

2025 年 6 月 26 日

【期間限定コーヒー】インドネシアから夏を彩る“至福の一杯”

『パダマラン農園産 トアルコ トラジャ アイス』

7 月 5 日(土)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「トアルコ トラジャ」のアイスコーヒー専用の豆『パダマラン農園産 トアルコ トラジャ アイス』を、7 月 5 日(土)から 8 月 15 日(金)までの期間限定で、全国の直営ショップにて発売します。



『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



直営パダマラン農園イメージ

『パダマラン農園産 トアルコ トラジャ アイス』は、キーコーヒーの直営パダマラン農園で収穫した「トアルコ トラジャ」100%のアイスコーヒー専用の豆です。オレンジピールのようなさわやかな香り、カカオのような深いコクが特徴です。夏季限定の特別な「トアルコ トラジャ」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は、標高 1,480m のパダマラン山の中腹にあります。530ha にもおよぶ広大なエリアで栽培されるコーヒーの木は約 35 万本。良質なコーヒーを持続的に生産していくため、各生産工程において環境に配慮した農法を実践しています。その取り組みが認められ、サステナブルに配慮してコーヒーを生産する農園として、2009 年にはレインフォレスト・アライアンス認証を取得しました。

【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。



直営パダマラン農園入り口

【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(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です。 オレンジピールのようなさわやかな香り、カカオのような深いコクが特徴です。
価 格	1,998 円(税込)／100g
販 売 期 間	2025 年 7 月 5 日(土)～8 月 15 日(金) 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』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。

コーヒーの実が赤く熟し始めるのは 7 月頃。そこからの 2 カ月間がコーヒーの収穫期となります。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、当社独自の審査を通過したコーヒーだけが「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