

— キーコーヒーが厳選した世界のこだわりコーヒー —

“2月度旬摘み珈琲～ブルーマウンテン NO.1 クリフトンマウント農園”を限定販売 !!

キーコーヒー株式会社(本社:東京都港区、社長:柴田裕、資本金:44億6500万円)は、世界の著名なコーヒー産地から旬の時期に収穫されたコーヒーを“旬摘み珈琲”として全国の百貨店、量販店のキーコーヒーショップとKEY COFFEE通販倶楽部で限定販売いたしております。

2月は「ブルーマウンテン NO. 1 クリフトンマウント農園」です。

2月度旬摘み珈琲 ～ ブルーマウンテン NO.1 クリフトンマウント農園

<ジャマイカとコーヒーの特徴>

ジャマイカはカリブ海諸島の中では3番目に大きな島で、日本の秋田県と同じくらいの面積です。国土の8割が山地で地形は起伏に富み、標高2256mのブルーマウンテン山を中心に東西に山脈が走り、島全体が深い緑とカリブの陽光に包まれた美しい国です。

高級品として名高いジャマイカコーヒーの歴史は古く、18世紀に始まり、現在の10倍以上の生産量を誇っていたこともありました。1953年、ジャマイカ政府はブルーマウンテン地区と他のエリアを明確に分ける法律を制定、ブルーマウンテン地区(標高800～1300m)で収穫されたコーヒーのみがブルーマウンテンとして流通しています。主な輸出先は日本で、総輸出量の8割から9割を占めています。

<当旬摘み珈琲のセールスポイント>

今回お届けするコーヒーは、ブルーマウンテン地区の中でも、最も標高の高い1300mに位置する「クリフトンマウント農園」を指定し、大粒なNo. 1規格のみを買い付けました。この農園は200年以上の歴史があり、コーヒー栽培の気候条件に恵まれて、非常に香り高く贅沢な味わいのコーヒーがご賞味いただけます。

2004年に発生したハリケーン「アイバン」の影響により、クリフトンマウント農園も大きな被害を受けたため、「旬摘み珈琲 ブルーマウンテン」の発売を休止していましたが、農園は概ね回復し、安定的な生産が可能となりましたので、本年度より販売を再開しました。高品質で希少性の高い逸品をぜひお求めください。

<味の特徴>

芳醇な香り、繊細でやさしい酸味とまろやかな後味が特徴です。

輸出規格 : No. 1 (輸出規格の中で最上級)

製造工場 : キーコーヒー関東工場

販売期間 : 2月1日(金)～(商品がなくなり次第販売終了となります)

販売価格 : 100g当たり 1974円(本体価格1880円)

販売についての問い合わせ先 : キーコーヒーお客様センター

フリーダイヤル 0120-192008

※旬摘み珈琲は、コーヒー生産国毎に生豆の収穫期が異なることから、その時々
の旬（最盛期）に収穫された豆だけを、当社独自の技術で焙煎し、直ちにお客
様にお届けするという、鮮度にもこだわった限定販売品です。キーコー
ヒーだから実現できるコーヒーの季節感、旬摘みならではの味わいをお
楽しみください。

本件に関するお問い合わせ先

キーコーヒー株式会社 広報チーム
電話03(5400)3069