

【プレスリリース】
報道関係各位



2020年6月19日
タリーズコーヒージャパン株式会社

特別なタリーズのオーダーメイド
「エレファントルビー ラオス」を6月26日(金)より発売
～家カフェに便利な3種類で展開～

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:小林義雄、以下:タリーズコーヒー)は、季節限定コーヒー豆「エレファントルビー ラオス」など3タイプのラオスのコーヒーを、6月26日(金)に発売します。

◆コーヒー産地としてのラオス

ラオス南部のポロベン高原は、温暖な気候で火山土壌のミネラル分を多く含む、コーヒー生産に好条件が揃っているエリアです。ラオスのコーヒーのほとんどは大量消費型のコモディティコーヒーで、スペシャルティコーヒーの生産地としてはあまり知られていません。タリーズコーヒーでは、新興産地としてのラオスに着目し、「ラオスで作るスペシャルティコーヒー」の味わいをお楽しみいただきたいという想いから、一昨年より数量限定でお届けしています。

◆タリーズがオーダーした精製方法

通常ラオスで行われる精製方法であるウォッシュド(水洗式)のコーヒーではなかなか出会えない、際立つ特徴を引き出すため、果肉をつけたまま乾燥させるナチュラル(乾燥式)をオーダーしました。コーヒーチェリーのままたっぷりと太陽の光を浴び乾燥させることにより、果肉の甘みや果実感がコーヒー豆に浸透します。メロンやライチを想わせる印象的なフレーバーと、豊かなアロマをお楽しみください。

お好みの抽出方法で楽しむ
「コーヒー豆」



マグカップにセットして、お湯を注ぐだけ
「シングルサーブ」



水に漬けて、冷蔵庫に入れておくだけ
「コールドブリューコーヒー」



左から

「エレファントルビー ラオス」 1,140円+税 (200g/袋)

「タリーズジップス シングルサーブ エレファントルビー ラオス」 1,110円+税 (8P/箱)

「タリーズジップス コールドブリューコーヒー エレファントルビー ラオス」 850円+税(4P/箱)

【原産地】

ラオス チャンバサック県 ポロベン高原

【味わいを表すキーワード】

Melon(メロンのような)、Sweet(甘みのある)、Aromatic(香り高い)

タリーズコーヒーでは、産地のブランドやグレード等にはこだわらず、ユニークで際立った特徴を持つコーヒーを、担当者が実際のカップpingによる評価で選び抜いています。今回の「エレファントルビー ラオス」も、現地でのやり取りを重ねて、ようやく完成したコーヒーです。

日本ではまだ珍しい、ラオスのコーヒー。ラオスならではの芳醇な香りと強い甘みをぜひこの機会にご体験ください。

※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: 090-7194-1285 (山口) / 03-3268-8305 (山口・都丸) 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