

京都・河原町三条の TRIBUTE COFFEE、オープン1周年を記念して  
おうち時間をより豊かにする「なりたい気分になる」自家焙煎コーヒー豆を新発売。

カフェの運営と自家焙煎コーヒーの販売を行う TRIBUTE COFFEE（京都市中京区恵比須町 435-2 土方ビル3階 代表：栗林寛）は、リラックスしたい時やリフレッシュしたい時など、その時の「なりたい気分」でお選びいただけるコーヒーを発売します。おうち時間の充実をはかり自宅でコーヒーを楽しむ方に対して、従来のコーヒーの選び方（生産地や風味など）ではなく、一杯のコーヒーで気分が変わり、日常に潤いや活力を感じていただきたいという思いを込めて、「なりたい気分」でコーヒーを選ぶという、新しい楽しみ方を提案します。

### ● 当店について

当店は2019年に京都・河原町三条で開店し、8月1日にオープン1周年を迎えました。

お客様の日常に潤いや活力をもたらすことを理念として、高品質のスペシャルティコーヒーを、洗練された空間の中で、親しみやすい雰囲気でお楽しみいただいています。

当店で使用しているコーヒー豆は、特定の農園や地区において生産され、その土地がもたらす魅力的な風味を楽しむ、上質なワインのようなコーヒーです。そして豆の持っているポテンシャルを最大限に引き出す焙煎を店内で行っています。

また京都美山産の牛乳を使用したこだわりのドリンクやデザートを提供しています。



### ● 商品の詳細について

このたび、取り扱っている6種のコーヒー豆を、「なりたい気分」で4つのカテゴリーに分類してご提案いたします。下記4つの新パッケージでコーヒー豆を6商品、8月9日に販売開始しました。今後気軽に本格コーヒーを楽しめるギフトにも最適なドリップバッグを順次販売いたします。



### 『4つのカテゴリー』

**Relaxing (リラクシング)**

～リラックスしたい気分の時に～

**Refreshing (リフレッシュング)**

～リフレッシュしたい気分の時に～

**Warming (ウォーミング)**

～ほっこりしたい気分の時に～

**Inspiring (インスパイアリング)**

～コーヒーをさらに楽しみたい気分の時に～

例えば、リラクシングに分類されるコーヒー豆として、エチオピア クジ・シャキソがあります。この豆の心地よいコクと甘くフルーティな風味が、リラックスしたい気分を誘います。このように、コーヒー豆が元来持っているポテンシャルを、自家焙煎することで、カテゴリーの気分にあうように引き出します。（カテゴリー別の商品の詳細は別紙参照）

パッケージデザインのイラストはNHK番組2355の「BAR 仮説」を手がけた飯田千里さんをお願いしました。「なりたい気分」を親しみやすく情緒的なイラストで表現していただきました。



### Relaxing (リラクシング)

～リラックスしたい気分の時に～

おだやかで口当たりが良い風味。  
潤いや癒しを感じさせます。



### Refreshng (リフレッシュング)

～リフレッシュしたい気分の時に～

個性的で際立った風味。  
活力やひらめきをもたらします。



### Warming (ウォーミング)

～ほっこりしたい気分の時に～

調和が取れた風味。  
心が通う瞬間のように温かくなります。



### Inspiring (インスパイアリング)

～もっとコーヒーを楽しみたい気分の時に～

鮮やかな酸味とライトな風味。  
新たな発見にワクワクします。

## ●商品に込めた思い

スペシャルティコーヒーの従来の提案は、産地や品種や焙煎度、風味の繊細な表現など、マニアックで時にはとっつきにくいところがありました。しかし美味しいコーヒーをもっと気楽に楽しんでいただくために、今回コーヒーをまず風味で分類して、それぞれの風味が気分をどう変えてくれるのかをご提案することにしました。

例えば仕事や家事、勉強で疲れている時、あるいは今日一日何もなくて終わってしまうという時、あのコーヒーを飲もうと思った瞬間に、一日が少し豊かなものになってしまう。コーヒーとはそんな日常に潤いや活力をもたらす存在でありたいという思いを胸に、当商品を開発しました。

【販売価格】1,065円(税別) / 1袋150g～(別紙 商品情報詳細による)

【販売場所】 当店・オンラインストアにて

【企業URL】 <https://www.tribute-coffee-kyoto.com/>

【お問い合わせ先】 TRIBUTE COFFEE 住所: 京都市中京区恵比須町435-2 土方ビル3階

代表: 栗林寛 TEL: 090-7846-5705 E-mail: [info@tribute-coffee-kyoto.com](mailto:info@tribute-coffee-kyoto.com)

【別紙：商品情報詳細（2020年8月9日現在）】

カテゴリー	商品名（価格は税別）
<p><b>Relaxing（リラクシング）</b>                      ～リラックスしたい気分の時に～                      おだやかで口当たりが良い風味。                      潤いや癒しを感じさせます。</p> 	<p><b>エチオピア クジ・シャキノ（中深煎り）</b> 150g:1,065円 300g:1,991円                      焙煎度●●●○○ コク●●○ 酸味●○○                      心地よいボディ、甘くフルーティなフレーバー。                      栽培エリア：グジシャキノ 標高:1,850～2,200m                      栽培品種：ウォリチョ、クルミ 精製方法：ナチュラル</p> <p><b>ブラジル ダス・フローレス（中深煎り）</b> 150g:1,121円 300g:2,121円                      焙煎度●●●○○ コク●●○ 酸味●○○                      角が取れた中庸さと後味に残る甘さが、毎日飲んでも飽きないコーヒー。                      栽培エリア：ミナスジェライス州ダス・フローレス農園 標高：1,250m                      栽培品種：イエローカツアイ亜種 精製方法：ナチュラル</p>
<p><b>Refreshng（リフレッシュング）</b>                      ～リフレッシュしたい気分の時に～                      個性的で際立った風味。                      活力やひらめきをもたらします。</p> 	<p><b>インドネシア ブルーリントン（中深煎り）</b> 150g:1,250円 300g:2,399円                      焙煎度●●●●○ コク●●● 酸味●○○                      力強い味わい、ハーバルで大地のような風味、スパイシーな後味。                      栽培エリア：リントンニフタ地区 標高：1,200～1,400m                      栽培品種：ティピカ他 精製方法：スマトラ式</p> <p><b>コロンビア エル・サフィーロ（中煎り）</b> 150g:1,250円 300g:2,399円                      焙煎度●●○○○ コク●●○ 酸味●●●                      キレがあり後に残らない、さわやかな酸味。アプリコットのようなフレーバー。                      栽培エリア：カウカ県エル・サフィーロ農園 標高：1,970m                      栽培品種：カスティージョ種 精製方法：ナチュラル</p>
<p><b>Warming（ウォーミング）</b>                      ～ほっこりしたい気分の時に～                      調和が取れた風味。                      心が通う瞬間のように温かくなります。</p> 	<p><b>グアテマラ ラ・タシータ（中深煎り）</b> 150g:1,121円 300g:2,121円                      焙煎度●●●○○ コク●●○ 酸味●●○                      酸味とコクのバランスが取れた、チョコレートを感じさせるなめらかな風味。                      栽培エリア：アンティグア地方 ラ・タシータ農園 標高：1700～2100m                      栽培品種：ブルボン ティピカ カツーラ 精製方法：ウォッシュト</p>
<p><b>Inspiring（インスパイアリング）</b>                      ～もっとコーヒーを楽しみたい気分の時に～                      鮮やかな酸味とライトな風味。                      新たな発見にワクワクします。</p> 	<p><b>エチオピア ホワイトナイル（浅煎り）</b> 150g:1,121円 300g:2,121円                      焙煎度●○○○○ コク●○○ 酸味●●●                      パイナップルやバナナ、メロンを思わせるトロピカルな風味。                      栽培エリア：シダモA Chire 標高：1,900～2,200m                      栽培品種：アラビカ在来種 精製方法：ナチュラル</p>