

【プレスリリース】
報道関係各位



2026年6月4日

タリーズコーヒージャパン株式会社

～深い森に育まれた、初夏に心地よく澄んだ味わい～
「ホンジュラス 森のエランディケ」を6月10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、「ホンジュラス 森のエランディケ」を、6月10日(水)より発売します。

「ホンジュラス 森のエランディケ」はホンジュラス西部、レンピラ県の山岳地帯に位置するエランディケ地区で生産されたコーヒーです。豊かな木々に囲まれ、適度な日当たりと木陰の元でゆっくりと熟成したコーヒーチェリーからフルーティな甘い味わいが生まれました。みずみずしい柑橘を思わせる爽やかさと上質な酸味、さらにブラウンシュガーのような優しい風味が感じられ、透明感のあるすっきりとした味わいの中にシロップのような滑らかな余韻が重なります。忙しい日常を過ごす皆様が、“コーヒーの香りを胸いっぱい吸い込み、ほっと一息つけるように”そんなリラックスタイムに寄り添う、クリアで爽快感のあるコーヒーをお届けします。



<商品名・価格>

「ホンジュラス 森のエランディケ」 1,680円/150g
[テイステイングワード] Citrus, Syrupy, Brown Sugar

<フードペアリングのご紹介>

同日発売

「サクッとクッキーデニッシュ ～シトラス&チーズ～」 370円
爽やかな飲み口がシトラスマーマレードとチーズクリームの風味にマッチします。



■自然と共生しながら品質をみがく生産者たち

近年、高品質なコーヒー産地として注目を集めるホンジュラスですが、エランディケ地区においては、IHCAFE(ホンジュラスコーヒー研究所)出身のロニー・ガメス氏※をはじめとする農業技師が、小規模農家へ収穫時期の判断、発酵時間の管理など品質向上を図っています。

ガメス氏は「コーヒーで豊かになる人を増やす」という理念のもと、若い生産者が栽培から精製、カップピングまで体系的に学べる環境を整備し、自然と共生しながら高品質コーヒーを生産する仕組みを構築している産地のパートナーです。

※ホンジュラスのコーヒー産業発展を担う組織IHCAFEで品質評価・指導を行っていたロニー・ガメス氏。ホンジュラス国内外における品質評価の第一人者であり、現在は自身の経験を活かし、生産者支援・教育を行う会社であるRAGAを設立。



ロニー・ガメス氏
(タリーズコーヒー用ビーンズのカッピング中)

タリーズコーヒーでは個性の際立つコーヒーとの出会いを通じて、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。

※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