

【プレスリリース】
報道関係各位



2018年2月19日
タリーズコーヒージャパン株式会社

～コーヒーの国から届いた「旬」を比較しながら楽しむ～
TULLY'S BRAZIL COLLECTION
「ファゼンダ プラナウト」「SS・ダ・グラマ」を3月2日(金)より発売

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、季節限定コーヒー豆「ファゼンダ プラナウト」「SS・ダ・グラマ」を3月2日(金)より発売します。

世界最大のコーヒー産地であるブラジル。タリーズコーヒーでは、2007年よりブラジルのパートナー農園「バウ農園」とともに、人気定番ビーンズ「タリーズ ブラジル ファゼンダ バウ」の味わいを築き上げてまいりました。この度、“バウ農園と同じブラジルで生まれる、異なるエリアのストーリー・味わいをお楽しみいただきたい”という思いから、テーマを「TULLY'S BRAZIL COLLECTION」として、新たな2種類のブラジルコーヒーを季節限定にてご用意し、3種類すべてを「NEW CROP(新豆)※」でお届けします。

※「NEW CROP(新豆)」…新コーヒー豆は「ニュークロップ」と呼ばれ、当年度産のコーヒー生豆のことを指します。例外を除き、基本的にはコーヒー生豆をいくら寝かせても熟成はされないため、ニュークロップの方が味、香りが際立ちます。

【新発売① 「ファゼンダ プラナウト」】 上質を求め、完熟したコーヒーチェリーを厳選

ミナスジェライス州南部に位置し、豊かな自然に恵まれたプラナウト農園。熟度の高い、水分を多く含むグレープ色のチェリーのみを収穫し、さらに大粒のチェリーを選別して乾燥することで、濃厚なコクと強い甘みのある味わいを作り上げます。濃厚なコクがありながら、全体にクリーンで明るさを感じさせる味わいです。ラズベリーや洋酒を思わせるフレーバーがあり、熟度の高さから甘みもしっかり感じられます。

【新発売② 「SS・ダ・グラマ」】 伝統的な手法で作る、古き良きブラジルコーヒー

サンパウロ州モジアナ地区にて生産され、今回初めて日本で紹介されるエリアのコーヒーです。ブラジルの伝統的な生産方法で、マイルドでやさしい口あたりの古き良きブラジルの味わいを作り上げています。シルキーな印象のコーヒーで、マイルドな酸味とミルクチョコレートのような甘みが特徴です。

また、「SS・ダ・グラマ」はカップにセットしてお湯を注ぐだけの「タリーズジップス シングルサーブ」でも登場します。ご自宅でも、外出先でも、お湯を注ぐだけで気軽にお楽しみいただけます。

※「プラナウト」は農園名、「SS・ダ・グラマ」はサン・セバスチャン・ダグラマ地域を表します。

<商品名・価格>



【 TULLY'S BRAZIL COLLECTION 】

写真左より

「ファゼンダ プラナウト」
「SS・ダ・グラマ」

各 1,200 円/200g

「タリーズジップス シングルサーブ
ブラジル SS・ダ・グラマ」 1,200 円/1箱(8袋入)

カップにセットしてお湯を注ぐだけで、「ブラジル SS・ダ・グラマ」を手軽にお楽しみいただけます。

One More ZIPS キャンペーン

3月2日(金)～3月18日(日)の期間中、ジップス シングルサーブ(ブラジル SS・ダ・グラマ/オリジナルブレンド/デカフェ エチオピアモカ)いずれかを1箱お買い上げにつきオリジナルブレンドを1袋プレゼントします。

※デカフェ エチオピアモカの場合のみ、デカフェ1袋となります。

【人気定番ビーンズ「タリーズ ブラジル ファゼンダバウ」】

タリーズとバウ農園が苗から育むコーヒー

ミナスジェライス州セラード地区に位置する農園で、2007年にタリーズコーヒーの担当者が専用区画に苗を植え、その後も定期的に現地へ訪問し、継続した取り組みとしてブルボン種を育てています。豊かな香り、しっかりとしたボディと酸味が、バランスよく調和した味わいです。後味に広がる、ナッツのような香ばしい余韻と甘みが特徴のコーヒーです。

「タリーズ ブラジル ファゼンダバウ」

1,050 円/200g



同じブラジル産コーヒーでも、栽培環境や、生産地の地理的特徴、生産手法によって味わいに違いが生まれます。「バランス」、「マイルド」、「濃厚」、ブラジル3農園それぞれの個性を NEW CROP (新豆)でお楽しみください。

左より

「SS・ダ・グラマ」

「タリーズ ブラジル ファゼンダバウ」

「ファゼンダ プラナウト」

【あわせてお楽しみいただきたい、おすすめのペアリング】



「ファゼンダ プラナウト」×「オリーブオイルクラッカー トマト」(季節限定商品 230 円)
クラッカーの塩味が「ファゼンダ プラナウト」の強い甘みをさらに引き立てます。



「SS・ダ・グラマ」×「ハニーブルーベリーデニッシュ」(季節限定商品 280 円)
コーヒーと合わせることで、デニッシュのはちみつ風味が引き立ちます。どちらの味わいが勝ることなく両方を引き立てる組み合わせです。

～タリーズブラジルコレクション スペシャルコーヒースクールのご案内～

下記の2種類のコースで、講師がブラジルコーヒーについてご紹介します。

①ハンドドリップ編

3種のブラジルビーンズをハンドドリップで抽出し、飲み比べをお楽しみいただけます。同じブラジル産でも、栽培エリアが異なることで生まれる特徴の違いをご体験ください。

②カップング編 <店舗限定>

ブラジルビーンズに加え、定番ビーンズなども含めた複数種の味わいを、カップングという本格的なテイस्टングの手法で探ります。タリーズフェロー17,000名のうち29名在籍するコーヒーマスターによる限定コース。

開催期間:3月2日(金)～4月29日(日)

参加費:2,000円/1名様 税込(お土産にブラジルビーンズ3種のうち、いずれか一種をお持ち帰りいただけます。)

開催店舗は2月20日(火)よりホームページにて随時掲載します。



※価格は全て税込みとなっています。※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 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 お客様相談室 TEL: 03-3268-8320 ホームページ: www.tullys.co.jp