

トラジャで開催された「KEY COFFEE AWARD」でエリア部門賞を受賞

『産地指定 トアルコ トラジャ ボロン』

全国の直営ショップほかで3月11日(月)より数量限定発売

キーコーヒー株式会社(本社:東京都港区、社長:柴田 裕)は、「トアルコ トラジャ」の生産地、インドネシア・スラウェシ島トラジャで開催された「KEY COFFEE AWARD」※1にて、エリア部門賞を受賞した“ボロン”のコーヒー『産地指定 トアルコ トラジャ ボロン』を、全国の直営ショップほかで、2024年3月11日(月)より数量限定で発売します。



「KEY COFFEE AWARD」の様子



コーヒーチェリーイメージ



コーヒーイメージ

ボロンはトラジャ地方の標高 1,300~1,400m に位置し、コーヒー栽培に意欲的に取り組んでいるエリアです。また、当社の現地法人「PT.TOARCO JAYA」※2による生産者との直接交流、評価基準を公表した買い付けや栽培講習を通じて、高品質なコーヒーが生産されています。

2024年2月に開催された「KEY COFFEE AWARD」にて、ボロンで栽培された「トアルコ トラジャ」は、その優れた品質に加え、コーヒー生産量が高く評価され、エリア部門賞を受賞しました。この特別なコーヒーを数量限定で発売して「トアルコ トラジャ」の魅力をお届けするとともに、生産地の振興にもつなげてまいります。

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	産地指定 トアルコ トラジャ ボロン
販 売 価 格	1,836 円(税込)／100g (豆)
特 徴	カラメルのような甘さと重厚なコク、オレンジを思わせるフルーティーな酸味が特徴。
販 売 店 舗	<p>* 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)</p> <p>* 直営ショップのカフェ併設店や、「おいしいトアルコ トラジャが飲めるお店」ではイートインで提供します。 【参考】「おいしいトアルコ トラジャが飲めるお店」(一部の店舗を除く) https://www.keycoffee.co.jp/shopmap/toraja/</p> <p>* KEY COFFEE OFFICIAL ONLINE SHOP https://onlineshop.keycoffee.co.jp/</p>

※1 「KEY COFFEE AWARD」とは

毎年その年に収穫されたコーヒーを生産量や品質など複数の項目で総合的に選考し、「生産者」「仲買人」(現地で農家から買い取ったコーヒーを輸出業者や市場に販売する人々)「生産エリア」の各部門で表彰する取り組みです。同取り組みはコーヒー生産者の栽培へのモチベーションを高め、今後も良質なコーヒーを栽培してもらうことを目的としています。また、代表取締役社長の柴田が、現地の人々にインドネシア語で感謝を伝えるスピーチを行い、同じコーヒーをつくる「仲間」として互いの絆を確かめ合う機会にもなっています。

同取り組みは 2013 年度よりスタートしました。11 回目を迎えた今回は、生産者や仲買人のほか、インドネシアの研究機関「ICCRI(インドネシア・コーヒー・カカオ研究所)」や北トラジャ県の行政関係者など約 80 名が来場し、35 名の生産者と 5 名の仲買人が表彰され、エリア部門賞に“ボロン”が選ばれました。



※2 「PT.TOARCO JAYA」概要

本 社 : JL.Bekasi Timur IV/3A Jakarta Timur 13410 INDONESIA

代表取締役社長 : 鈴木 秀顕

事業内容 : インドネシア共和国におけるコーヒー農園の経営、コーヒー集買事業ならびに関連資材等の輸出入、および農林生産物等の販売

—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 高木・永坂

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