

【プレスリリース】
報道関係各位



2019年2月26日
タリーズコーヒージャパン株式会社

今年も、コーヒーの国から“旬”が届きました。

バウ農園と共に作り上げる味わい『タリーズ ブラジル ファゼンダバウ』のニュークroppを3月1日(金)より発売

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、3月1日(金)より定番の「タリーズ ブラジル ファゼンダバウ」をニュークropp(新豆)でお届けするほか、「タリーズ ブラジル ファゼンダバウ イエローブルボンパッサ」を発売、3月22日(金)より「タリーズ ブラジル サン・セバスチャン・ダ・グラマ」を発売します。

ブラジルのパートナー農園「バウ農園」と作り出す、タリーズ定番の「タリーズ ブラジル ファゼンダバウ」。バウ農園はブラジルセラード地区に位置する農園で、2007年にタリーズコーヒーの担当者が専用区画に苗を植え、その後も定期的に現地へ訪問し、継続した取り組みとしてブルボン種を育てています。

コーヒーには、当年度産のフレッシュな状態を指す「ニュークropp」と呼ばれる時季がありますが、今回お届けするのは「タリーズ ブラジル ファゼンダバウ」のニュークroppコーヒー。お湯を注ぐだけの「シングルサーブ」でも、手軽にお楽しみいただけます。ナッツのような香ばしい余韻と甘みの特徴をさらに引き出した、新鮮で“今が旬”の「タリーズ ブラジル ファゼンダバウ」をご体験ください。さらに、バウ農園で栽培される「イエローブルボン種」を、甘みの詰まった絶妙なタイミングで収穫した「タリーズ ブラジル ファゼンダバウ イエローブルボンパッサ」も登場します。

異なるエリアで作られる、“古き良きブラジルコーヒー”も登場

3月22日(金)には、バウ農園とは異なるエリアで生産される「タリーズ ブラジル サン・セバスチャン・ダ・グラマ」が登場します。サンパウロ州モジアナ地区特有の緩やかな斜面で、昔から変わらぬ方法で作られるコーヒーは、古き良き時代のブラジルらしい味わいで、チョコレートやヘーゼルナッツのような風味とマイルドでやさしい口あたりが特徴です。同じブラジル産コーヒーでも、栽培環境や生産手法によって味わいに違いが生まれます。バウ農園のコーヒーと飲み比べてお楽しみください。

<商品名・価格>



定番ビーンズとして発売中

①「タリーズ ブラジル ファゼンダバウ」

1,050 円/200g

3月1日(金)発売

②「タリーズ ブラジル ファゼンダバウ イエローブルボンパッサ」

1,300 円/200g

③「タリーズジップス シングルサーブ ブラジル ファゼンダバウ」

1,100 円/8袋入

カップにセットしてお湯を注ぐだけの、手軽にお楽しみいただけるタイプです。

3月22日(金)発売

④「タリーズ ブラジル サン・セバスチャン・ダ・グラマ」

1,230 円/200g

コーヒーマスター限定「コーヒースクール オプションルコース ブラジル」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asting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、「ブラジル ファゼンダバウ」のご紹介のほか、カップング体験のレクチャーなど、コーヒーの世界について深くご紹介いたします。

参加費:2,500 円/1名様 (お土産に「ブラジル ファゼンダバウ」200gをお持ち帰りいただけます。)

開催店舗はホームページにて随時掲載します。

※価格は全て税込みとなっています。※一部取扱いをしていない店舗がございます。※画像データが必要な方は下記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 お客様相談室 TEL: 03-3268-8320 ホームページ: www.tullys.co.jp