

完熟赤実 100% 「コスタリカ マイクロロット」を9月16日(金)より発売  
金賞の4ロットそれぞれを日本全国4つの地域別に展開

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16日(金)より発売します。

“4つのマイクロロット”～金賞4ロットを地域別に限定発売～

“マイクロロットプロジェクト”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のコーヒー豆から、さらに細かく選び抜き、際立った特徴を持つコーヒーを作り出すことを目的とした取組みです。タリーズコーヒーでは9年前よりドータ農協と共同でこのプロジェクトに取り組み、コーヒー豆開発担当者が毎年現地に赴いています。例年、良質な香りと味わいを持つロット(一回の処理単位でつくられたコーヒー)を金賞に選定し、それをブレンドして発売してまいりましたが、今年は全59ロットをカップングした中から4ロットを金賞に選定し、それぞれをロット別に日本全国4つの地域に分けて発売します※。

完熟赤実100%ならではの果実感あふれるジューシーな味わいと、キレの良いすっきり感は全てのロットに共通する特徴ですが、微妙な生産環境の違いにより、商品毎に異なるアロマやフレーバーを持っています。是非、地域限定の味わいをお楽しみください。



<商品名・価格>

「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

写真左から

【北海道・東北地域】 ロット名「カジェ ヴィエハ ア コペイ」

オレンジやフローラルのようなアロマ、フレーバーが感じられます。

弾けるようなすっきり感と厚みのあるボディが強い味わいを生みます。

【関東地域】 ロット名「カジェ コペイ」

カカオやオレンジを思わせるアロマ、柑橘系のフレーバーが感じられます。

明るくジューシーな酸味とクリーンな甘みがあり、爽やかな味わいです。

【東海・関西地域】 ロット名「イゲロナル」

シトラスやクッキーのようなアロマ、チョコレートのようなフレーバーが感じられます。クリーンで甘みがあり、力強いコクとチョコレートのような後味が特徴です。

【中四国・九州地域】 ロット名「エル ヴァポール」

フローラルでシトラスのようなアロマ、明るい酸味となめらかな舌触りが心地よい飲み口です。後味に微かにスパイスのような印象が残ります。

※「コーヒーマスター」が在籍する店舗のみ、4種類すべての取扱いがございます。

【マイクロロットプロジェクト】

コスタリカには小規模の生産者が多く、生産者たちは収穫を終えるとコーヒーチェリーを農協へ持ち込みます。通常、集められたコーヒーは農協単位でひとまとめにして出荷されますが、「マイクロロットプロジェクト」では、小さな生産ロット単位で管理し、丁寧に精製・乾燥し、良質なロットに仕上げます。選ばれるコーヒー豆は、単一農園の生産者たちが栽培や収穫、精製までを大切に行ったものであり、トレーサビリティが整った“生産者の顔が見えるコーヒー”と言えます。



## ～コーヒーマスターによるテイastingパーティーを開催します～

タリーズコーヒーには、幅広いコーヒーの知識や高度な抽出技術、そしてコーヒーの楽しみ方を、ホスピタリティと共にお客様やフェロー(従業員)に伝える「コーヒーマスター」の資格を持ったフェローがいます。全国 650 店舗以上あるタリーズコーヒーの店舗の中でも、年に一度の試験に合格し、コーヒーマスターの資格を得たフェローはまさに「コーヒーを熟知した伝道師」のような存在です。

今回、コーヒーマスターがいる店舗に限り、「マイクロット コスタリカ」発売日当日にテイastingパーティーを開催します。コーヒーの美味しい淹れ方のレクチャーはもちろん、4つのコスタリカ全ての飲み比べを行い、お気に入りのコスタリカをそのままお土産としてお持ち帰りいただけます。

### <開催概要>

2016年9月16日(金)

「もっと知りたいコーヒーのこと。コスタリカ編」

所要時間:約1時間

参加費:1,500円(お好きな「マイクロット コスタリカ」200g付き)

- 「コスタリカ マイクロット」4種飲み比べ
- タリーズマイクロットプロジェクトの目的と歴史について
- コーヒーマスターによるお気に入りの一杯



コーヒーマスター  
エプロンとピンバッジが目印です。



### 【開催店舗】

店舗名	開催時間帯	店舗電話番号
三井アウトレットパーク札幌北広島店	14:00～	011-377-2451
東銀座店	18:00～	03-5550-8017
錦糸町アルカウエスト店	19:00～	03-5637-5056
神楽坂店	10:00～	03-5206-1225
経堂コルティ店	11:00～	03-5426-3445
小田急マルシェ町田店	10:00～	042-710-8002
イオンモール津田沼店	11:00～	047-403-3610
ウイズ イトーヤ ASTY 静岡店	10:00～	054-266-6953
沼津駅南ロイヤル de 店	10:00～、18:00～	055-964-0383
梅田スクエアビルディング店	18:00～	06-6346-0385
阪急うめだ本店 8階店	10:30～	06-6313-1582
梅田 NU chayamachi 店	17:00～	06-6375-2166
梅田茶屋町 MBS 店	13:00～	06-6359-2020
イオンモール広島府中店	15:00～、19:00～	082-510-5013

タリーズコーヒーでは、コーヒー豆開発担当者が産地に直接赴き、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。

### 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