

【プレスリリース】  
報道関係各位



2017年5月10日  
タリーズコーヒージャパン株式会社

～ケニア国境に隣接する、タンザニア北部タリメエリアのユニークな特徴をもつ味わい～

「キリマンジャロ タリメ KIBO」を5月12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:岩古良春、以下:タリーズコーヒー)は  
季節限定コーヒー豆「キリマンジャロ タリメ KIBO」を5月12日(金)より、タリーズコーヒー全店で発売します。

～タリーズコーヒーが提案する、タンザニア北部「タリメエリア」のコーヒー～

ケニア国境に程近いタンザニア北部の「タリメエリア」では、元々ナチュラルコーヒー※の生産が行われていましたが、  
2014年から始まった現地の技術指導により、ウォッシュド製法で高品質なコーヒーが生産できるようになりました。タリメ  
エリアのコーヒーはまだ多く知られておらず、ウォッシュドコーヒーとしては2016年にタリーズコーヒーが初めて発売致しま  
した。 ※ナチュラルコーヒー…乾燥式で精製されたコーヒー豆。 ウォッシュドコーヒー…水洗式で精製されたコーヒー豆。 生産環境により、精製方法は異なります。

一般的にタンザニア産のコーヒーはスッキリとした酸味が特徴的ですが、ケニア国境に隣接する北部のタリメエリアで  
栽培されるコーヒーは、カシスやカカオを思わせる華やかなアロマ・フレーバーがありながらも、程よいコクとなめらかな舌  
触りが感じられるようなユニークな味わいが特徴です。すっきり感がありながらも華やかな甘みとコクを感じられるため、  
水出しのアイスコーヒーにしてもおすすめです。是非、みずみずしいフルーツや、フルーツを使ったスイーツとともにお召し  
上がりください。

KIBO…タンザニアの言葉で「山のとっぺん」「タンザニアで一番良い」という品質の良さを表す言葉です。現地のコーヒー輸出業者は、タンザニアコーヒーらし  
い酸味とコクを有する良質なコーヒーに「KIBO」という名称をつけて取引をしています。



<商品名・価格>

「キリマンジャロ タリメ KIBO」 1,230円 (200g/1袋)

【原産地】

タンザニア北部 タリメエリア 標高1,700～1,800m

【味わいを表すキーワード】

Black Currant(カシスのような)

Cacao(カカオのような)

Smooth(なめらかな)

タンザニア国旗で使用されている深いグリーンをベースカラーに、現地に生息する  
動物たちがアフリカ伝統の絵画技法「ティンガティンガ」風に描かれています。

～スイーツペアリングに、「マドレーヌ レモン&ハニー」を～



3月の発売よりご好評をいただいている「タリーズハニー」を使用したマドレーヌ。「瀬戸内レモン果汁」のさわや  
かな風味が、「キリマンジャロ タリメ KIBO」の華やかさとコクをさらに引き立てます。

「マドレーヌ レモン&ハニー」 220円 (3/17(金)より販売中)

※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