

2026年3月5日

【数量限定】インドネシアのスペシャルティコーヒー「トアルコ トラジャ」から「KEY COFFEE AWARD」で表彰された『ボロン』エリアの限定品が登場 全国の直営ショップおよび公式 EC サイトで、3月9日(月)より順次発売

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で栽培するスペシャルティコーヒー「トアルコ トラジャ」から、『ボロン』エリアで収穫された限定品を、全国の直営ショップおよび公式 EC サイト「KEY COFFEE OFFICIAL ONLINE SHOP」で、3月9日(月)より数量限定発売します。本商品は、2月10日(火)に開催した「KEY COFFEE AWARD」(※)にて、良質なコーヒーを生産するエリアとして表彰された『ボロン』の「トアルコ トラジャ」を商品化したものです。



イメージ



「KEY COFFEE AWARD」の様子

キーコーヒーが約50年にわたって販売する「トアルコ トラジャ」は、インドネシア・スラウェシ島トラジャ地方で生産される当社のフラッグシップブランドのコーヒーです。直営パダマラン農園に加え、周辺エリアの農家にも支えられながら生産されています。

今回は、当社が現地で毎年開催する「KEY COFFEE AWARD」にて、良質なコーヒーを生産するエリアとして表彰された『ボロン』の「トアルコ トラジャ」を商品化。3月9日(月)より数量限定で発売します。

※「KEY COFFEE AWARD」とは

毎年、その年に収穫されたコーヒーを、品質や生産量など総合的な観点で選考し、良質なコーヒー生産に携わったエリアを表彰するセレモニー。同じコーヒーをつくる「仲間」として現地の生産者との絆を確かめ合う機会にもなっています。本年は、2月10日(火)に13回目となる「KEY COFFEE AWARD」を開催。生産者や仲買人など約70人が来場し、最も良質なコーヒーを生産したエリアとして『ボロン』を表彰しました。

■『ボロン』について

『ボロン』はトラジャ地方の標高1,300~1,400mmに位置するエリア。当社グループ会社で現地法人の「PT. TOARCO JAYA」と生産者が日々の交流を重ね、「トアルコ トラジャ」のおいしさを生み出しています。

2月10日(火)に開催した「KEY COFFEE AWARD」では、その優れた品質が高く評価され表彰されました。翌11日(水)には、「PT. TOARCO JAYA」の社員が『ボロン』を訪問し、今後もより良い品質のコーヒーを生産していただくためのイベントを開催。コーヒー栽培に関するセミナーを行ったほか、苗木やコーヒーチェリーで作った堆肥を提供するなど、生産者との絆を深めました。



『ボロン』の生産者に苗木を提供する様子

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

■商品概要

商 品 名	産地指定 トアルコ トラジャ ボロン
特 徴	オレンジのようなさわやかな酸味とマロンを思わせる甘み、はちみつのように長く続く余韻が特徴
規 格	100g・豆
賞 味 期 限	13 ヶ月
希 望 小 売 価 格	2,214 円(税込)
発 売 日	2026 年 3 月 9 日(月)
発 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) ・公式 EC サイト「KEY COFFEE OFFICIAL ONLINE SHOP」 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。

トラジャ地方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ており、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、当社独自の基準を通過したトラジャコーヒーだけが「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。そのような中、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続けた結果、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。

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。

【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・岡田

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