



春の新豆体験イベント

ブラジルコーヒーWeek

3/28(土)・3/29(日)

その年に新しく収穫された春の新豆、"NEW CROP"。
コーヒーが持つ香りと甘みが際立つ旬の味わいを、
淹れたての一杯と飲み比べ体験でお楽しみください。



「タリーズブラジルパウイエローブルボン」

コーヒーチェリーを太陽のもとでじっくりと天日乾燥させることで、果実の甘みが豆にゆっくりと浸透し、キャラメルのようなコクを引き出します。



「タリーズブラジルパウ」

真っ赤に熟したコーヒーチェリーをパティオに広げ、天日乾燥させることで甘みを凝縮しました。しっかりとしたボディと程よい酸味がバランスよく調和し、後味に広がる甘みが特長です。



「タリーズブラジル ファゼンダパレドクリスタル」

"NEW CROP"ならではの華やかな香りと、完熟チェリーの甘みが印象的です。上品な酸味が心地よく、後味にはコクのある豊かな余韻が広がります。



「オーガニック デカフェ エチオピアモカ」

エチオピアの豆らしい華やかな香りと、フルーティな風味をお楽しみいただけます。なめらかな甘みが余韻となってあと味に広がる、心地よい味わいです。
(※カフェインレスのコーヒー豆です。)

※こちらの商品は1Fタリーズコーヒーまたは4FタリーズコーヒーANNEXでご購入いただけます。

