

「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の香りを味わってみてはいかがでしょうか。

9
Sep



コスタリカ
Costa Rica

トレスリオス地区
パタリージョ農園



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、ニカラグアとパナマに国境を接しています。現在、国土の約1/4が国立公園・自然保護区となっており、世界全体のわずかに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%が生息しています。同国では、設立80周年を超えるICAFFE(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必要な環境保全や、生産者の技術指導を行っています。



COFFEE FARM

「トレスリオス地区 パタリージョ農園」情報

- 産地：トレスリオス地区パタリージョ農園
標高：1,350～1,550m
- 精選方法：Fully Washed(水洗式)
- 栽培品種：カトゥアイ、カトゥーラ、ブルボン
- 生豆輸出規格：SHB
(コスタリカ輸出規格の最上級グレード：Strictly Hard Beanの略)

近年、同国コーヒーはハニープロセス(パルブドナチュラレ)での精選が多くなっていますが、今回ご提供のパタリージョ農園は100年以上の歴史を持つ農園であり、今でも伝統的な発酵・水洗方式(Fully Washed)での生産を続けています。丁寧なプロセス(水洗式)を経て作られるクリーンな酸味や上品な甘みを持つコスタリカコーヒーをお楽しみ下さい。

※伝統的な水洗式では、脱肉後のコーヒー豆(種子)を水槽に浸け、種子の周りについた粘液質(ミュッシュレージ)を発酵させて除去します。

AROMA&FLAVOR



香り味わい

香り：ローストアーモンド、ミルクチョコレート、シトラスフルーツの香り
味わい：シトラスフルーツの酸味と甘みが調和した味わい
アフターテイスト：ミルクチョコレートのような甘い余韻が特徴



▲野鳥のオアシスとなっている環境に配慮した農園



▲1888年から農園を守り続けるカストロー族

TASTING COFFEE GRAPH

