

【プレスリリース】  
報道関係各位



2026年5月12日  
タリーズコーヒージャパン株式会社

～コーヒーマスターの知識と感性が重なり合う、特別な一杯～  
「タリーズ コーヒーマスターズノート」を5月13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、「タリーズ コーヒーマスターズノート」を、5月13日(水)より発売します。

タリーズコーヒーの社内資格を持つ「コーヒーマスター」が、“多様に広がるアイスコーヒーの味わいを楽しんでいただきたい”というコンセプトのもと開発した、2026年限定のブレンドです。

昨年ご好評をいただいた「タリーズ コーヒーマスターズノート」が、夏のアイスコーヒー向けブレンドとして登場します。今年ではアイスコーヒーで抽出した際に立体的で華やかな風味が際立つよう、エチオピアを軸に、ブラジル、ブルンジの3カ国のコーヒー豆を使用し、アフターミックス製法を用いて、それぞれの個性が引き立つブレンドに仕上げられています。ベリーを思わせる明るい酸味、舌の上を滑らかに通り抜ける上質な口あたり、チョコレートのような甘く心地よい余韻が広がります。タリーズコーヒーが掲げるスペシャルティコーヒーの定義である「香りや味わいが際立ち、個性がはっきりと感じられる美味しいコーヒー」を体現した一杯です。アイスはもちろん、ホットでもぜひお楽しみください。



<商品名・価格>

「タリーズ コーヒーマスターズノート」 1,680円(税込)/150g

[テイastingワード]

Fruity, Velvety, Complex

エチオピアの華やかな香りと、チョコレートのような甘みが重なり合う、バランスの良い味わいに仕上げました。パッケージには、コーヒーマスターが着用しているエプロンのデザインが描かれています。コーヒー好きの方へのプレゼントとしてもぴったりです。

■同日より、季節限定でアイスコーヒースクールを開催します

期間:2026年5月13日(水)～8月末予定

内容:「アイスコーヒーブレンド」と複数のシーズナルビーンズ2種の飲み比べ体験

<開催店舗は下記 URL をご覧ください>

<https://www.tullys.co.jp/school/course62.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。



■コーヒーマスターとは

コーヒーアドバイザーの高級資格であり、コーヒーの生産環境や市場環境も含めたコーヒー全般の知識に精通し、高い抽出技術とテイastingによる味の判別能力をもつ、社内資格を持ったフェローのことで。現在61名が在籍しています。※2026年5月時点

詳細はこちらをご確認ください。[https://www.tullys.co.jp/quality/coffee\\_master/](https://www.tullys.co.jp/quality/coffee_master/)

<コーヒーマスター エプロン>



タリーズコーヒーでは、個性の際立つコーヒーを求めて、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