



2025 年 12 月 24 日
タリーズコーヒージャパン株式会社

大地の恵みを感じる、深い余韻
「スマトラ マンデリン G1 リントンニフタ」を 12 月 26 日(金)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:内山修二)は、「スマトラ マンデリン G1 リントンニフタ」を12月26日(金)に発売します。

この度お届けする「スマトラ マンデリン G1 リントンニフタ」は、北スマトラ州 トバ湖の南側に位置するリントンニフタ地区で、約 450 軒の小規模農家によって丁寧に育てられた、最高品質「G1(グレードワン)」等級の豆を使用したコーヒーです。スマトラ式と呼ばれる精製方法を用いて、コーヒー豆を完全に乾燥させる前に脱殻する、スマトラ島特有の製法によって、マンデリンならではの個性的な風味が一層際立ちます。口に含んだ瞬間に広がる重厚なコクと大地のような深みのある風味、ダークチョコレートを思わせる甘み、そして豊かな余韻が長く続く、心満たされる味わいをお楽しみいただけます。パッケージには、インドネシアの伝統的な布であるバティック柄をイメージした上品でシックな色合いを基調に、スマトラ島を象徴するスマトラタイガーのデザインをあしらひ、産地の魅力を表現しました。

一年の締めくくりや新年のはじまりにふさわしい、上質なひとときを彩る一杯をぜひご堪能ください。



＜リントンニフタ地区 コーヒー農園＞



＜収穫したコーヒーチェリーを、手作業で果肉除去している工程＞



＜生豆の状態乾燥している様子＞

＜商品名・価格＞

「スマトラ マンデリン G1 リントンニフタ」

1,870 円(税込) / 150g

〔生産エリア〕 インドネシア 北スマトラ リントンニフタ地区

〔精製方法〕 スマトラ式

〔テイastingワード〕 Earthy, Deep, Dark Chocolate



タリーズコーヒージャパンでは、スペシャルティコーヒーショップとして、生豆の選定から焙煎、抽出まで品質にこだわり、担当が生産地を訪れて生産者とともに品質向上に取り組んでいます。
今後も一杯のコーヒーを通じて、お客様に価値あるコーヒー体験をお届けしてまいります。

※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