



タリーズがお届けする新たな“アフリカンコーヒー体験”  
「キリマンジャロ タリメ ナチュラル KIBO」「ウガンダ ルウェンゾリ ナチュラル」を  
8月30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)は、8月30日(水)より個性が際立つ魅力的なアフリカ産コーヒー2種を発売します。

■最高峰を意味する“KIBO”

「キリマンジャロ タリメ ナチュラル KIBO」は、タンザニア北部のタリメエリアにおいて生産されるコーヒーです。通常タンザニアで行われている精製方法(水洗式)とは異なり、果肉がついたまま乾燥させるナチュラル精製(乾燥式)という特別な方法で仕上げました。味わいはユニークで、アプリコットやグレープ、スパイス、ワイニーなど複雑なアロマやフレーバーが感じられます。コクと自然な甘みのバランスが良くエキゾチックな印象です。ぜひブラックで、アップルパイやベリー系のデザートなどと合わせて「フードペアリング」でもお楽しみください。

■大自然が育むウガンダコーヒー

「ウガンダ ルウェンゾリ ナチュラル」は、“アフリカの真珠”とも称される自然豊かで美しい国、ウガンダの西部ルウェンゾリ山麓で生産された希少なコーヒーです。収穫したコーヒーチェリーの中でも、完熟赤実のみを選別し、天日でゆっくりと乾燥させることで生まれる上質な甘みとフルーティ感の絶妙なバランスが特徴です。アプリコットやパイナップルを思わせる豊かなアロマ・フレーバーが感じられます。芳醇な香りと共に、くつろぎのコーヒータイムを過ごしてみたいはいかがでしょうか。

<商品名・価格>

「キリマンジャロ タリメ ナチュラル KIBO」  
1,350 円(税込)/150g

[テイastingワード]

Apricot, Winy, Complex

[生産エリア]

タンザニア 北部 タリメエリア

「ウガンダ ルウェンゾリ ナチュラル」  
1,250 円(税込)/150g

[テイastingワード]

Apricot, Sweet, Aromatic

[生産エリア]

ウガンダ 西部ルウェンゾリ山地の麓 カセセ市近郊



<タンザニアの乾燥の様子>



<ウガンダの収穫風景>



タリーズコーヒージャパンでは、担当者が定期的に生産地を訪れ、コーヒー豆の品質向上のための取り組みを生産者と一緒に行っています。これからもお客様へ貴重なコーヒー体験をお届けできるよう、努めてまいります。

※一部取扱いをしていない店舗がございます。※画像はイメージです。※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: 03-3268-8305 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