

【プレスリリース】
報道関係各位



2025 年 11 月 28 日
タリーズコーヒージャパン株式会社

～小規模生産者とともに育む、完熟赤実 100%コーヒー豆～
「コスタリカ マイクロロット プライムレッド」12 月 3 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:内山修二)は、「コスタリカ マイクロロット プライムレッド」を、2025 年 12 月 3 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

タリーズコーヒージャパンが、コスタリカのドータ農協と 2008 年から共同で進めている「コスタリカ マイクロロット プロジェクト」は、2025 年で 18 回目を迎えました。このプロジェクトは、コスタリカの高品質なコーヒーを継続してお届けすることを目的としており、毎年現地に直接赴きフィードバックを行うことで、生産へのモチベーションにもつながっています。今回は、コーヒーの実が真っ赤に“完熟した一瞬”を「PRIME RED(プライムレッド)」と名付けました。豆本来の甘みと酸味のバランスを最大限に感じることができます。一粒ずつ見極めながら、手摘みで収穫するマイクロロット※1 のコーヒーをそれぞれに合った精製方法※2、ウォッシュドとフリーウォッシュドを用いて、クリーンで甘みとコクを楽しめる特別な一杯をお届けします。コーヒーマスター※3 在籍店舗限定を含む、3 種類の厳選された味わいを、この機会にぜひお楽しみください。

※1 ごく小さな製造単位のこと。

※2 コーヒーチェリーから生豆を取り出す工程

※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。

<商品名・価格>



「コスタリカ マイクロロット プライムレッド

ルビー (フリーウォッシュド)」

1,720 円(税込)/200g

〔精製方法〕 フリーウォッシュド

〔テイastingワード〕 Cherry,Rich,Sweet

フリーウォッシュドならではの透明感が、さくらんぼを思わせる芳醇な甘みを一層引き立てます。後味には、カaramelのような甘い余韻が口いっぱいに広がり、リッチな味わいを存分にお楽しみいただけます。



「コスタリカ マイクロロット プライムレッド

ルージュ (ウォッシュド)」

1,720 円(税込)/200g

〔精製方法〕 ウォッシュド

〔テイastingワード〕 Orange,Clean,Sweet

真っ赤な口紅「ルージュ」を思わせる、鮮やかで華やかな風味が特徴です。オレンジのような爽やかさと心地よい甘みが、ひと口ごとに明るくフレッシュな印象を与えます。ウォッシュドならではの、クリーンでまろやかな一杯に仕上げました。



＜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＞

■同日にコーヒーマスター店舗限定のビーンズも発売いたします。



「コスタリカ マイクロロット コーヒーマスター限定ロット」

1,720 円(税込)/150g

〔精製方法〕 パルプドナチュラル

〔テイスティングワード〕 Driedfruit, Syrupy, Sweet

まるでシロップのような滑らかな質感と、ドライフルーツを思わせる濃縮した甘みが広がります。パルプドナチュラル精製ならではの豆本来の甘みが後味まで続き、フルーティーな酸味とのバランスが絶妙な一杯です。

＜販売店舗はこちらをご確認ください＞

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

タリーズコーヒーでは、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続けています。これからもお客様へ様々なコーヒー体験が届けられるよう、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