

【期間限定】酷暑日にはクリアに澄み渡る“至福の一杯”を 『パダマラン農園産 トアルコ トラジャ アイスコーヒー』 7月1日(水)より、全国の直営ショップにて発売

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収穫したアイスコーヒー専用『パダマラン農園産 トアルコ トラジャ アイスコーヒー』を、7月1日(水)から期間限定で、全国の直営ショップにて発売。記録的な酷暑が予想される今夏に、インドネシアから“至高の一杯”をお届けします。



『パダマラン農園産 トアルコ トラジャ アイスコーヒー』イメージ



イメージ

『パダマラン農園産 トアルコ トラジャ アイスコーヒー』は、キーコーヒー直営のパダマラン農園で収穫した「トアルコ トラジャ」を100%使用し、アイスコーヒーで楽しんでいただけるよう焙煎した専用のコーヒーです。ダークチョコレートのようなほろ苦さとグレープフルーツを思わせるさわやかさが特徴。夏季限定の特別なアイスコーヒーをお楽しみください。

キーコーヒーは、『珈琲とKISSAのサステナブルカンパニー』を掲げ、喫茶文化の継承と持続可能なコーヒー生産を実現する事業活動を行ってまいります。

■直営パダマラン農園について

インドネシア・スラウェシ島 トラジャ地方に位置する直営パダマラン農園では、530haにおよぶ広大なエリアで約35万本のコーヒーの木が栽培されています。また良質なコーヒーを持続的に生産するため、各生産工程において環境に配慮した農法を実践。その取り組みにより、サステナブルに配慮したコーヒーを生産する農園として、レインフォレスト・アライアンス認証を取得しています。



直営パダマラン農園入り口

【環境配慮への具体的な取り組み】

- ①コーヒーの精選時に発生する果肉を水牛糞や草木と混ぜて自家製の堆肥にして、栽培工程で活用しています。
- ②精選に使用された排水の水質を定期的にチェックし、環境報告書を作成しています。
- ③脱殻したコーヒーの殻を乾燥機の熱源として活用し、燃料の使用削減に努めています。

【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 岡田・高木
TEL 03-5400-3069 / Email key1@keycoffee.co.jp

■商品概要

商 品 名	パダマラン農園産 トアルコ トラジャ アイスコーヒー(豆)
特 徴	直営パダマラン農園産トアルコ トラジャ 100%の香り高いアイスコーヒー。 ダークチョコレートのようなほろ苦さとグレープフルーツを思わせるさわやかさが特徴です。
価 格	1,998 円(税込)／100g
販 売 期 間	2026 年 7 月 1 日(水)～ 売り切り次第終了
販 売 店 舗	全国のキーコーヒー直営ショップ https://www.keycoffee.co.jp/store/direct/ (『KEY'S CAFÉ-CLASSE-』、『CRAFT SHARE-ROASTERY 錠前屋珈琲』、『イノダコーヒ with KEY COFFEE』は除く) ※喫茶スペース併設の直営ショップでは、喫茶メニューとしても提供します また公式 EC サイト「KEY COFFEE OFFICIAL ONLINE SHOP」でも販売します https://www.keycoffee.co.jp/shop/default.aspx

■キーコーヒーが誇るスペシャルティコーヒー「トアルコ トラジャ」

「トアルコ トラジャ」とは、当社が約 50 年にわたって販売するスペシャルティコーヒーです。商品名の「トアルコ (TOARCO)」は、「トラジャ アラビカ コーヒー(Toraja Arabica Coffee)」の頭文字を合わせた言葉。「トラジャ」はインドネシア・スラウェシ島のコーヒー産地であるトラジャ地方を指します。

トラジャ地方は弱酸性の土壌や適度な降雨量、昼夜の大きな寒暖差などコーヒーづくりに必要な条件を保有しており、香り高く味わい深いコーヒーが生産されています。

そのなかでも、赤く完熟したチェリーを一粒ずつ手作業で摘み取り、品質に影響を与える欠点豆を徹底的に取り除き、当社独自の基準を通過したトラジャコーヒーだけが「トアルコ トラジャ」として日本へ届けられます。

「トアルコ トラジャ」ブランドサイト URL: <https://www.keycoffee.co.jp/toarcotoraja/>

■“幻のコーヒー”トラジャコーヒーを復活させた、約 50 年にわたる地域一体型事業「トラジャ事業」

トラジャコーヒーの歴史は古く、18 世紀にはその優れた品質から「セレベス(スラウェシ)の名品」と珍重されていました。しかし、大戦の混乱に伴いその姿は市場から消失。いつしか「幻のコーヒー」と呼ばれるようになりました。そのようななか、当社はトラジャコーヒーを復活させるべく、1970 年代から「トラジャ事業」を開始。荒れ果てた農園の開発や道路等のインフラ整備を経て、530ha におよぶ直営パダマラン農園を開墾しました。

その後、近隣農家へ苗木の無償配布や栽培指導、雇用の創出などを行い、現地の生産者と共に理想のコーヒーづくりを追求した結果、1978 年に「トアルコ トラジャ」の発売を開始。かつての「幻のコーヒー」を現代に復活させました。



【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 岡田・高木

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