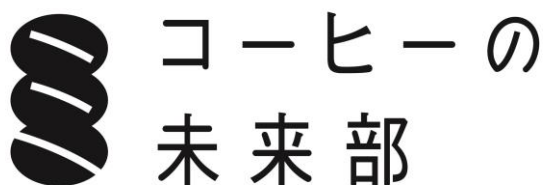


“コーヒーの品種を楽しむシリーズ”第2弾

『コーヒーの未来部 ブラジル アララ/コロンビア カステイージョ』

2023年4月6日(木)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む『コーヒーの未来部』シリーズ第2弾として、“栽培のしやすさと味わいの良さを兼ね備えた品種”をテーマにした『コーヒーの未来部 ブラジル アララ/コロンビア カステイージョ』を、2023年4月6日(木)より「KEY COFFEE OFFICIAL ONLINE SHOP」にて予約受付を開始します。



『コーヒーの未来部』シリーズのロゴマーク



パッケージイメージ

昨年10月、“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、第1弾としてアラビカコーヒーの原種として代表的な品種に着目した、『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アイテムを販売しました。

第2弾となる今回は、“栽培のしやすさと味わいの良さを兼ね備えた品種”をテーマに、世界でも有数のコーヒー生産国であるブラジルとコロンビアの主要2品種より『コーヒーの未来部 ブラジル アララ/コロンビア カステイージョ』の2アイテムを公式ECサイト「KEY COFFEE OFFICIAL ONLINE SHOP」にて、4月6日(木)より予約受付を開始します。また5月下旬ごろからは、全国のキーコーヒー直営ショップ(48店舗)での販売も行います※1。第1弾と同様、パッケージもサステナブルな取り組みとして、無地の包材を使用したミニマルなパッケージに品種の特徴を記載したカードを付けて販売します。

■ブラジル アララ

「アララ」は、2012年から商業栽培が始まった比較的新しい品種で、ブラジル国内で近年主要な品種の1つです。黄色のコーヒーチェリーが特徴で、成熟するまでの期間が長いことから、甘みの強い味わいになります。今回発売する『コーヒーの未来部 ブラジル アララ』は、ミディアムローストで焙煎し、ブラウンシュガーを思わせるコクのある甘さとヘーゼルナッツのようなリッチな風味と香ばしさ、ジャスミンを思わせる心地良いフローラルな香りが楽しめます。



「アララ」の豆



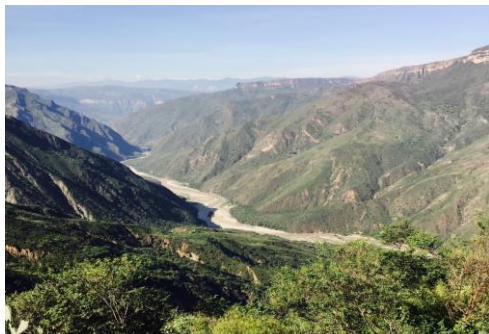
『コーヒーの未来部 ブラジル アララ』産地の様子

## ■コロンビア カスティージョ

「カスティージョ」は、コロンビアの研究機関によって開発された品種です。コーヒーの大敵であるさび病耐性があり、農薬使用量が少ないため、飲用者や生産者に優しく、環境、生物多様性の保全にもつながります。今回発売する『コーヒーの未来部 コロンビア カスティージョ』は、アプリコットのような酸味と洋なしを思わせる果実感のある、明るい印象のフレーバーが特徴です。またミディアムローストで焙煎し、メープルシロップのような繊細で甘い余韻が楽しめます。



「カスティージョ」の豆



『コーヒーの未来部 コロンビア カスティージョ』産地の様子



## ■商品概要

商 品 名	コーヒーの未来部 ブラジル アララ	コーヒーの未来部 コロンビア カスティージョ
特 徴	ブラウンシュガーを思わせるコクのある甘さとヘーゼルナッツのようなリッチな風味と香ばしさ、ジャスミンを思わせる心地良いフローラルな香り	アプリコットのような酸味と、洋なしを思わせる果実感、メープルシロップのような繊細な甘い余韻
価 格	1,080 円(税込)／100g 豆	
販 売 期 間	<ul style="list-style-type: none"> <li>・4月6日(木)より公式ECサイト「KEY COFFEE OFFICIAL ONLINE SHOP」にて予約受付を開始し、4月下旬ごろから順次お届けとなります。</li> <li>・5月下旬ごろ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します。</li> <li>* 数量限定で売り切れ次第終了</li> </ul>	
販 売 店 舗	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「KEY COFFEE OFFICIAL ONLINE SHOP」 <a href="https://onlineshop.keycoffee.co.jp/">https://onlineshop.keycoffee.co.jp/</a></li> <li>・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)</li> </ul>	

\* 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。

### ※1 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。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・岡田  
TEL 03-5400-3069 / Email key1@keycoffee.co.jp