

【プレスリリース】  
報道関係各位



2022年11月11日  
タリーズコーヒージャパン株式会社

～厳選されたモカコーヒーをお届けします～

「TULLY'S PREMIER エチオピア G1 アナソラ農園 ナチュラル」を11月25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)は「TULLY'S PREMIER エチオピア G1 アナソラ農園 ナチュラル」を11月11日(金)より予約受付開始、11月25日(金)に発売します。

コーヒー発祥の地といわれ、アフリカを代表するコーヒー生産地であるエチオピア。タリーズコーヒーでは、エチオピアのコーヒーをレギュラービーンズ「モカジャバ」や「エチオピアモカ G1 ウラガ ナチュラル」に使用しており、その華やかなアロマとユニークなフレーバーは、お客様、フェロー(従業員)ともにファンが多い商品です。

今回お届けする「TULLY'S PREMIER エチオピア G1 アナソラ農園 ナチュラル」は、エチオピアの中でも有数のコーヒー産地として名高いシダモ グジエリアに位置するアナソラ農園のコーヒーです。標高2,000mの高地にあるため、昼夜の寒暖差からコーヒーチェリーがゆっくりと熟し、豊かな甘みや良質な酸味が醸成されます。アナソラ農園のエチオピア原種“ヘイローム種”が生み出す豊かなモカフレーバーは、この土地特有の味わいといえます。収穫したコーヒーチェリーは、乾燥工程に進む前にも選別し、アフリカンベッドと呼ばれる網棚の上で丁寧に天日乾燥させて精製していきます。アフリカンベッドを用いることでじっくりと乾燥が進み、コーヒーチェリーの甘みが浸透していきます。また、乾燥中は丁寧に攪拌を行い、辛抱強くハンドピックを繰り返すことで、コーヒーの味わいは上品且つ際立ったフレーバーに出来上がります。

封を開けた瞬間に、エレガントで花を思わせる香りがふわっと広がります。ラズベリーやピーチ、キャラメルを感じさせる複雑なフレーバーは、フルーツケーキや苺のショートケーキとの相性も良く、これから迎えるホリデーシーズンのコーヒータイムを華やかに彩ります。個性的で優雅な味わい、豊かな甘みとなめらかなボディのバランスをお楽しみください。



<商品名・価格>

「TULLY'S PREMIER エチオピア G1 アナソラ農園 ナチュラル」  
1,800円(税込) / 180g

[テイステイングワード]

Floral(花のような), Raspberry(ラズベリーのような), Elegant (上品な)



“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できる管理の行き届いたものだけを選び抜いたラインナップです。

※一部取扱いをしていない店舗がございます。※数量限定のため、無くなり次第販売終了とさせていただきます。※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