



接ぎ木の技術で希少品種を未来へつなぐ

サステナブルなコーヒー「ペルー ティピカ 100%」を限定店舗で 10 月 14 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、「ペルー ティピカ 100%」を 10 月 14 日(水)よりコーヒーマスター※在籍店舗にて数量限定で発売します。※コーヒーに関するあらゆることに精通し、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)。

タリーズコーヒージャパンは品質の高いコーヒーを未来に残す為、そして美味しいコーヒーを皆様に持続的にお届けするために様々な取り組みを産地と共に行っております。

ペルーにおいては 2019 年よりのセンフロカフェ農協と共に「接ぎ木プロジェクト」をスタートし、希少品種の保護保存に取り組んでまいりました。2024 年からはプロジェクトで収穫したコーヒー豆を限定店舗にて発売しており、今年で 3 回目となります。(ペルー接ぎ木プロジェクトについて:<https://www.tullys.co.jp/fyt/beans/peru/>)

ペルーには、ティピカ種というコーヒーの原種に最も近く、個性的で優れた味わいを持つ品種が残っています。しかしながらティピカ種は優れた味わいを持つ一方で病虫害への耐性が低く、別品種への植替えにより、現在では栽培している生産国は非常に少なくなっています。そこで、タリーズコーヒージャパンは貴重な品種から生み出される美味しいコーヒーを後世に残したいという思いのもと、生産地と共にティピカ種の生産に取り組んでいます。病虫害の耐性がある品種の根にティピカ種を接ぐ「接ぎ木」によりコーヒーの苗を植え、木を育てています。

今回お届けする「ペルー ティピカ 100%」は、ティピカ種が持つ上品でクリーンな甘さと心地の良い後味が特徴で、リンゴを思わせる爽やかな甘みを感じられます。パッケージはペルーの伝統衣装に見られる装飾や織り模様をモチーフにデザインし、「ペルー ティピカ 100%」の持つ爽やかでクリーンな味わいを差し色のブルーで表現しました。今しか出会えない特別な一杯を、ぜひお楽しみください。



「ペルー ティピカ 100%」 2,550 円/150g

【原産地】

ペルー/カハマルカ県
センフロカフェ農協

【テイastingワード】

Apple, Syrupy, Balanced

リンゴやカラメルのようなフレーバーとクリーンな甘さ、上品でスムーズな口当たりのバランスの良い味わいです。

【販売店舗】

<https://www.tullys.co.jp/fyt/beans/peru/pdf/shop.pdf>



■写真左
・接ぎ木をした苗木
(赤線上ティピカ種、赤線下耐性が高い別品種)
■写真右
・苗木を植える様子
・タリーズコーヒージャパンのバイヤーも現地でも苗木を植えてきました。



接ぎ木を協働する
センフロカフェ農協
の皆様

タリーズコーヒージャパンでは、担当者が定期的に生産地を訪れ、コーヒー豆の品質向上のための取り組みを生産者と一緒に行っています。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。※限定店舗での販売です。詳しくは上記リンク先の販売店舗一覧をご確認ください

※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