



完熟赤実 100%から生まれる、甘さにこだわったコーヒー
「コスタリカ マイクロロット プライムレッド」を 9 月 16 日(水)より発売
～19 年目を迎えたコーヒー産地との取り組みによって育まれた特別な一杯～
10 月 1～2 日の期間限定で、東京駅「グランスタ東京」にて、コーヒーの“赤い果実”を楽しむ「エキナカコーヒーフェスタ」を開催

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、季節限定コーヒー豆を 9 月 16 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 年から協働で進めている「マイクロロットプロジェクト」は、今年で 19 年目を迎えます。本プロジェクトは、小規模な農家が丹精込めて作り上げた特別な少量生産のコーヒー(マイクロロット)を、その個性のまま日本へ届ける取り組みです。おいしいコーヒーを届けることだけでなく、生産者が誇りを持ち続け、長くコーヒーづくりを続けられること。良質なコーヒーがこれからも 10 年、20 年と育ち続ける持続可能な生産環境を守ること。その価値を、お客様にわかりやすい「見える形」で伝えること。これらを大切に、パートナーとしての関係を継続し続けています。

(マイクロロットプロジェクトについて <https://www.tullys.co.jp/fyt/beans/costarica/>)

■完熟の中の完熟「PRIME RED(プライムレッド)」

マイクロロットプロジェクトでは、完熟のタイミングを見極め、一粒ずつ丁寧に手で摘み取るという収穫を行っています。コーヒーの実には、真っ赤に熟した瞬間が最も甘みと酸味のバランスに優れているとされており、タリーズコーヒージャパンでは、その完熟の一瞬を「PRIME RED(プライムレッド)」と名付けました。手間をかけて収穫しているからこそ実現する「プライムレッド」のみを使用したコーヒーは、完熟赤実 100%ならではの甘みと酸味のバランスを最大限に感じられ、コーヒーが果実から生まれることを実感いただける味わいです。今回は、精製方法の違いによって引き出された、豊かで芳醇な甘みが特長の「スイートルビー」と、明るく爽やかな甘みが特長の「ブライトルージュ」の 2 つの味わいをお届けします。好みやシーンに合わせてお楽しみください。



マイクロロットプロジェクトのコーヒーチェリー



コスタリカ マイクロロットの選定の様子



ドータ農協の生産者たち

< 商品詳細 >



画像左「コスタリカ マイクロロット プライムレッド スイートルビー」
1,820 円/200g

[テイステイングワード] Cherry, Rich, Sweet
完熟した奥深い甘みが広がる、リッチな味わい。休日のゆったりとしたコーヒータイムに寄り添う、チェリーのような甘酸っぱさと芳醇な香りをお楽しみいただけます。

画像右「コスタリカ マイクロロット プライムレッド ブライトルージュ」
1,820 円/200g

[テイステイングワード] Orange, Clean, Sweet
明るくみずみずしい、クリーンな口あたりにオレンジのような爽やかな酸味が感じられます。朝の目覚めの一杯や、仕事の合間のリフレッシュにぴったりな、すっきりとした味わいです。



画像左「タリーズジップス シングルサーブ
コスタリカ マイクロロット プライムレッド ブライトルージュ」
230 円/1P

画像右「タリーズジップス シングルサーブ
コスタリカ マイクロロット プライムレッド スイートルビー」
230 円/1P

■同日よりコーヒーマスター※在籍限定ロットの特別なコーヒー豆を発売します。

※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)。全国に約 60 名在籍しています。



「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」

1,820 円/150g

[テイスティングワード] Fruity, Syrupy, Sweet

マイクロロットプロジェクトの中でも、わずかしかな作ることができないパル
ブドナチュラル精製のコーヒーを店舗限定でお届けします。

完熟したフルーツのような甘さ、なめらかな口あたりが特長です。コー
ヒー豆がもつ甘みが存分に感じられ、フルーティな酸味との絶妙なバ
ランスがお楽しみいただけます。

<販売店舗はこちら>

<https://www.tullys.co.jp/fyt/beans/costarica/pdf/shop.pdf>

タリーズコーヒーでは、産地と共に品質向上・品種保全の取り組みを行っています。今後もタリーズクオリティのコーヒー
をお届けするために、生産地との信頼関係を深め、品質の高いコーヒー豆の調達を続けてまいります。

(タリーズコーヒーのコーヒー豆へのこだわり https://www.tullys.co.jp/quality/#coffee_beans)

■コーヒースクール特別プログラム



期間:2026 年 9 月 16 日(水)~10 月末予定

コスタリカ マイクロロットをお楽しみいただく季節限定のコーヒースク
ールを開催します。

コーヒーの果実由来の甘みを感じる 2 つの「PRIME RED」を、
スクールでご体験いただけます。

<詳しい内容や開催店舗は、下記 URL をご覧ください>

<https://www.tullys.co.jp/school/seasonal/>

■全国のタリーズコーヒー店舗にて、体験イベントを開催

9 月 16 日(水)~10 月中旬ごろまで、「コスタリカ マイクロロット プライムレッド」の販売、試飲体験、コーヒースクールなどを通じ
て、農協ごとの個性あふれる味わいをご体験いただけるイベントを全国各地で開催いたします。

<開催店舗は下記 URL をご覧ください>

<https://www.tullys.co.jp/campaign/2026/09/916-prime-red.html>

※開催店舗、日時につきましては変更になる場合がございます。

■10 月 1 日(木)・2 日(金)「エキナカ コーヒーフェスタ in TOKYO STATION」開催



10 月 1 日(木)・2 日(金)の 2 日間、東京駅改札内「グランスタ東京」にて「エキナカコー
ヒーフェスタ in TOKYO STATION」を開催します。今年は「エキナカの新発見! コーヒーは
果実だ!」をテーマに、試飲・物販コーナーや展示エリア、体験ブースなど、コーヒーの「赤
い果実」に焦点を当てたさまざまなコンテンツを展開します。普段何気なく楽しんでいるコ
ーヒーが、一粒の果実から生まれていることを五感で楽しみながら知っていただけるイベン
トです。タリーズでは、試飲のほか、コーヒーチェリーの収穫疑似体験を通じて、一杯のコー
ヒーが届くまでのストーリーを楽しめるコンテンツをご用意します。

<イベント概要>

・イベント名:「エキナカ コーヒーフェスタ in TOKYO STATION」

・開催期間:10 月 1 日(木)13:00~20:00

10 月 2 日(金)10:00~20:00

・開催場所:JR 東京駅地下 1 階イベントスペース「スクエア ゼロ」

※価格は全て税込みです。※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