





2025年5月29日

インドネシアから"年に一度の希少なコーヒー"

『初摘みコーヒー トアルコ トラジャ 2025』 6月1日(日)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シーズン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 2025』を発売。全国の直営ショップおよび公式 EC サイト「KEY COFFEE OFFICIAL ONLINE SHOP」にて、2025 年 6 月 1 日(日)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 2025』は、キーコーヒーの直営パダマラン農園で、今シーズン最初に収穫された「トアルコ トラジャ」100%のコーヒーです。初摘みならではのさわやかな酸味とみずみずしい味わいが楽しめます。年に一度しか味わえない特別なコーヒーを、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	댬	1	名	初摘みコーヒー トアルコ トラジャ 2025
特			徴	初摘みならではのさわやかな香りとみずみずしい味わい
収	科	隻	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
規			格	200g×3箱(豆/粉) ※豆・粉のいずれかをお選びいただけます
価			格	9,504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'S CAFÉ -CLASSE-」、「CRAFT SHARE-ROASTERY 錠前屋珈琲」は除く) ・公式 EC サイト「KEY COFFEE OFFICIAL ONLINE SHOP」 https://www.keycoffee.co.jp/shop/default.aspx
予	約	期	間	2025年6月1日(日)~7月13日(日)※数量に達し次第、終了となります
お	届	け	日	2025年9月下旬~10月上旬予定 ※産地の状況により、スケジュールが変更になる場合がございます

■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。

トラジャでは弱酸性の土壌や適度な降雨量、昼夜の大きな寒暖差などコーヒーづくりに必要な条件を保有し、コーヒーの実が固く引き締まり、香り高く味わい深いコーヒーが生産されています。

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。





