

“こだわりのシングルビーンズ”

7
July



ブラジル Brazil

サンロレンソ農園

イエローブルボン

—レインフォレストアライアンス(熱帯雨林同盟)認証コーヒー—

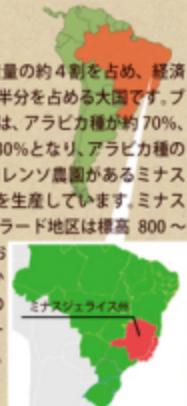


530円(税込)

PRODUCING AREA

生産国情報

ブラジルは世界のコーヒー生産量の約4割を占め、経済力、人口面積ともに南米大陸の半分を占める大国です。ブラジル国内でのコーヒー生産量は、アラビカ種が約70%、カネフオラ種(コニロン)が約30%となり、アラビカ種の生産については、今回のサンロレンソ農園があるミナスジェライス州で全体の約70%を生産しています。ミナスジェライス州北部に位置するセラード地区は標高800～1,200m程の高原台地となっており、平らで広い台地であることから機械化が進み、ブラジルの他の産地と比べ、品質の安定したコーヒーが生産可能となっています。



COFFEE FARM

「サンロレンソ農園 イエローブルボン」情報

●産 地：ミナスジェライス州 セラード地区
バストスデミナス 標高：約1,000m

●精選方法：バルブドナチュラル

●生豆輸出規格：No.2
(ブラジルではNo.2が最高規格となります)

イエローブルボンは、栽培品種ブルボンの突然変異で黄色く熟したもので、一般的に通常のブルボンより果肉が厚く、そこから取れるコーヒー豆も甘さに優れると言われています。通常のコーヒーの実は「緑色→黄色→赤色」と熟していくますが、イエローブルボンは「緑色→黄色→黄色」となるため、熟しているかどうかの判断が難しく、技量にだけ、管理の行き届いた農園でなければ最上のイエローブルボンを味わうことはできません。

バルブドナチュラル精選：果肉を脱皮した後、果肉がまだ少し残る状態の種子(コーヒー豆)をそのまま天日乾燥させる方法。水洗式(ナチュラル)の一般的なブラジル豆に比べクリーンな味わいが特徴。

AROMA&FLAVOR

香り味わい

香り：ナッツ、キャラメル、ほのかにオレンジの香り
味わい：滑らかな口当たりで蜂蜜のような甘さ、クリーンな酸味とやわらかい苦みが調和した味わい
アフターティスト：蜂蜜のようなほのかな甘みが長く続くのが特徴



TASTING COFFEE GRAPH

