

「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、ネルドリップで自分のこだわりの淹れ方と試してみたいかたでしょうか。

3

March

コスタリカ

ウェストバレー シュマヴァ農園

Costa Rica



530円(税込)

PRODUCING AREA

生産国情報

スペイン語で「豊かな海岸」を意味するコスタリカは、北米大陸と南米大陸のほぼ中間に位置し、面積は四国と九州を合わせた程の大きさです。

国土の約1/4が国立公園・自然保護区となっており、自然を利用したエコツーリズムが盛んな国です。

世界全体のわずか0.03%の面積しかない小さな国土に地球上の全動植物の約5%

が生息するという非常に自然環境を大切にしている国の一つです。



ウェストバレー

COFFEE FARM

「シュマヴァ農園」情報

- 産地：ウェストバレー・ロウルデス地区 標高1,600m~1,700m
- 精選方法：ハニープロセス（ハイルド・ナチュラル）
- 生産特性：2013年から同農園をマネジメントしているフランシスコ・メナ氏はスペシャルティコーヒーの輸出業者の社長でもあり、年々進化し続けるスペシャルティコーヒー業界の中心的存在です。2015年のカップオブエクセレンスでも彼の手がけたコーヒーは13位に入賞。今回の商品は入賞ロット品ではございませんが、優れた風味をお楽しみいただけます。

【ハニープロセスについて】

果肉除去後、種子表面のミュシレージとよばれる粘着質を除去せずに乾燥・脱殻して中の生豆を取り出す精選方法をコスタリカではハニープロセス（ブラジルではハイルド・ナチュラル）と言います。ウォッシュド（水洗式精選）に比べ口当たりがやわらかく、ナチュラル（非水洗式精選）に近い特有の風味があります。更にミュシレージを種子表面に残す量が少ない順にホワイト・ハニー・イエロー・ハニー、レッド・ハニー、ブラック・ハニーと区分されており、今回ご提供のコーヒーはレッド・ハニーで、樹木の香りをお楽しみ頂けます。

AROMA&FLAVOR

香り味わい

産地の標高が高いことを示しており、コスタリカで最も優れた規格になります。柑橘系のほどよい酸味と甘みが調和したバランスに優れた味わいです。

- 生豆輸出規格：SHB(Strictly Hard Bean)



TASTING COFFEE GRAPH

