

【NEWS RELEASE】

報道関係各位



2026年6月30日

株式会社丸山珈琲

天空の農園が届ける、世界最高峰の1杯「アグロタケシ」を  
2026年7月1日（水）より発売

株式会社丸山珈琲（長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢、代表取締役：丸山健太郎）は、世界最高峰の味わい「アグロタケシゲイシャ」「アグロタケシゲイシャブレンド」「アグロタケシブレンド」を2026年7月1日（水）より発売します。



丸山珈琲では毎年初夏から盛夏へと移ろう季節に、ボリビアのアグロタケシ農園のコーヒーを発売しています。“アグロタケシ”は、世界有数の標高を誇るボリビアの高地に位置するコーヒー農園です。なかでも、ゲイシャの味わいは、毎年ジャスミンを思わせる華やかな香りと、果実を思わせる瑞々しくフルーティーな甘さ、透明感のあるクリーンな味わいがカップに広がります。収穫量は非常に限られており、日本国内でアグロタケシ農園と直接取引を行っているのは丸山珈琲のみです。

今年は「ゲイシャ」と「ゲイシャブレンド」の他に、アグロタケシのカトゥアイをブレンドした「アグロタケシブレンド」の3種をご用意しました。なかでも「ゲイシャ」は例年以上の格別の仕上がりとなっています。

「ゲイシャ」は、クリーンでエレガントな印象と、圧倒的な味わい深さをお楽しみいただけます。口当たりは滑らかで心地よく、花のような余韻をお楽しみいただけます。抽出直後は、ジャスミンやマスカット、ダージリンティーを思わせる香り高い味わい。温度の変化に伴い、ローズやラズベリー、イエローピーチのような甘くフルーティーな味わいへと移ろいます。さらに、レモネード、アップルティーを連想させる、華やかでコクのある味わいが広がります。

「ゲイシャブレンド」は、ジャスミンを思わせる気品あるフローラルな香りに、イエローピーチや洋梨のような瑞々しい果実味。トロピカルフルーツを思わせる甘さが重なり、優雅な余韻が穏やかに広がります。

「アグロタケシブレンド」は、アグロタケシ農園で収穫されたカトゥアイ種のみを使用したブレンドです。アプリコットを思わせる豊かな酸味とほのかかな香ばしさに、シロップのように上品でなめらかな甘さの余韻が続きます。

ひと口ごとに広がる繊細で華やかな香りと、優雅に続く余韻。コーヒーの概念を塗り替えるような、特別な体験をお楽しみください。

#### 国内でアグロタケシと直接取引を行えるのは丸山珈琲のみ



“アグロタケシ”はボリビアの高地に位置する、世界有数の標高を誇るコーヒー農園です。アグロタケシ農園のコーヒーは、昼夜の寒暖差が大きな気候のもと、コーヒーチェリーはゆっくり成熟し、ミネラル豊富な土壌により甘みと複雑な風味を生み出します。その収穫量は非常に希少で、国内においてアグロタケシ農園と直接取引が認められているのは、丸山珈琲のみです。

## その味わいは、例年を超える格別の仕上がり



コーヒーの品質は畑作りから始まり、熟練した農作業と、極めて厳格な選別収穫によって支えられています。コーヒーは品種ごとに個性があるため、アグロタケシ農園では、個性に応じた管理と収穫を行い、理想的な味わいを引き出しています。

2025年から2026年にかけては、農園独自の気候や環境条件のもと、農作業全体の精度向上に取り組みました。コーヒーの品種ごとに果実の生育状況を丁寧に見極め、過去の収穫で得た知見を活かしながら、最適な収穫タイミングを追求しました。

さらに、厳格なチェリーの選別と緻密なロット管理を徹底することで、アグロタケシ農園のコーヒー本来の品質を最大限に引き出しています。

今回の品質向上は、特別新しい手法によるものではありません。一つひとつの工程を丁寧に積み重ねてきた結果です。こうした積み重ねにより、コーヒーにアグロタケシ農園らしさがはっきりと表れ、例年以上の格別の仕上がりになりました。

## 素材の魅力を引き出す、焙煎の真価



アグロタケシのコーヒーは、フローラルな香りと柑橘類を思わせる明るい酸味、そして透明感のある甘さが特徴です。これらの魅力を最大限に引き出すことを意識し、焙煎を行っています。

アグロタケシのコーヒーは高標高環境で栽培されており、他の生産国と比較して火入れの難易度が高いです。適切な熱管理のもとで焙煎を行い、生豆が持つポテンシャルを最大限に引き出すことで、世界最高峰とも称される豊かな香りと透明感のある味わいを実現しています。

世界最高峰と称されるコーヒー「アグロタケシ」。この機会に、ぜひその真価をご体験ください。ひと口ごとに広がる繊細で華やかな香りと、優雅に続く余韻が、コーヒーの概念を塗り替える特別な体験へと誘います。日常を格別なひとときへと引き上げる、心を満たす至福の一杯を、ぜひお楽しみください。

### 【商品概要】

商品名：アグロタケシ ゲイシャ 焙煎度合い：中煎り

味わい：ジャスミン、ライチ、シャインマスカット、青りんご、はちみつ、  
咲きこぼれる花々を思わせるエレガントな後味

苦味：●○○○○ 酸味：●●●●○ コク：●●●●○ 香り：●●●●●

販売価格： コーヒー豆 40g 3,811 円(税抜き) / 4,115.88 円(税込み)

ドリップバッグ 単品 1,187 円(税抜き) / 1,281.96 円(税込み)

販売期間：2026 年 7 月 1 日(水)

販売場所：丸山珈琲直営店舗・オンラインストア、ほか

商品名：アグロタケシ ゲイシャ ブレンド 焙煎度合い：中煎り

味わい：イエローピーチ、ジャスミン、トロピカルフルーツ、洋梨

苦味：●●○○○ 酸味：●●●●● コク：●●●●○ 香り：●●●●○

販売価格： コーヒー豆 80g 2,780 円(税抜き) / 3,002.40 円(税込み)

ドリップバッグ 単品 600 円(税抜き) / 648.00 円(税込み)

販売期間：2026 年 7 月 1 日(水)

販売場所：丸山珈琲直営店舗・オンラインストア、ほか

商品名：アグロタケシ ブレンド 焙煎度合い：中煎り

味わい：アプリコット、チェリー、メープルシロップ

苦味：●●○○○ 酸味：●●●●○ コク：●●●○○ 香り：●●●●○

販売価格： コーヒー豆 80g 1,935 円(税抜き) / 2,089.80 円(税込み)

販売期間：2026 年 7 月 1 日(水)

販売場所：丸山珈琲直営店舗・オンラインストア、ほか

## ゲイシャの香りを閉じ込めたアイスコーヒーとゼリーを発売



7月中旬より、毎年ご好評をいただいている「アグロタケシ ゲイシャ」を使用したアイスコーヒーとゼリーが登場いたします。

近年、夏季における気温上昇に伴い冷たい飲み物やスイーツへの需要は一層高まっています。丸山珈琲では、季節のニーズに応えるとともに、特別なコーヒー体験をアイスコーヒーやゼリーとしてお楽しみいただける商品です。

ゲイシャの香味をそのまま閉じ込めたアイスコーヒーは、華やかな香りと透明感のある味わいが際立ち、軽やかな余韻が続きます。また、ゼリーはゲイシャ特有の繊細な香りと上質な甘さを、なめらかな口当たりとppともに楽しめる一品に仕上げました。

自分の時間を優雅に過ごす週末のひとつときや、大切な方への上質な夏の贈り物としてもおすすめです。

### 【商品概要】

商品名：アグロタケシ ゲイシャ アイスコーヒー

販売価格：1 本入 12,000 円 (税抜き) / 12,960.00 円 (税込み)

2 本入 24,000 円 (税抜き) / 25,920.00 (税込み)

販売期間：2026 年 7 月中旬より

販売場所：丸山珈琲直営店舗・オンラインストア、ほか

※画像は 2 本入



### 【商品概要】



商品名：アグロタケシ ゲイシャコーヒーゼリー

販売価格：単品 1,628 円（税抜き）／1,758.24 円（税込み）

3 個入 5,665 円（税抜き）／6,118.20 円（税込み）

販売期間：2026 年 7 月中旬より

販売場所：丸山珈琲直営店舗・オンラインストア、ほか

※画像は 3 個入

### 【丸山珈琲とは】

丸山珈琲は、スペシャルティコーヒーのメーカーです。取り扱うコーヒー豆は生産地に赴き、生産者より直接買い付けを行っています。会社全体でコーヒー豆の品質にこだわりをもって関わっているため、他社にはない、多種多様な銘柄・バリエーションを有しています。また、丸山珈琲が取り扱うコーヒー豆は、生産者との信頼関係に基づいて仕入れている希少価値の高いコーヒー豆であり、20 年以上の長いお付き合いから高品質なコーヒー豆を取り扱っています。丸山珈琲は、素材であるコーヒー豆を”農作物”として捉え、品種や生育環境、精製処理方法が大切であると考えています。

現在、軽井沢本店を含めて長野県内に 4 店舗、東京都内に 7 店舗と山梨県と愛知県に各 1 店舗、全 13 店舗の直営店のほか、オンラインストア、スーパーや一般量販店等、幅広くお取り扱いいただいています。スペシャルティコーヒーの味わいをご家庭でも簡単に味わっていただける「リキッドコーヒー」や「カフェラテベース」のほか、原料にスペシャルティコーヒーを使った「ラングドシャ」や「ようかん」「バームクーヘン」など様々なお菓子を提供しています。

製造業でありながら飲食業でもある丸山珈琲は「産地からお客さまのカップ一杯に至るすべてのプロセスに密接に関わること」を信念に社業に取り組んでいます。



公式サイト：<https://official.maruyamacoffee.com/>

オンラインストア：<https://www.maruyamacoffee.com/ec>

公式 X：[https://twitter.com/MARUYAMA\\_COFFEE](https://twitter.com/MARUYAMA_COFFEE)

公式 Instagram：[https://www.instagram.com/maruyama\\_coffee/](https://www.instagram.com/maruyama_coffee/)

この件に関する報道関係者からのお問い合わせ先：

<https://official.maruyamacoffee.com/contact/official-contact/>