



～ 糖度21度で収穫したコーヒーチェリーの甘みを凝縮 ～  
**数量限定コーヒー豆「グアテマラ アンティグア メディナ」を発売**

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:小林義雄、以下:タリーズコーヒー)は、**数量限定**コーヒー豆「グアテマラ アンティグア メディナ」を9月13日(金)、タリーズコーヒー全店にて発売します。

「グアテマラ アンティグア メディナ」は、グアテマラのアンティグア地方にあるメディナ農園のコーヒーです。メディナ農園は、コーヒー産地として名高いアンティグア地方でも生産管理レベルの高い農園で、クオリティの高いコーヒーを作り続けています。今回お届けする「グアテマラ アンティグア メディナ」は、メディナ農園が研究を重ねて作り上げた糖度の高いコーヒーチェリーをナチュラルという精製方法※で仕上げたコーヒーです。コーヒーの果実はレッドチェリーと呼ばれるように赤く熟しますが、今回は糖度21度のベストタイミングで収穫したコーヒーチェリーを、アフリカンベッドと呼ばれる網棚の上で、日数をかけて丁寧に天日乾燥することで、強い甘みを持ったコーヒーに仕上げました。果実感と調和するなめらかなで上質な質感、さらに後味に感じるチョコレートのような余韻をお楽しみください。

※ 精製方法について

チェリーを取り除く方法は、ナチュラル(チェリーのまま乾燥させる乾燥式)とウォッシュド(水洗式)等があり、グアテマラでは主にウォッシュドが行われています。しかし、高品質なコーヒーを作るために熱心なメディア農園では、ナチュラルでおいしいコーヒーを仕上げるための方法を研究し、糖度21度の状態で収穫したコーヒーチェリーをアフリカンベッドで丁寧に干すことで、特別な甘みをもったコーヒーを誕生させました。

<商品名・価格>



【数量限定コーヒー豆】

■ 「グアテマラ アンティグア メディナ」

2,200 円/袋、200g

【味わいを表すキーワード】

Apricot (アブリコットのよう)

Round (丸みのある)

Chocolaty (チョコレートのよう)

8/23 (金) より事前予約受付中

～ 「グアテマラ アンティグア メディナ」の  
コーヒースクール特別編を開催します。～

実際にテイスティングをおこない、生産の背景など  
グアテマラ アンティグアについて詳しくご紹介します。

参加費：2,200 円 期間：9/13 (金) より順次スタート

※価格は税込みです。※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