



【プレスリリース】
報道関係各位

2025年10月8日

タリーズコーヒージャパン株式会社

未来につなぐ ペルー接ぎ木プロジェクト
「ペルー ティピカ 100%」を10月15日(水)より限定発売

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:内山修二)は、「ペルー ティピカ 100%」を10月15日(水)よりコーヒーマスター在籍店舗にて数量限定で発売します。

本プロジェクトは、“高品質な品種を未来に継承し、美味しいコーヒーを次世代へ届けたい”という想いのもと、2019年より、ペルー センフロカフェ農協と共同で推進している取り組みです。接ぎ木技術を活用し、耐病性や生産性の高い品種の根に、希少で高品質なティピカ種やゲイシャ種を接ぎ合わせることで、持続可能な栽培と品種の保全を目指しています。苗木から育成を始めたティピカ種は、昨年の初収穫を経て、今年で2回目の収穫を迎えました。今回お届けする「ペルー ティピカ 100%」は、さくらんぼのような優しい甘みと、カラメルを思わせるまろやかな風味が調和し、上質な余韻をご堪能いただけます。パッケージはペルーの伝統衣装に見られる装飾や織り模様をモチーフにデザイン。黒を基調に、鮮やかなグリーンを差し色にして、コーヒーの力強さとティピカ種の繊細な味わいを表現しています。今しか出会えない特別な一杯を、ぜひお楽しみください。

<商品名・価格>



「ペルー ティピカ 100%」 2,550円(税込)/150g

【原産地】

ペルー / カハマルカ県

【テイステイングワード】

Cherry, Syrupy, Elegant

さくらんぼを思わせるやさしい甘みと、カラメルのようなまろやかさに、ティピカならではの明るい酸味とクリーンな印象が重なります。



写真左: コーヒーチェリー(ティピカ種)
写真右: アラビカ種の原種に近いといわれるティピカ種の下にロブスタ種を接ぎ木している状態

<販売(コーヒーマスター在籍)店舗はこちら>

https://www.tullys.co.jp/menu/beans/variatal/25peru_typica.html

■コーヒーマスターとは

タリーズコーヒージャパンの社内資格で、コーヒーアドバイザーの上級資格であり、コーヒーの生産環境や市場環境も含めたコーヒー全般の知識に精通し、高い抽出技術とテイステイングによる味の判別能力をもつフェローのことです。

現在、約54名が在籍しています。※2025年9月末時点

タリーズコーヒージャパンでは、担当者が定期的に生産地を訪れ、コーヒー豆の品質向上のための取り組みを生産者と一緒に行っています。これからも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。

※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。 ※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