

【ニュースレター】  
報道関係各位



2023年10月5日  
タリーズコーヒージャパン株式会社

～際立つ個性を持った金賞受賞の完熟赤実100%コーヒー豆～  
「2023 コスタリカ マイクロロット」を10月11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、『2023年 コスタリカ マイクロロットプロジェクト』金賞ビーンズ、「2023 コスタリカ マイクロロット」を10月11日(水)より発売します。

■コスタリカ ドータ農協と取り組むマイクロロットプロジェクト

コスタリカの中でも非常に品質の高いドータ農協のコーヒーから、際立つ個性や特徴をそのままお客様にお届けするプロジェクトです。タリーズコーヒーでは2008年からドータ農協と共に、このプロジェクトをスタートし、今年で16回目を迎えました。ビーンズ開発担当が現地へ赴き、カップング審査を行うだけでなく、生産地との取り組みを維持・強化し続けています。エントリー基準である完熟赤実100%のコーヒーは、果実感あふれるジューシーな味わいが特徴です。マイクロロット※1で生産することにより、生産者や地区ごとに少しずつ異なるアロマやフレーバーをダイレクトに感じられ、それぞれの豆の個性をお楽しみいただけます。

今回販売する「2023 コスタリカ マイクロロット」は、金賞を受賞したコーヒーを全国7エリアに分け、エリア限定商品としてお届けします。コーヒーマスター※2在籍店舗限定を含む、全8ロットの厳選された味わいをご堪能ください。

※1 ごく小さな製造単位のこと。

※2 タリーズコーヒーのコーヒーに関するあらゆる知識に精通し、高度な抽出技術や知識をもつ社内資格を持ったフェロー(従業員)です。

<商品名・価格>

「2023 コスタリカ マイクロロット」 各 1,350 円(税込)/150g



画像左から

【北海道・東北エリア】 バラ ブランカ

【関東エリア】 バラ ブランカ

【神奈川エリア】 ラ バンデラ

【中部エリア】 セレクテッド ハウス スペシャル コーヒー

【関西エリア】 ラ トウナ

【中四国エリア】 プェルトリコ

【九州・沖縄エリア】 ロデオ

<商品詳細>

	<p>【北海道・東北エリア】</p> <p><b>Varo Blanca/バラ ブランカ</b></p> <p>[精製方法]パルブドナチュラル</p> <p>[テイastingワード] Apple, Sweet, Complex</p> <p>リンゴのようなフルーティで甘酸っぱい風味が特徴。鮮やかな風味と丸みのある口あたりが絶妙なバランスです。</p>		<p>【関東エリア】</p> <p><b>Varo Blanca/バラ ブランカ</b></p> <p>[精製方法]フリーウォッシュド</p> <p>[テイastingワード] Caramel, Sweet, Balanced</p> <p>丸みのある口あたりと、キャラメルを思わせるフレーバー。控えめなボディ感と柔らかな酸味が絶妙なバランスです。</p>
--	---	--	--



【神奈川エリア】

La Bandera/ラバンデラ

[精製方法]フリーウォッシュド

[テイastingワード]  
Floral, Brown Sugar, Sweet

華やかなアロマ、黒糖を思わせる優しい風味が広がります。コーヒーの自然な甘みの余韻が長く続く味わいです。



【中部エリア】

Selected House Special Coffee/  
セレクトッドハウススペシャル  
コーヒー

[精製方法]フリーウォッシュド  
[テイastingワード]  
Brown Sugar, Raisin, Sweet

まるで黒糖やレーズンを思わせる果実感のある力強い風味。ボディ感と風味が絶妙なバランスで調和しています。



【関西エリア】

La Tuna/ラトゥナ

[精製方法]フリーウォッシュド

[テイastingワード]  
Apricot, Sweet, Bright

アプリコットのような甘い風味と柔らかな酸味・明るさを感じます。バランスの良い味わいの中にコーヒーの甘みが広がります。



【中四国エリア】

Puerto Rico/プエルトリコ

[精製方法]フリーウォッシュド

[テイastingワード]  
Cacao, Citrus, Sweet

フローラルなフレグランス、カカオやシトラスを思わせるフレーバー。クリーンでバランスの取れた味わいは上質なコーヒーならではの。



【九州・沖縄エリア】

Rodeo/ロデオ

[精製方法]パルブドナチュラル

[テイastingワード]  
Pineapple, Bright, Sweet

パイナップルのような鮮やかな風味と明るさを感じられます。程よいボディと強い甘みが特徴です。

「コーヒーマスター限定 2023 コスタリカ マイクロロット」 1,350 円(税込)/150g



Vara Blanca/バラ ブランカ

[精製方法] ナチュラル [テイastingワード] Apricot, Winy, Sweet

ナチュラル精製ならではの後味に続く甘みと、フルーティな酸味のバランスが取れたコーヒーです。まるでアプリコットのような鮮やかな風味が口に含んだ瞬間に広がります。

[コーヒーマスター在籍店舗]

キッズコミュ アリオ札幌店、三井アウトレットパーク仙台港店、錦糸町アルカウエスト店、竹橋店、東京スクエアガーデン店、西新宿駅前店、神楽坂店、目黒東口店、武蔵小山駅店、奥沢駅店、東邦大森病院店、羽田エアポートガーデン店、昭島モリタウン店、TMG あさか医療センター店、ららぽーと柏の葉北館店、キッズコミュ グランツリー武蔵小杉店、ウィングキッチン金沢八景店、三島日清プラザ店、静岡ベガサート店、栄セントラルパーク店、ららぽーとEXPOCITY 店、江坂駅前店、新大阪阪急ビル店、ホテル阪神大飯店、グランフロント大阪北館 9F 店、京都大学時計台店、日本赤十字社和歌山医療センター店、ピアザ神戸店、山口葵 TSUTAYA 店、博多マルチ店、コムシティ黒崎店、& TEA 浦添西海岸パルコシティ店



※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：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