

【プレスリリース】
報道関係各位



伊藤園

2024年9月27日
タリーズコーヒージャパン株式会社
株式会社伊藤園

伊藤園とタリーズコーヒー、タンザニア・タリメ地区の生産者と協同して作り上げた キリマンジャロコーヒー豆を使用した新商品を、それぞれ10月より販売開始

「TULLY'S COFFEE BARISTA'S BLACK キリマンジャロ」(伊藤園)を10月7日(月)、
「キリマンジャロ KIBO タリメ スイートウォッシュド」(タリーズコーヒー)を10月9日(水)に販売開始

株式会社伊藤園(本社:東京都渋谷区 社長:本庄大介)とタリーズコーヒージャパン株式会社(本社:東京都新宿区 社長:小林義雄)は、タンザニア北部のタリメ地区の生産者と協同して作り上げたキリマンジャロコーヒー豆を使用した新商品として、「TULLY'S COFFEE BARISTA'S BLACK キリマンジャロ」(伊藤園・コーヒー飲料)(※1)を10月7日(月)に、「キリマンジャロ KIBO タリメ スイートウォッシュド」(タリーズコーヒー・コーヒー豆及び簡便性コーヒー)を10月9日(水)に、それぞれ販売を開始します。



「TULLY'S COFFEE」ブランドでは、提供する高品質なコーヒーと特別な体験により、お客様に他とは違う価値を感じていただくため、コーヒーに対する深い情熱とこだわりを象徴する考え方として「COFFEE IS OUR PASSION」を掲げています。この考え方のもと、タリーズコーヒージャパンでは全国796店舗(※2)のショップを通じて最高のコーヒー体験をご提供すると同時に、伊藤園が展開するコーヒー飲料・家庭向けコーヒー事業において、コアバリューである「コーヒー豆のこだわり」を商品化することで、多くのお客様に評価をいただくブランドへと成長しています。この背景には、高品質なコーヒーと特別な体験を提供するために、コーヒー豆の選定から焙煎まで一切の妥協を許さず、生産国との信頼関係を築くブランド姿勢が成長の下支えとなっています。

伊藤園の調査(※3)によると、コーヒーを飲用するお客様のうち豆の種類を飲み分けている層は、若年層やコーヒー歴3年程度以内などに多く、特に10~20代では47.7%と高い数値を示しています。また、飲み分けている層が最も多く選んでいる豆の種類は「キリマンジャロ」であることが分かっています。キリマンジャロコーヒーは、アフリカ大陸の東海岸に面したタンザニア連合共和国で生産される良質なアラビカ種で、全世界でも生産量が0.7%と非常に少なく、日本でも大変人気のあるコーヒーです。今回、タンザニア北部のタリメ地区の生産者と協同して作り上げた2024年産のキリマンジャロコーヒー豆を使用した新商品として、スペシャルティコーヒーショップ「タリーズコーヒー」と伊藤園がそれぞれ発売します。

また発売に先駆けて、10月1日「国際コーヒーの日」にキリマンジャロコーヒーでつなぐコーヒーの世界をお伝えするイベント『「エキナカコーヒーフェスタ」 in TOKYO STATION』(東京駅)を開催します。今後とも「TULLY'S COFFEE」ブランドは、提供する高品質なコーヒーと特別な体験により、お客様に他とは違う価値を感じていただくため、生産国との信頼関係を築くことを大切にしながら、お客様へ貴重なコーヒー体験をお届けできるよう、努めてまいります。

■ タンザニア北部のタリメ地区の生産者と協同して作り上げたキリマンジャロコーヒー豆

タンザニア北部のタリメ地区は北西部の標高の高い所に位置し、高品質なコーヒーを生産しています。タリーズコーヒーの担当者が産地を訪れて信頼関係を築き上げており、この度キリマンジャロコーヒー豆を協同して作り上げました。このキリマンジャロコーヒー豆は、収穫後、精製作業に取りかかる前にチェリーの状態で発酵工程を行い、その後フリーウォッシュで仕上げます。その土地の気候や気温、日照時間などに合わせて、発酵させる時間を見極めることで、味わいに深みが加わり、さらに華やかな香りと豊かな甘みが生まれます。より品質の高い味わいを求めて、タリーズコーヒーと産地が共に作り上げた特別なコーヒーを是非ご体験ください。



<発酵の進み具合を確認しているときの様子>



<タリーズコーヒーと伊藤園担当者によるテイスティングの様子>

■ 商品特長と概要

「TULLY'S COFFEE BARISTA'S BLACK キリマンジャロ」(伊藤園)

協働して作り上げたキリマンジャロコーヒー豆を使用し(※1)、よりキリマンジャロのテロワール(土地柄)を感じる味わいに仕上げたブラックコーヒーです(キリマンジャロ豆 51%使用)。自社コーヒー焙煎工場で高温・短時間で一気に焙煎することで、鼻に抜ける華やかな香りを最大限引きだしました。朝はもちろん、午後のリラックスタイムにもおすすめです。

商品概要

容量 容器:285ml ボトル缶

希望小売価格(税別):162円(150円)

発売日:10月7日(月)



「キリマンジャロ KIBO タリメ スイートウォッシュド」(タリーズコーヒー)

【テイスティングワード】 Juicy, Round, Complex

華やかで、まるでシトラスや紅茶を思わせるフレグランスに、はちみつやカラメルのような甘みとジューシーさが特徴です。なめらかで優しい口あたりに仕上げたビーンズ商品です。また、この本格的な味わいをカップにセットしてお湯を注ぐだけで手軽にお楽しみいただけるタリーズジップス商品も同時発売します(※4)。

商品概要

画像左「キリマンジャロ KIBO タリメ スイートウォッシュド」

店頭価格:1,340円(税込) 内容量:200g

画像右「タリーズジップス シングルサーブ キリマンジャロ KIBO タリメ スイートウォッシュド」

店頭価格:1,440円(税込) 内容量:8P 箱

発売日:10月9日(水)



■ スペシャルティコーヒーショップ「タリーズコーヒー」と伊藤園で共同調達するコーヒー豆の強み

「TULLY'S COFFEE」ブランドは、コーヒー豆へのこだわりを象徴する考え方「COFFEE IS OUR PASSION」という情熱のもと、世界各地のコーヒー生産者たちと長年にわたって信頼関係を築いています。タリーズコーヒーのショップで使用するコーヒー豆や、伊藤園が展開するコーヒー飲料で使用するコーヒー豆も、使用用途を踏まえて最適な加工・焙煎方法を採用しており、契約栽培などにより生産者がつくったコーヒー豆を共同で調達し、その全量を最大限に活用することで、お客様に「最高の一杯」をお届けすることを目指しています。

このように、伊藤園グループとしてシナジーを発揮した共同調達を行っているため、他社では入手困難な特徴あるコーヒー豆を安定的に調達できることが強みの一つです。加えて、タリーズコーヒーのショップでは展開する全店舗でオーダーが入ってから一杯一杯手作りのドリンクを提供し続けており、「最高の一杯」を最高のホスピタリティでお届けしています。



<コーヒーチェリー>



<コーヒー農園（イメージ）>

- (※1)協働して作り上げたキリマンジャロコーヒー豆は、コーヒー原料豆のうち15%使用
- (※2)2024年7月末現在
- (※3)第三者機関による調査／期間：2024年1月／対象者：10～50代の男女500名
- (※4)一部取扱いをしていない店舗がございます。※画像はイメージです

この件に関する報道関係者からのお問い合わせ先：

株式会社伊藤園 広報部広報課 TEL:03-5371-7185 E-Mail:itoenpr@itoen.co.jp
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：

株式会社伊藤園 お客様相談室 TEL:0800-100-1100(フリーコール) ホームページ:www.itoen.co.jp
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