

2022年10月3日

## コーヒーの品種を楽しむ新シリーズ

### 『コーヒーの未来部 メキシコ ティピカ/グアテマラ ブルボン』

2022年10月3日(月)より予約受付開始

キーコーヒー株式会社(本社:東京都港区、社長:柴田 裕)は、コーヒーの品種を楽しんでいただきたいという思いから新シリーズ『コーヒーの未来部』を立ち上げました。第一弾としてアラビカコーヒーの原種として代表的な「ティピカ」と「ブルボン」に着目し、『コーヒーの未来部 メキシコ ティピカ/グアテマラ ブルボン』の2アイテムを10月3日(月)より、「KEY COFFEE OFFICIAL ONLINE SHOP※<sup>1</sup>」にて予約受付を開始します。



## コーヒーの 未来部



新シリーズ『コーヒーの未来部』ロゴマーク

パッケージイメージ

### 【背景】

現在、世界のコーヒー生産国では、気候変動によりアラビカコーヒーの生産適地が減少する「コーヒーの2050年問題※<sup>2</sup>」を抱えています。その問題を解決すべく、コーヒー生産国では気候変動に強い品種や収量の多い品種など、それぞれの地域に適した品種の選定や開発が日々行われています。

当社は持続可能なコーヒー生産の実現を目指し、コーヒー生産に関するサステナブル活動を推進する専門部署「コーヒーの未来部」を、本年4月に社長直轄部門として創設しました。コーヒーの未来部は、気候変動に適応する品種を発掘する活動や産学官連携での取り組みなど、さまざまな活動を実施しています。その中で、“コーヒーの品種の多様性を守る”活動も重要であると考えており、生活者に“コーヒーの品種”について知っていただくことを目的に、新シリーズ『コーヒーの未来部』を発売します。

### 【内容】

第一弾となる今回はアラビカコーヒーの原種として代表的な2つの品種より『コーヒーの未来部 メキシコ ティピカ/グアテマラ ブルボン』の2アイテムを公式ECサイト「KEY COFFEE OFFICIAL ONLINE SHOP」にて、10月3日(月)より予約受付を開始します。また、11月12日(土)からは、全国のキーコーヒー直営ショップ(50店舗)でも販売※<sup>3</sup>します。パッケージもサステナブルにこだわり、無地の包材を使用したミニマルなパッケージにカードを付けて販売します。

## ■メキシコ ティピカ

「ティピカ」は、現在栽培されている多くのアラビカコーヒーの品種の起源とされ、葉の形状は小ぶりで細長く、チェリーと豆も細長い形をしています。今回発売する『コーヒーの未来部 メキシコ ティピカ』の産地であるメキシコ南西部のブルマ イダルゴでは、ティピカを産地全体として守る活動が行われています。ミディアムローストで焙煎し、はちみつやカモミールのような淡い香りと、レモンピールのようなやわらかい苦みと酸味を引き出しました。



「ティピカ」の豆



『メキシコ ティピカ』産地の様子

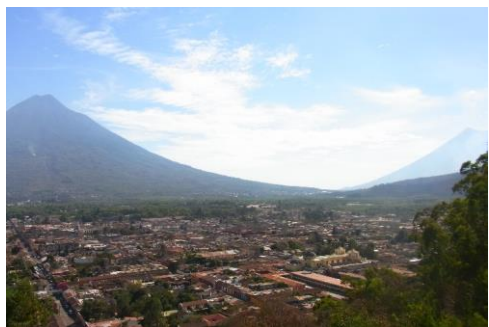


## ■グアテマラ ブルボン

ブルボンは、ティピカと並びアラビカコーヒーの原種として知られ、丸みを帯びたチェリーと豆の形が特徴的な品種です。今回発売する『コーヒーの未来部 グアテマラ ブルボン』は、グアテマラ有数の産地の一つであるアンティグア地区カルモナ農園産のコーヒーです。ハイローストでしっかりと焙煎し、プラムのような力強い酸味とカカオやシナモンのようなやわらかい甘みの余韻が特徴です。



「ブルボン」の豆



『グアテマラ ブルボン』産地の様子



## ■商品概要

商 品 名	コーヒーの未来部 メキシコ ティピカ	コーヒーの未来部 グアテマラ ブルボン
特 徴	はちみつやカモミールのような淡い香りと、レモンピールを思わせるやわらかい苦みと酸味	プラムのような力強い酸味と、カカオやシナモンのようなやわらかい甘みの余韻
価 格	1,080 円(税込)／100g 豆	
販 売 期 間	10月3日(月)より公式ECサイト「KEY COFFEE OFFICIAL ONLINE SHOP」にて予約受付開始し、10月21日(金)ごろから順次お届けとなります。 11月12日(土)からは全国のキーコーヒー直営ショップでも販売を開始。 *数量限定で売り切れ次第終了	
販 売 店 舗	*「KEY COFFEE OFFICIAL ONLINE SHOP」 <a href="https://onlineshop.keycoffee.co.jp">https://onlineshop.keycoffee.co.jp</a> *全国のキーコーヒー直営ショップ <a href="https://www.keycoffee.co.jp/store/direct/">https://www.keycoffee.co.jp/store/direct/</a> (「KEY'S CAFÉ -CLASSE-」、「CRAFT SHARE-ROASTERY 錠前屋珈琲」は除く)	

\*アラビカコーヒーは近隣の畑など他のコーヒーの花粉と受粉することが知られており、100%純粋な品種であることを証明することはできませんが、その品種特有の味わいを有するロットを選定し、商品化しています。

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

※1 「KEY COFFEE OFFICIAL ONLINE SHOP」とは

2022年9月25日(日)、長らくの間ご愛顧いただきました公式ECサイト「KEY COFFEE 通販倶楽部」のサービスを終了させていただきました。2022年10月3日(月)からは、皆様に更へご満足いただけるECサイトを目指し、「自分に合ったコーヒーに出会える」をコンセプトとした「KEY COFFEE OFFICIAL ONLINE SHOP」へ名称を変更してリニューアルオープンいたしました。

ニュースリリース <https://www.keycoffee.co.jp/news/2022/221003.html>

※2 「コーヒーの2050年問題」とは

コーヒーは北緯25度から南緯25度のコーヒーベルトと呼ばれるエリアで栽培される農作物です。全世界のコーヒーの約6割を占める高品質なアラビカコーヒーは、気候変動による気温の上昇や降雨量の減少などさまざまな影響を受けやすく、このまま気候変動が進むと2050年には栽培適地が50%にまで半減するとされている問題です。

参考: <https://www.keycoffee.co.jp/sustainable/2050.html>

※3 キーコーヒー直営ショップでの販売について

キーコーヒー直営ショップで販売する本商品は、通常の量り売り商品と同様に販売を行います。そのため、写真のパッケージとは異なる形態でのお渡しとなりますので、ご了承ください。

－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・福角  
TEL 03-5400-3069 / Email [key1@keycoffee.co.jp](mailto:key1@keycoffee.co.jp)