

【プレスリリース】
報道関係各位



2022年4月20日
タリーズコーヒージャパン株式会社

南米ペルーの秘境の地から届いたコーヒー
「ペルー イナンバリ」を4月27日(水)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:小林義雄、以下:タリーズコーヒー)は季節限定コーヒー豆「ペルー イナンバリ」を4月27日(水)より発売します。

ペルーはコーヒーベルト※に位置し、アンデス山脈が連なる標高 1,500~2,000mの地域では一日の寒暖差が大きいため、コーヒーチェリーにギュッと美味しさが詰まった品質の高いコーヒーが作られます。しかし、多くの生産地は険しい山腹にあり、生産量の確保や輸送が難しく、品質の優れたコーヒーに出逢う機会は珍しいといわれています。

今回お届けする「ペルー イナンバリ」は、南東部のポリビア国境近くに位置し、秘境といわれるイナンバリ地区で、電気設備も整っていないような環境の中、収穫から選別、精製の工程を全て手作業で丁寧に作られました。華やかで爽やかさのある青リンゴのような香り・フレーバーは、気温が上がってくるこれからの季節にもスッキリとお召し上がりいただけます。心地よい甘みが長く続く、バランスの良い味わいをお楽しみください。

※コーヒーベルト…赤道を中心にして、北緯 25 度から南緯 25 度の間にあるコーヒー生産エリア

<商品名・価格>



「ペルー イナンバリ」 1,350 円 (税込)/200g

【原産地】

ペルー プノ県 イナンバリ地区

【味わいを表すキーワード】

Green Apple(青リンゴのような)、Smooth(なめらかな)、Clean(透き通るような)

パッケージには、ペルーを象徴するアンデス山脈や、民族衣装を着た女の子などを描いたデザインを、伝統的な織物で表現しました。爽やかな味わいを想起させる色鮮やかなビジュアルで、ギフトにもおすすめです。

タリーズコーヒーでは、コーヒー生産者の生活を守り、より良い生産方法を提案するなど、コーヒー農家の生活環境整備とコーヒー豆の品質向上のため、現地と直接つながりを持ち、持続的な取り組みを進めています。これからも、様々な地域の気候と土地の個性が育む多様な味わいのコーヒーをお届けしてまいります。

コーヒーや紅茶と一緒におすすめしたいスイーツも初登場

同日より、フィレンツェ生まれのケーキ“ズコット”が登場します。ふんわりスポンジケーキに、まろやかなクリームと黄桃の豊かな風味が感じられ、コーヒーや紅茶にぴったりの味わいです。クラッシュアーモンドと、ホワイトチョコチップのつぶつぶ食感とともにお楽しみください。



<商品名・価格>

「クラシックスコット ピーチ&アーモンド」

単品: 495 円(税込)

セット: 803 円(税込)~

※フードの価格は店内飲食時の税込価格です。テイクアウトの場合は税率が異なります。 ※一部取扱いをしていない店舗がございます。 ※画像データが必要の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: 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