

【プレスリリース】
報道関係各位



2021年10月15日
タリーズコーヒージャパン株式会社

味わったことのない、新しいマンデリン

「TULLY'S PREMIER マンデリン ワハナエステート ロングベリー ナチュラル」を11月1日(月)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)は「TULLY'S PREMIER マンデリン ワハナエステート ロングベリー ナチュラル」を11月1日(月)に発売、10月16日(土)より予約受付をスタートします。

マンデリンコーヒーは、一般的にどっしりとした力強いフレーバーが特徴的といわれますが、今回タリーズがお届けするのは、クリーンで優しい果実感のある甘みが特徴の、これまでのマンデリンコーヒーとは一線を画す味わいです。

スマトラ島の単一農園「ワハナ農園」

インドネシア スマトラ島北部に位置するワハナ農園は、約500haの広大な敷地を持ち、働き手のための学校や教会、病院などの施設も整った大農園です。農園の理念は、この地域のコーヒー品質の向上。“これまでにない、品質の高いマンデリンコーヒーを作りたい”という想いがあります。

マンデリンコーヒーでは珍しい“ナチュラル精製”

収穫期にも雨が深いスマトラ島のコーヒーは、通常、豆を早い段階で脱殻して乾燥時間を短くする地域独自の精製法(スマトラ式)がほとんどですが、ワハナ農園では、大規模な屋根付きの乾燥場を整備することで、収穫したコーヒーを果肉が付いたまま丁寧に乾燥させていく“ナチュラル精製”で仕上げることにより、コーヒーが本来持つ果実感が引き立つ味わいに仕上がりました。

“ロングベリー種”を100%使用

通常のコーヒーと比較して縦長の形が特徴的な、希少な“ロングベリー種”を100%使用しています。ワハナ農園がスマトラ島の土地に適した様々な品種の研究にも取り組む、スペシャルティコーヒー先駆者としてのこだわりの品種です。

「TULLY'S PREMIER マンデリン ワハナエステート ロングベリー ナチュラル」は、“ナチュラル精製”“ロングベリー種”、ふたつの特徴からなるマンデリンコーヒーの新しい魅力ある味わいをお楽しみいただけます。この冬は、ワハナ農園のこだわりを詰め込んだ特別なコーヒーで、くつろぎのコーヒータイムを過ごしませんか。



＜商品名・価格＞

10/16(土)より予約受付開始

「TULLY'S PREMIER マンデリン ワハナエステート ロングベリー ナチュラル」
1,850 円(税込 1,998 円) (200g)

ビーンズポイントは1袋あたり3ポイント(ハッピービーンズデーは6ポイント)の押印となります。

原産国

インドネシア 北スマトラ州 シディカラン地区 ワハナ農園

味わいを表すキーワード

Fruity(フルーティな) Mild(マイルドな) Balanced(バランスの良い)



“TULLY'S PREMIER” タリーズプレミア

産地やグレードにとらわれず、タリーズのカッパーが数ある世界中のコーヒーの中で特に際立った味わいを感じ、且つその原料がしっかりとトレースされた管理のされているビーンズだけを選び抜いたラインナップです。

～オプションルコーヒースクールのご案内～

「TULLY'S PREMIER マンデリン ワハナエステート」がそのままおみやげに！

「マンデリン ワハナエステート」のテイastingをしていただける他、講師が生産国の背景などについて深くご紹介します。

参加費:1,850 円(税込 2,035 円)/1名様

(お土産に「TULLY'S PREMIER マンデリン ワハナエステート」をお持ち帰りいただけます。)

開催店舗は10月22日(金)よりホームページにて随時掲載します。



※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 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 お客様相談室 TEL: 03-3268-8320 ホームページ: www.tullys.co.jp