

【プレスリリース】  
報道関係各位



2024年12月24日  
タリーズコーヒージャパン株式会社

～年末年始に楽しむ、最高グレードのエチオピア産コーヒー豆～  
「エチオピアモカ G1 イルガチェフェ コチエレ [ウォッシュド]」  
「エチオピアモカ G1 イルガチェフェ デベカ農園 [ナチュラル]」を12月26日(木)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、エチオピア イルガチェフェ産コーヒーを、12月26日(木)より数量限定で発売します。

#### ■“名高い産地” イルガチェフェ

アフリカ東部エチオピア・シダモ地方の標高 2,000m の地に位置し、「湿地と草原」を意味するイルガチェフェ。年間降水量が多く、寒暖差が大きい肥沃な土壌であることから、コーヒー栽培に適した土地とされており、非常に品質の高いコーヒーを作り出す名高い産地です。商品名の G1 はエチオピア イルガチェフェ産の中でもトップグレードを表し、豆本来のクリーンな味わいを生み出しているビーンズとされています。

この度お届けする2商品は、同じイルガチェフェ産でありながら精製方法を変えることによって、異なる魅力を引き出しています。

「エチオピアモカ G1 イルガチェフェ コチエレ [ウォッシュド]」は、チェリーの果肉を取り除いてから乾燥させることで、雑味が少なくクリアでスッキリとした印象に仕上がるとされる精製方法「ウォッシュド」を用いています。紅茶やベルガモットを思わせる上品で華やかな香りと、エレガントな味わいが特徴です。ピーチを感じさせるジューシーな甘みと、豊かな風味が長く続きます。

「エチオピアモカ G1 イルガチェフェ デベカ農園 [ナチュラル]」は、チェリーを果肉がついたまま乾燥させることで、甘みやコクが強く感じられる印象になりやすくとされる精製方法「ナチュラル」を用いています。封を開けた瞬間に広がる芳醇な香りと、熟した苺を感じさせる豊かな風味と甘みが特徴です。華やかでコク深い、リッチな味わいをお楽しみいただけます。

年末年始のご自宅でのコーヒータイムに、それぞれの個性が際立つ味わいの違いを、ぜひ飲み比べてご体感ください。

#### <商品名・価格>



画像左

「エチオピアモカ G1 イルガチェフェ コチエレ [ウォッシュド]」  
1,695円(税込)/150g

[テイステイングワード] Elegant, Juicy, Bergamot  
上品な、ジューシーな、ベルガモットのような

画像右

「エチオピアモカ G1 イルガチェフェ デベカ農園 [ナチュラル]」  
1,695円(税込)/150g

[テイステイングワード] Aromatic, Rich, Strawberry  
香り高い、リッチな、ストロベリーのような

タリーズでは、これからも様々な地域の気候と産地の個性が育む、多様な味わいのコーヒーをお届けしてまいります。

※一部取扱のない店舗がございます。※画像はイメージです。※画像データが必要な方は下記までお問合せ下さい。

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/