

世界初の新加工技術を活用し、商品化を実現 新商品「トアルコ トラジャ KEY Post-Harvest Processing®」 100g 約 5,000 円で数量限定発売！ ～危惧されるコーヒー生産の危機を解決する可能性も～

キーコーヒー株式会社(本社:東京都港区、社長:柴田 裕)は、今年発売 40 周年を迎えたオリジナルブランド「TOARCO TORAJA(トアルコ トラジャ)」を、世界初の精選技術「KEY Post-Harvest Processing®(キーポスト-ハーベストプロセッシング:KEY-POS)」により加工した新商品「トアルコ トラジャ KEY Post-Harvest Processing®」を9月26日(水)から、数量限定で発売いたします。



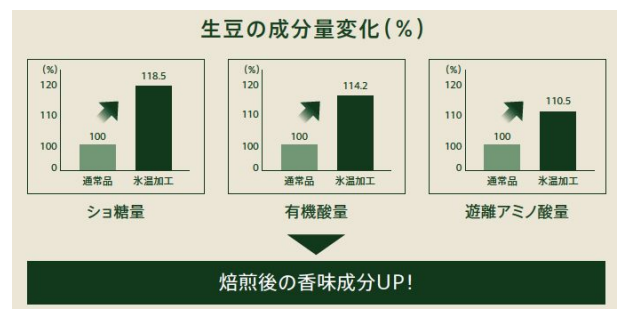
■世界初の新加工技術により4年かけ商品化された全く新しいコーヒー

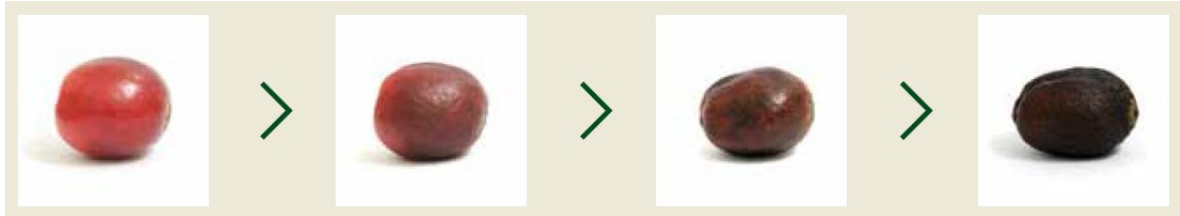
新商品「トアルコ トラジャ KEY Post-Harvest Processing®」は、発売から40年にわたり愛され続けている当社のオリジナルブランド「トアルコ トラジャ」を世界初の精選技術によって加工した、パイナップルのような香味を持つ全く新しい味わいのコーヒーです。

世界初の新加工技術である「KEY Post-Harvest Processing®(KEY-POS)」は、2017年11月に当社が独自に開発・発表した新しい精選技術です。品質変化が著しい収穫後のコーヒーチェリーを、0℃以下なのに凍らない特別な環境で貯蔵する氷温熟成*を行うことで、香味のもととなる「ショ糖」、「有機酸」、「遊離アミノ酸」における明らかな成分量の増加が確認され、パイナップルのような特徴的な香味を持つ全く新しいコーヒーの商品化が実現しました。

また現在、世界中の生産現場において気候変動による悪影響が危惧されるなか、コーヒーの品質を向上させる可能性を秘めた技術でもあり、現在も研究を続けております。

*食材が凍る直前の温度帯(氷温域)で貯蔵を行うことにより、食材がもつ潜在能力を増幅させる技術





加工前のチェリー

加工後のチェリー

■世界のコーヒー産地が抱える2050年問題

世界的にコーヒーの需要が増加する一方で、各国のコーヒー産地では地球温暖化による気候変動や病害虫による被害など、コーヒーの安定供給の妨げとなる様々なリスクを抱えています。2050年までにアラビカ種のコーヒー栽培に適した土地が半分以下になり、現在のように上質なコーヒー豆が育てられなくなるといった研究結果も出ており、将来のコーヒー豆の安定した供給について危惧されています。

■今年、発売40周年を迎えたオリジナルブランド「トアルコ トラジャ」



トアルコ トラジャは、当社だけが販売している、赤道直下のインドネシア・スラウェシ島でのみ生産されるトラジャコーヒーです。大戦後、生産されず幻のコーヒーとなって失われかけていたなか、キーコーヒーが産地に至る道を造り、荒れ果てた農園を再生し、地元のインドネシア人とともに作り上げてきたブランドです。トラジャコーヒーの再生から、その品質を極め、厳しいコーヒー好きにも愛され、今年、発売40周年を迎えました。標高1,000～1,800m級の高地に位置する、直営パダマラン農園および農園周辺の協力生産農家で栽培されており、弱酸性の土壌、適度な年間降雨量、昼夜の大きな寒暖差など、コーヒーづくりに必要な理想的条件をすべて満たしていることが、実が固く引き締まり、香り高く味わい深いトアルコ トラジャが生まれる理由です。

■新商品「トアルコ トラジャ KEY Post-Harvest Processing®」概要

商品名 : 「トアルコ トラジャ KEY Post-Harvest Processing®」

URL : <https://www.keycoffee.co.jp/key-pos/>

販売先 : キーコーヒー公式オンラインショップ「KEY COFFEE 通販倶楽部」

URL : <https://www.key-eshop.com/>

価格 : 100g豆 4,968円(税込)

発売日 : 9月26日(水)

キーコーヒーは、新商品「トアルコ トラジャ KEY Post-Harvest Processing®」を通じて、コーヒー生産者の経済的向上と、“コーヒーの持つ魅力をお客様にお届けし続ける”という企業使命を果たすべく、コーヒーのもつ可能性の追求に取り組んでまいります。

—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

担当 橋本・横瀬

TEL 03-5400-3069

Email key1@keycoffee.co.jp