



タデ GG ハイランド農園がハニープロセスで仕上げた、特別な味わい
「エチオピアモカ G1 シャキツソ タデ GG ハイランド ハニープロセス」を
9月8日(金)より数量限定で発売 (8月7日(月)より予約受付中)

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、プレミアムビーンズ「エチオピアモカ G1 シャキツソ タデ GG ハイランド ハニープロセス」を9月8日(金)に発売します。

◆シャキツソ村「タデ GG ハイランド農園」100%

アラビカコーヒー発祥の地といわれるエチオピア。タリーズコーヒーが今回お届けするエチオピアコーヒーは、エチオピア屈指の産地であるシダモ州の中でも、特に特徴が際立つコーヒーを作り出す、シャキツソ村の「タデ GG ハイランド農園」のコーヒーを100%使用し、ハニープロセスで仕上げた特別な味わいです。

◆ハニープロセスとは

コーヒー豆の精製段階で、コーヒーチェリーの果肉を一部残した状態で乾燥させるつくり方の1つです。果肉がついている分、乾燥時にコーヒー豆同士がくっつきやすく攪拌をこまめにする必要があります。手間と時間を必要としますが、コーヒー豆に残った果肉分が浸透することで甘みのあるコーヒーに仕上げることが出来ます。タリーズコーヒーではこれまで、エチオピアコーヒーとして「タデ GG ハイランド農園」のナチュラル製法のコーヒーをお届けしてまいりましたが、ハニープロセスのコーヒーは今回初登場となります。

高品質コーヒーを探求し続ける農園主の、新たな挑戦として生まれた「エチオピアモカ G1 シャキツソ タデ GG ハイランド ハニープロセス」。香り高く豊かなフレーバーに、ハニープロセスによってすっきりとした風味と甘みが広がります。華やかな香りと完熟桃のような優しい甘みをもつ、特別な味わいをご体験ください。

※果肉に残る粘度の高さや、パーチメントの色合いが黄色くなり、はちみつのような色になることからハニープロセスと呼ばれています。



<商品名・価格>

「エチオピアモカ G1 シャキツソ
タデ GG ハイランド ハニープロセス」

G1…エチオピアコーヒーの最高グレードを指します。

2,250 円/200g(専用 BOX 入り) 税込

【原産地】エチオピア南部シダモ州 タデ GG ハイランド農園

【味わいを表すキーワード】

Floral : 花のような

Silky : 柔らかな口当たり

Peach : 桃のような

ビーンズポイントは200gご購入につき4ポイント、ハッピービーンズデーは8ポイントとなります。

～事前予約特典&スペシャルコーヒースクールのご案内～

① 1袋ご予約につき、レギュラービーンズ「モカジャバ」を50gプレゼントします。

モカジャバはインドネシアとエチオピアのブレンドコーヒーです。是非、飲み比べをお楽しみください。

※予約特典のお渡しは、お会計時(商品引き換え時)となります。 ※発売後、ご予約でないお客様には特典はつきません。予めご了承ください。

② 「エチオピアモカ G1 シャキツソ タデ GG ハイランド ハニープロセス」スペシャルコーヒースクールを開催します。

「タリーズ メタルドリッパー」で抽出した同コーヒーのテイastingを始め、講師が生産国のエチオピアについてご紹介します。

参加費:2,250 円/1名様 税込(お土産に「エチオピアモカ G1 シャキツソ タデ GG ハイランド ハニープロセス」をお持ち帰りいただけます。)



※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 TEL : 03-3268-8282 HP : www.tullys.co.jp