

【プレスリリース】
報道関係各位



2026年3月10日

タリーズコーヒージャパン株式会社

～2007年から続く、生産者と築きあげた 春の新豆“NEW CROP”ブラジル 3種～
「タリーズ ブラジル バウ イエローブルボン」「タリーズ ブラジル ファゼンダ バレド クリスタル」
などを3月18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:内山修二)は、“NEW CROP(新豆)”ブラジル産コーヒー3種を3月18日(水)より発売します。

ブラジルの農園とは2007年に苗の状態から共にコーヒーを育て始め、2009年春に発売して以来、定番のコーヒー豆「タリーズ ブラジル バウ」の味わいを育んできました。今回は、この春「あたらしい季節にあたらしいブラジルを」をテーマに、コーヒー豆を購入した経験がなく「難しそう」と感じている方や、コーヒーに興味はあるものの何を調べばよいか分からない方に向けて、春という新生活のはじまりのタイミングに、収穫されたばかりの旬の味わいをお届けします。

■希少なイエローブルボン種がもたらす、まろやかな甘み

「タリーズ ブラジル バウ イエローブルボン」は、通常赤く熟す品種が多い中で、果実が黄色く熟すイエローブルボン種を使用しています。完熟のタイミングを丁寧に狙い、黄金色に輝く瞬間に収穫しています。収穫後は、果肉をつけたまま乾燥させるナチュラル精製を採用し、コーヒーチェリーを太陽のもとでじっくりと天日乾燥させることで、果実の甘みが豆にゆっくりと浸透し、キャラメルのようなコクを引き出します。

■完熟チェリーのような余韻と上品で豊かなアロマ

「タリーズ ブラジル ファゼンダ バレド クリスタル」は、ブラジルのコーヒー生産エリアの中でも、標高1,250mの高地に位置する農園で栽培されています。寒暖差のある環境のもと、コーヒーチェリーはゆっくりと成熟し、華やかな風味を育みます。収穫後は約3週間かけてゆっくりと乾燥させ、チェリーの甘みを丁寧に引き出しています。“NEW CROP”ならではの華やかな香りと、完熟チェリーの甘みが印象的です。上品な酸味が心地よく、後味にはコクのある豊かな余韻が広がります。

■新豆ならではの鮮やかさと、力強いボディ

タリーズを代表するブラジルコーヒー「タリーズ ブラジル バウ」の“NEW CROP”は、真っ赤に熟したコーヒーチェリーをパティオに広げ、天日乾燥させることで甘みを凝縮しました。しっかりとしたボディと程よい酸味がバランスよく調和し、後味に広がる甘みが特長です。「タリーズ ブラジル バウ」は常に進化を続けています。最も香りと甘みが際立つ“NEW CROP”でしか味わうことのできない、この瞬間をお楽しみください。



<商品名・価格>

左上から時計周りに

「タリーズ ブラジル バウ イエローブルボン」

[テイastingワード] Caramel, Smooth, Brisk 1,430円/200g

「タリーズ ブラジル バウ」

[テイastingワード] Nutty, Sweet, Balanced 1,430円/200g

「タリーズ ブラジル ファゼンダ バレド クリスタル」

[テイastingワード] Floral, Mellow, Elegant 1,720円/200g

「シングルサーブ タリーズ ブラジル バウ 1P袋」

190円/1P袋

「シングルサーブ タリーズ ブラジル バウ

イエローブルボン 1P袋」

190円/1P袋



贈り物としてギフトラッピングもおおすすめ ※一部取り扱いのない店舗がございます

写真左

コットンギフトバッグ(L) 460円

ナチュラルな風合いのコットン生地

写真右

シングルサーブ ギフトケース 165円

メール便で送るカジュアルギフト

期間限定「ブラジルコーヒーウィーク」を全国にて開催します！
～LINE で楽しむ“自分に合うコーヒー”診断もはじまります～

3月18日(水)～4月14日(火)の期間、全国の店舗で、“NEW CROP”ブラジル産コーヒーの販売、試飲体験、コーヒースクールを通じて、3種類のブラジルコーヒーの個性をご体感いただけます。

■ブラジルコーヒーウィーク イベント開催

期間:2026年3月18日(水)～4月14日(火)

内容:“NEW CROP”ブラジルコーヒーの販売および試飲体験

<開催店舗は下記 URL をご覧ください>

<https://www.tullys.co.jp/campaign/2026/03/26brazil-coffee-event.html>

※開催店舗、日時につきましては、変更になる場合がございます。



■コーヒースクール特別プログラム

期間:2026年3月18日(水)～4月末予定

内容:飲み比べを通じて、“NEW CROP”ブラジルの個性と淹れ方のコツをご紹介します。

「シーズナルビーンズコース(ベーシック)」

所要時間:約90分

受講費:2,300円/1名

<開催店舗は下記 URL をご覧ください>

<https://www.tullys.co.jp/school/seasonal/>

「タリーズ ミニコーヒースクール」

所要時間:約30分

受講費:1,000円/1名

<開催店舗は下記 URL をご覧ください>

https://www.tullys.co.jp/school/mini_course.html



■LINE 公式アカウント コーヒー診断

期間:2026年3月18日(水)～

内容:いくつかの質問に答えると、あなたにぴったりのコーヒーをご提案します。

【参加方法】

店頭を設置している専用二次元コード読み込み

または、LINE 公式アカウントのトーク画面下部メニューから参加

<コーヒー診断の詳細は下記 URL をご覧ください>

<https://www.tullys.co.jp/campaign/2026/03/2603-line-coffee-shindan.html>



※価格は全て税込みです。

※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