

～年に一度の特別な味わいをお届け～

『初摘みコーヒー トアルコトラジャ 2019』

インドネシア・スラウェシ島 トラジャ地方の直営パダマラン農園より

キーコーヒー株式会社(本社:東京都港区、社長:柴田 裕)は、インドネシア・スラウェシ島 トラジャ地方の直営パダマラン農園で、今年最初に収穫した『初摘みコーヒー トアルコトラジャ 2019』を、全国の直営ショップおよびKEY COFFEE 通販倶楽部にて、2019年6月1日(土)より予約受付を開始いたします。



『初摘みコーヒー トアルコトラジャ 2019』は、今年最も早く収穫された、直営パダマラン農園産 100%のトアルコトラジャコーヒーです。2019年は葉の生育が良く、良質なコーヒーチェリーが収穫されており、初摘みらしいフレッシュで爽やかな味わいを存分にお楽しみいただけます。この時季だけの特別な味わいを豆 2,000 セット、粉 1,000 セットの数量限定、完全予約制でお届けいたします。

キーコーヒーは、コーヒーのもつ魅力を多くの方々にお届けするために、2020年に迎える創業 100 周年とその先へ続く、コーヒー文化の新たな扉を開く活動に取り組んでまいります。

<商品概要>

商品名	初摘みコーヒー トアルコトラジャ 2019
規格	200g×3箱(豆/粉) ※豆、粉のいずれかをお選びいただけます。
収穫地	インドネシア共和国 スラウェシ島 トラジャ地方 直営パダマラン農園
商品特徴	トアルコトラジャの芳醇な香りとコク、そして、初摘みならではの爽やかな酸味が調和した、この時期だけの特別な味わいをお楽しみいただけます。
販売価格	8,640円(税込)
販売数量	(豆)2,000セット (粉)1,000セット
予約受付	全国のキーコーヒー直営ショップ https://www.keycoffee.co.jp/store/direct KEY COFFEE 通販倶楽部 https://www.key-eshop.com/products/list12.html
予約期間	2019年6月1日(土)～ ※予約完売次第、終了となります。
お届け日	2019年9月中旬予定

－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 福角・小山

TEL 03-5400-3069 / Email key1@keycoffee.co.jp

【トアルコ トラジャコーヒーとは】

18 世紀、「セレベス(スラウェシ)の名品」と謳われた、インドネシア・スラウェシ島にのみ産するコーヒー。大戦の混乱の中、市場から姿を消したコーヒーを復活させたのはキーコーヒーの情熱でした。以来、現地の人とともに 40 年以上理想のコーヒーづくりを追求してきました。コーヒーは一粒ずつ手作業で摘み取られ、品質に影響を与える欠点豆は徹底的に取り除き、キーコーヒー独自の審査を通過したものだけが日本へと届けられます。豊かな経験と高度な技術を修得したエキスパートが、良質な甘みと酸味を最大限に引き出す焙煎をして完成する「トアルコ トラジャ」は、日本とインドネシアがともにつくり上げた世界に誇れるスペシャルティコーヒーです。



【トラジャ事業のキーワード “3つのP”】

◆Production 自然との共生・循環農法

コーヒーの木の周りには、土壌を守り作業効率を高めるためのカバー作物や、直射日光を遮るシェードツリーが植えられ、コーヒーチェリーの果肉とパーチメント殻を堆肥に利用した循環農法を実践。生物・自然を尊重し、共生して持続可能な農業を 40 年以上にわたり地道に行っています。直営パダマラン農園はこれらの取り組みを認められ「レインフォレスト・アライアンス」の認証を受けています。



◆People 生産者・仲買人・社員との協力

直営パダマラン農園で作られるのはトアルコ トラジャ全生産量のうち 20%。残りの 80%は周辺農家や仲買人から購入しています。キーコーヒーはコーヒーづくりの環境を整えるべく、パダマラン農園で栽培された苗木を無償提供したり、コーヒー栽培のノウハウを周辺農家に啓蒙したりすることで、コーヒー生産者と共存しています。



◆Partnership 政府・学術機関との連携

地元政府や研究機関とも連携し続けています。2016 年にはアメリカに本部を置く国際的な研究機関ワールド・コーヒー・リサーチと協業し、パダマラン農園にて病虫害や気候変動に負けない品種の発掘に向けた試験をスタート。安定しておいしいコーヒーを供給するための活動を行っています。

