



完熟赤実 100% 「コスタリカ マイクロロット」を9月8日(金)より発売  
金賞の6ロットそれぞれを日本全国5つの地域+限定店舗にて展開

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、完熟赤実 100%コーヒー豆「コスタリカ マイクロロット」を9月8日(金)より発売します。

◆「コスタリカ マイクロロットプロジェクト」とは

「コスタリカ マイクロロット」は、コスタリカの中でも品質の高いコーヒー生産をしている“ドータ農協”とタリーズコーヒーが共同で10年間取り組んできたプロジェクトです。

◆ドータ農協の『マイクロロット』とは

通常、生産者は収穫したコーヒーチェリーを農協に持ち込み、集められたコーヒーはひとまとめになり、精製、出荷されますが、「マイクロロット」の場合は精製の段階で生産者毎、もしくは小さいエリア毎に、専用の設備で丁寧にいきます。その後、現地にてタリーズのコーヒー豆開発担当者が、香りと味わいをチェックして金賞ロットを選定します。

◆5つのエリアに分けて販売

今回の『マイクロロットプロジェクト』では全58ロットの中から6ロットを選定しました。全国のタリーズコーヒー店舗を5つのエリアに分け、エリア毎に異なるロットのコーヒーを販売します。このプロジェクトでは、受け入れるチェリーは完熟赤実 100%を基準としているため、すべてのロットが果実感あふれるジューシーな味わいが特徴ですが、一方で生産環境の微妙な違いにより、それぞれが異なるアロマやフレーバーを持っており、生産者毎(小さいエリア毎)の味わいをお楽しみいただくことができます。

＜商品名・価格＞



プロジェクトの金賞メダルを中央に配し、コスタリカ国旗のネイビーで全体を包みました。※ラベルは各ロット異なるカラーとなります。

「コスタリカ マイクロロット」各 1,300 円/200g 税込

原産地:コスタリカ

【北海道・東北エリア】 Lot No.53 「ロス ケツァーレス」

明るい酸味と甘みが絶妙に調和し、ペリーの風味を微かに感じます。

【関東エリア①】 Lot No.16 「エル ピキン」

シトラスやキャラメルのようなアロマと、リッチな味わいです。

【関東エリア②】 Lot No.41 「サンタ マリア」

フローラルのようなアロマ、上品な酸味となめらかな飲み口です。

【北陸・東海・関西エリア】 Lot No.28 「ラス ヌベス」

しつかりとしたコクと黒糖のような甘みを持ちます。

【中四国・九州エリア】 Lot No.32 「サンタ マリア」

シトラスのようなアロマ、明るい酸味とクリーンな味わいです。

【コーヒーマスター※限定商品取扱店】 Lot No.12-4 「ゼダル」

ナチュラル精製独特のフルーティー感と甘みを持ちます。

販売店舗:札幌IKEUCHI GATE 店、代々木駅北口店、綾瀬駅前店、錦糸町アルカウエスト店、汐留住友ビル店、イクスピアリ店、東急百貨店たまプラーザ店、ロースターラボ青葉台店、静岡ペガサート店、豊田メグリア店、阪急うめだ本店8階店、梅田阪急ビル店、阪急三宮サンキタ通り店、淀屋橋店、with U 吹田グリーンプレイス店、イオンモール権原店、イオンモール大牟田店

※タリーズコーヒーには、コーヒーに関するあらゆる知識に精通し、高度な抽出技術をもつ「コーヒーマスター」の資格を持ったフェロー(従業員)がいます。全国の店舗中18名(2017年8月現在)の精鋭たちは、まさにコーヒーのプロ。ホスピタリティと共にお客様やフェローにコーヒーの楽しみ方をお伝えします。

タリーズコーヒーでは、コーヒー豆開発担当が産地に直接赴き、農協や生産者と品質・味わいに関するすり合わせを入念に行うことで高品質なコーヒー豆を安定して調達しています。これからも、様々な地域の気候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。

※一部取扱いをしていない店舗がございます。※画像データが必要の方は下記までお問い合わせ下さい。※各商品の取扱いエリアについてはご利用の店舗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 ホームページ:www.tullys.co.jp