

【プレスリリース】  
報道関係各位



2020年2月26日  
タリーズコーヒージャパン株式会社

手間と時間をかけた栽培方法が生み出す、凝縮された甘み  
「タリーズ ブラジル ファゼンダバウ レッドブルボン ドライオンツリー」などを2月28日(金)、発売  
～パートナー農園「バウ農園」と、共にブルボン種を育て14年～

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、2月28日(金)より「タリーズ ブラジル ファゼンダバウ レッドブルボン ドライオンツリー」「タリーズ ブラジル ファゼンダバウ イエローブルボン パッサ」を発売します。

タリーズコーヒーがバウ農園と協働で、専用区画にブルボン種の苗を植樹して14年。これまで、パートナー農園であるバウ農園とともに、大切にそのコーヒーを育ててきました。

タリーズコーヒーでは、持続可能なコーヒーを目指し、バウ農園との綿密なミーティングを重ねた結果、2017年12月、新たな区画に、ブルボン種を植樹するという結論にいたりました。今回初登場の「タリーズ ブラジル ファゼンダバウ レッドブルボン ドライオンツリー」は、新区画で栽培されたコーヒーで、コーヒーチェリーを完熟の状態でも摘み取らず、水分がなくなるまで樹上にチェリーを残し、乾燥させる生産方法のコーヒーです。通常よりも長い時間、樹上にあることで、コーヒーチェリーに栄養分が集まり、甘みが凝縮します。さくらんぼのような優しい甘みと、なめらかな舌触りをお楽しみください。

同日発売の「タリーズ ブラジル ファゼンダバウ イエローブルボン パッサ」は、黄色い実が成るイエローブルボン種で、完熟してから水分がなくなる直前のタイミングで、手摘み収穫するコーヒーです。イエローブルボン特有の爽やかさと、フローラルなアロマ、キャラメルのようなフレーバーが特徴です。タリーズコーヒーでは、「タリーズ ブラジル ファゼンダバウ レッドブルボン ドライオンツリー」と「タリーズ ブラジル ファゼンダバウ イエローブルボン パッサ」、それぞれのコーヒーが持つ特徴を、より感じ取っていただくため、2種類を同時に発売します。

また、今回レギュラービーンズでご提供している「タリーズ ブラジル ファゼンダバウ」のニュークroppを通常の量より30g多くパッケージし、あわせて販売するほか、ブラジルビーンズご購入で、手軽にコーヒーが味わえる企画も実施します。お店でもご家庭でも、タリーズコーヒーがバウ農園と共に育んだコーヒーをお楽しみください。

※ブルボン種・・・タリーズコーヒーが取り扱うコーヒーは、すべてアラビカ種です。アラビカ種は品種改良や突然変異で70種以上に分かれています。「ブルボン種」はその中の一つで、ブラジルではコーヒーの原型と言われていますが、さび病などの病気に弱く栽培には手間ひまがかかります。しかしながら、香り高くコクがあるため、タリーズコーヒーもバウ農園もブルボン種にこだわって協働で育てています。

＜商品名・価格＞



写真左

「タリーズ ブラジル ファゼンダバウ レッドブルボン ドライオンツリー」  
1,250円+税/200g

写真右

「タリーズ ブラジル ファゼンダバウ イエローブルボンパッサ」  
1,250円+税/200g



バウ農園 農園主のフクダ・トミオ氏(右)と長男のタケオ氏(左)  
タリーズコーヒー豆バイヤーの南川(中央)



写真左

**「タリーズ ブラジル ファゼンダパウ “BONUS PACK 230g”**

1,000 円+税/230g [期間限定価格]

豊かなアロマ、しっかりとしたボディと酸味が調和したバランスのよい味わいです。

写真右

**「タリーズジップス シングルサーブ ブラジル ファゼンダパウ」**

1,020 円+税/8 袋入

カップにセットしてお湯を注ぐだけの、手軽にお楽しみいただけるタイプです。

～ブラジルビーンズご購入で、140 円+税でコーヒーが楽しめます！～

2月28日発売の、「ドライオンツリー」「イエローブルボン」「ファゼンダパウ」「シングルサーブ」4種のうち、ブラジルビーンズいずれか1袋(箱)ご購入で、「本日のコーヒー」または「アイスコーヒー」のショートサイズを140円+税にてご購入いただけます。ビーンズ購入レシートをレジにてご提示ください。

※ビーンズご購入当日、同一店舗でのみ使用が可能です。対象期間:2月28日(金)～4月30日(木)

ブラジルのご当地フードや「タリーズ ブラジル ファゼンダパウ」とのペアリングを考えたフィナンシエも



**「ボン・デ・ケイジョ」**(2個セット) 250円+税

ブラジル伝統のおやつ「ボン・デ・ケイジョ」。もっちり食感と焼き上げたチーズの香ばしい風味が広がります。



**「フィナンシエ アーモンドダイス」** 230円+税

外側は程よく焼き目を入れて、中はしっとりジュシーに仕上げた焼き菓子。アーモンドの食感がアクセントになっています。「ファゼンダパウ」の力強いコクに負けない、アーモンドと焦がしバターの風味が特徴です。

～「コーヒーマスター在籍店舗限定の、特別なコーヒースクール」～

コーヒーマスター限定「ブラジル スペシャルコース」を開催します。

「タリーズ ブラジル ファゼンダパウ レッドブルボン ドライオンツリー」や「タリーズ ブラジル ファゼンダパウ イエローブルボンパッサ」のテイastingを始め、おすすめの飲み方などをご紹介します。

参加費:2,270 円+税

(お土産に「タリーズ ブラジル ファゼンダパウ “BONUS PACK 230g”」をお持ち帰りいただけます。)

※緑のエプロンを着けた「コーヒーマスター」在籍店舗での限定開催です。  
開催店舗と日程は随時、ホームページに掲載します。



※価格は本体価格(税抜価格)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