

# 「こだわりのシングルビーンズ」

産地や農園の風を感じながら、ネルドリップ抽出のこだわりを味わってみてはいかがでしょうか。

**9**  
September

コスタリカ  
パタリージョ農園  
Costa Rica  
Patalillo



500円

## PRODUCING AREA

### 生産地情報

スペイン語で「豊かな海岸」を意味するコスタリカの面積は、四国と九州を合わせた程の大きさです。太平洋とカリブ海に面した同国では、ICAFE（コスタリカコーヒー協会）という民間組織が、高品質コーヒー生産のために各生産地の特性を活かした様々な技術指導を行っています。

生産量は年間1.4～1.6百万袋で全量がアラビカ種で大半のコーヒーは数米への輸出が国内で消費されています。



## COFFEE FARM

### 「パタリージョ農園」情報

- 産地：トレスリオス地区 標高1250m～1600m
- 精選方法：Fully Washed
- 生産特性：コスタリカの首都「サン・ホセ」近くの南東の中央高原に位置し、やや温暖湿潤な気候と Irazu 火山の火山性土壌により育成したコーヒーはコスタリカの「ボルドー」とも呼ばれています。同農園は3世代にわたり 100 年以上の歴史ある農園です。野鳥や昆虫の楽園とも言われるコスタリカで自然と一体となって高品質なコーヒーを生産している農園です。



## AROMA&FLAVOR

### 香り味わい

アップル、ローストナッツ、ハチミツを思わせ、甘みと酸味が調和したクリーンですっきりとした味わい。

- 生豆輸出規格：SHB



## TASTING COFFEE GRAPH

