

～今年も「トアルコ トラジャ」から“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 2022』
6月1日(水)より、3,000セット限定で予約受付開始!

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コーヒー『初摘みコーヒー トアルコ トラジャ 2022』を、全国の直営ショップおよび、公式 EC サイト「KEY COFFEE 通販倶楽部」にて、2022年6月1日(水)より、予約受付を開始します。



※イメージ

『初摘みコーヒー トアルコ トラジャ 2022』は、直営パダマラン農園で今年最初に収穫された、トアルコ トラジャ 100%のコーヒーです。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とみずみずしい味わいが存分に楽しめます。この時期ならではの特別な味わいを、豆 2,000 セット、粉 1,000 セットの数量限定、完全予約制で発売します。

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。

■商品概要

商 品 名	初摘みコーヒー トアルコ トラジャ 2022	
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、初摘みならではの爽やかな酸味が調和した味わい	
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/
予 約 期 間	2022年6月1日(水)～2022年7月17日(日) ※数量に達し次第、終了となります	
お 届 け 日	2022年9月中旬予定	

【トアルコ トラジャとは】

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。赤く完熟したチェリーだけが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。

「トアルコ(TOARCO)」とは、産地での生産から日本での製造にいたるすべての工程にわたり、徹底した品質管理基準をクリアしたコーヒーのみつけられる登録商標です。



【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、また、コーヒーチェリーの果肉を堆肥に利用した循環農法も実践。

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の無償提供や、コーヒー栽培のノウハウを周辺農家に提供することで、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。持続可能なコーヒー生産に向けた活動を行っています。



— 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 小山・岡田

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