

報道関係者各位

プレスリリース

2008年10月16日

(株)トライディア

『【コーヒー原種】"リベリカ"(マレーシア産)2008年11月より販売開始』を発表  
~幻の原種"リベリカ"は巨大で、カカオのような香りと原種の力強いコクが特徴~

会社名 (株)トライディア(本社:茨城県つくば市 代表取締役 中野雅史)はマレーシアで地産地消される希少なコーヒー原種"リベリカ"の商品開発に成功しました。

今回発表する『【コーヒー原種】"リベリカ"(マレーシア産)の販売開始』次の通りです。

Malaysia Liberica Elephant	
生産地	マレーシア ジョホール州
品種	リベリカ種
標高	0 ~ 100 m
精製方法	アンウォッシュト(天日干し後に脱穀)
収穫時期	5月、11月
販売開始	2008年11月
取扱店	当社契約の自家焙煎店(茨城・千葉・福岡)
輸入元	株式会社トライディア 食品輸入事業部 ( <a href="http://coffee.3dea.jp/">http://coffee.3dea.jp/</a> )

【写真左】リベリカ種 生豆  
原寸大(単位 mm)



リベリカ種(マレーシア産)は通常の生豆よりかなり巨大で見た目のインパクトも強い(右はガテマラ産アラビカ種)

#### 歴史的背景

コーヒーの3大原種の1つである『リベリカ種』は、西アフリカ・リベリア原産の『種』です。マレーシアへは15-16世紀にインドネシアより伝わりました。世界のコーヒー生産量の99%以上は残る2原種(アラビカ種とロブスタ種)により占められており、1%未満のリベリカ種は希少なコーヒー豆です。リベリカ種の中でも、トロピカルな気候と肥沃な大地の下で生長したリベリカ種は小農家により生産され、全てが国内消費されていました。

#### 希少性

リベリカ種は大量生産ベースにあいません。なぜなら、他の『種』に比べ果実の成熟に時間がかかる粒の大きさや形がバラバラである大木のため管理・収穫がしにくい

取引先の焙煎士からは「有名だが見たことも飲んだことがない。昔ながらの濃厚な味わいがある。自家焙煎店にとって刺激的な商品である。」と評価されています。

#### 味の特徴

カカオのような香り、原種特有の風味(商業生産の品種改良により失われた味と言われる)

#### 商品開発

マレーシアにはコーヒーの規格やスタンダードがなく、当初は80%を除去していました。日本市場用の商品開発には1年以上かかりました。各小農家より輸出用に少量ずつ分けて頂いたりリベリカ種は関係者の熱意によりできた努力と汗の結晶のコーヒー豆です。

会社概要 / 本件に関するお問い合わせ先

株式会社トライディア 本社所在地:〒300-1251 茨城県つくば市城山 26-1

代表取締役 中野雅史 設立:2008年5月1日 ホームページ: <http://www.3dea.jp/>

TEL: 029-874-2306 FAX: 029-874-2306 E-mail: [press@3dea.jp](mailto:press@3dea.jp)

マレーシアのトロピカルな天候を豆に凝縮した『マレーシアリベリカエレファント』は日本初入荷になります

コーヒー生豆「マレーシア産リベリカ種」の製造工程

～チェリーから生豆になるまで～



農家より集められたコーヒーチェリー  
アラビカ種の約2倍の大きさです



チェリーを破碎し、生豆を取り出します



中まで乾燥しやすいように  
チェリーにヒビを入れます



取り出された生豆をハンドピックし  
悪い豆を一つ一つ取り除きます。



太陽光による乾燥  
雨が降ればシェルターをかけます



再度、ハンドピックをかけ、選別します。



乾燥後、集められたチェリー



選別された良い豆のみをお届けします