21 「ゼドラル」 特徴: 鮮やかなフルーティ感

販売店舗: 札幌 IKEUCHI GATE 店、筑波大学附属病院店、代々木駅北口店、錦糸町アルカウエスト店、大手町パークビル
ディング店、東京女子医科大学病院店、Emio Style BIGBOX 高田馬場店、昭島モリタウン店(9/13オープン)、大崎ガーデ
ンタワー店、東戸塚駅東口店、中央林間東急スクエア店、静岡ベガサート店、豊田メリア店、
阪急うめだ本店8階店、梅田阪急ビル店、淀屋橋店、with U 吹田グリーンプレイス店、ららぽーと EXPOCITY 店、天王寺公
園店、ヤマトヤシキ加古川店、イオンモール大牟田店、アミュプラザ長崎店

プロジェクトの金賞メダルを中央に記し、コスタリカ国旗のネイビーで全体を包みました。

※ラベルは各ロット異なるカラーとなります。

【コーヒーマスターによる限定コーヒースクール】2018 マイクロロットコスタリカ テイスティングパーティを開催！

タリーズコーヒーには、コーヒーに関するあらゆる知識に精通し、高度な抽出技術をもつ「コーヒーマスター」の資格を持ったフェロー(従業員)がいます。テイスティングによる味
の判別能力をもつ精鋭たちは、まさにコーヒーのプロ。そんなコーヒーマスターが、コーヒー産地である「コスタリカ」のことや、タリーズコーヒーと現地農協との取り組みについてご
紹介します。コーヒーマスターのいる店でしか味わえない、特別なコーヒースクールをお楽しみください。

参加費: 2,000円/1名様 税込(お土産に「COFFEE MASTER LIMITED」をお持ち帰りいただけます。)

開催店舗・日時はホームページにて掲載しております。

タリーズコーヒーでは、コーヒー豆開発担当者が産地に直接赴き、農協や生産者と品質・味わいに関するすり合わせを入念に
行うことで高品質なコーヒー豆を安定して調達しています。これからも、様々な地域の気候が育む多様な味わいのコーヒーを
お届けしてまいります。

※一部取扱いをしていない店舗がございます。※画像データが必要の方は下記までお問い合わせ下さい。※各商品の取扱いエリアについてはご利用の店舗までお問い合わせ下さい。

この件に関する報道関係者からのお問い合わせ先:

タリーズコーヒージャパン株式会社 広報室 山口・都丸 TEL: 03-3268-8305 FAX: 03-3268-8283 E-mail: pr@tullys.co.jp

この件に関する一般のお客様からのお問い合わせ先:

タリーズコーヒージャパン株式会社 TEL: 03-3268-8282 ホームページ: www.tullys.co.jp