

2025年2月20日

コーヒー生産者を称えるセレモニー **「KEY COFFEE AWARD」をインドネシア・トラジャ地方で開催 表彰されたエリア「ペランギアン」の「トアルコ トラジャ」を 全国の直営ショップや公式 EC サイトで2月24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、インドネシア・トラジャ地方にて「KEY COFFEE AWARD」を2月に開催。良質なコーヒー生産に携わった産地として表彰されたエリア「ペランギアン」の「トアルコ トラジャ」を、全国の直営ショップや公式 EC サイトにて、2月24日(月)より数量限定で発売します。本取り組みは、約50年にわたる地域一体型事業「トラジャ事業」の取り組みの一環であり、インドネシアの小規模コーヒー生産者の支援につながる活動です。



表彰式の様子



集合写真



「ペランギアン」の「トアルコ トラジャ」

■「KEY COFFEE AWARD」と数量限定「トアルコ トラジャ ペランギアン」

当社のフラッグシップブランド「トアルコ トラジャ」の故郷であり、当社の直営農園があるインドネシア・トラジャ地方にて年に一度開催しているセレモニー。継続的に良質なコーヒーを栽培するために、生産者の栽培意欲や栽培技術向上を目的とした取り組みです。

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します。また、代表取締役社長の柴田が、セレモニー参加者に対してインドネシア語で感謝を伝えるスピーチを行うなど、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。

今回は、2月5日(水)に12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「ペランギアン」の生産者を表彰。2月24日(月)より同エリアの特別なコーヒー「トアルコ トラジャ ペランギアン」を数量限定で発売します。

■代表取締役社長 柴田によるスピーチ(一部抜粋)

地球温暖化による気候変動の影響で、世界中のコーヒー生産地が大きな影響を受けています。私は昨年、国際的なコーヒーの研究機関「WCR(ワールド・コーヒー・リサーチ)」でアジア初のボードメンバーに就任いたしました。今後も、日本国内にとどまらず、世界中の人々にコーヒー生産地の状況を発信し、現地の支援に尽力したいと思います。



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

■数量限定「トアルコ トラジャ ペランギアン」商品概要

「ペランギアン」は標高約1,500mに位置し、昼夜の寒暖差が大きく、インドネシア・トラジャ地方の中でもより良質なコーヒーの栽培環境が整ったエリアです。本年度は、同エリアの「トアルコ トラジャ」が品質や生産量など総合的な観点で評価され、良質なコーヒーを生産したエリアとして表彰されました。

今回は、この特別なコーヒーを全国の直営ショップや公式ECサイトで数量限定発売します。

商 品 名	トアルコ トラジャ ペランギアン
特 徴	口に含んだ瞬間に広がる柑橘系の香り高い酸味と後味に残るやさしい甘みが特徴です。
規 格	100g(豆)
賞 味 期 間	13 カ月
希 望 小 売 価 格	オープン(参考店頭価格:税込 1,998 円)
発 売 日	2025 年 2 月 24 日(月)
販 売 地 域	*全国のキーコーヒー直営ショップ https://www.keycoffee.co.jp/store/direct/ (『CRAFT SHARE-ROASTERY 錠前屋珈琲』は除く) *公式 EC サイト「KEY COFFEE OFFICIAL ONLINE SHOP」 https://onlineshop.keycoffee.co.jp/

■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45年以上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理想的条件を保有し、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。

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)