



～小規模生産者が作り出す金賞受賞の完熟赤実 100%コーヒー豆～
「2024 コスタリカ マイクロロット 金賞」を12月4日(水)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)は、『2024年 コスタリカ マイクロロットプロジェクト』で金賞を受賞したビーンズを12月4日(水)より発売します。

■コスタリカ ドータ農協と取り組むマイクロロットプロジェクト

マイクロロットプロジェクトとは、コスタリカの中でも品質の高いドータ農協のコーヒーから、際立つ個性や特徴をそのままお客様にお届けするプロジェクトです。タリーズコーヒーでは2008年からドータ農協と共にこのプロジェクトをスタートし、今年で17回目を迎えました。厳選された完熟赤実100%のコーヒーは、マイクロロット※1で様々な精製方法※2を用いて仕上げることにより、ユニークなフレーバーが生まれます。さらに農地での生産者のフィロソフィー(哲学)、同じ町の中でも位置する場所の環境の違いにより、特別な一杯が作り出されます。今回販売する「2024 コスタリカ マイクロロット 金賞」は、金賞を受賞したコーヒーを全国7エリアに分け、地域ごとに異なる商品としてお届けします。コーヒーマスター※3 在籍店舗限定を含む、全8ロットの厳選された味わいをお楽しみください。

※1 ごく小さな製造単位のこと。

※2 精製方法:チェリーを収穫した後の生産方法

※3 コーヒーに関するあらゆることに精通し、高度な抽出技術や知識をもつ社内資格を持ったフェロー(従業員)です。

<収穫の様子>



<ドータ農協マイクロロットの生産者たち>



<タリーズ担当者によるマイクロロットの選定の様子>



<商品名・価格>

「2024 コスタリカ マイクロロット 金賞」 各 1,350 円(税込)/150g



画像左から

【北海道・東北エリア】 コーペ ドータ

【関東エリア】 サンタ マリア/エル リンコン

【神奈川エリア】 カジェ ヴィエハ コペイ

【中部エリア】 エル ケマド/バンデラ

【関西エリア】 ラス ヌベス

【中四国エリア】 カジェ コペイ

【九州・沖縄エリア】 コーペ ドータ

※一部、表記以外のエリアで販売される場合がございます。

<商品詳細>

【北海道・東北エリア】Coope.Dota コーペ ドータ

[精製方法] ウォッシュド

[テイステイングワード] Floral, Sweet, Caramel

華やかな風味とすっきりとした口あたりが感じられます。カラメルのような香ばしさが特徴です。

【関東エリア】Santa Maria / El Rincon サンタ マリア/エル リンコン

[精製方法] フーリーウォッシュド

[テイステイングワード] Bright, Sweet, Complex

すっきり感と華やかさが複雑に重なり合う風味、明るくジューシーな酸味が絶妙なバランスです。

【神奈川エリア】Calle Vieja Copey カジェ ヴィエハ コペイ

[精製方法] フーリーウォッシュド

[テイステイングワード] Sweet, Orange, Smooth

まろやかでなめらかな口あたり、まるでオレンジやライムのようなシトラス系の風味が特徴です。

【中部エリア】El Quemado / Bandera エル ケマド/バンデラ

[精製方法] フーリーウォッシュド

[テイステイングワード] Bright, Sweet, Cherry

まろやかでバランスが良く、すっきりとした酸味と、さくらんぼのような甘みが感じられます。

【関西エリア】Las Nubes ラス ヌベス

[精製方法] パルプドナチュラル

[テイステイングワード] Brisk, Sweet, Apricot

アプrikotのような風味とまろやかさ、フルーティで爽やかな味わいが口いっぱい広がります。

【中国・四国エリア】Calle Copey カジェ コペイ

[精製方法] フーリーウォッシュド

[テイステイングワード] Juicy, Sweet, Balanced

はちみつやシトラスのような風味と果実感あふれるジューシーな甘みが特徴。バランスの良い味わいです。

【九州・沖縄エリア】Coope.Dota コーペ ドータ

[精製方法] パルプドナチュラル

[テイステイングワード] Sweet, Grape, Balanced

程よいコクとフルーティ感が調和され、まるでグレープのような華やかな風味が口に含んだ瞬間に広がります。

「コーヒーマスター限定 2024 コスタリカ マイクロロット 金賞」1,350 円(税込)/150g



【ロット名称】 プロヴィデンシア

[精製方法] ナチュラル

[テイステイングワード] Rich, Velvety, Plum

カラメルのような香ばしさと、まるでチェリーやプラムのようなフレーバー。

口に含んだ瞬間に豊かな香りが広がります。上質な口あたりと長く続く余韻をお楽しみください。

【コーヒーマスター在籍店舗】 ※2024年12月4日時点 (33店舗)

<販売店舗はこちらをご確認ください>

<https://www.tullys.co.jp/menu/beans/varietal/masterlimited/costarica24.htm>

※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