

# "こだわりのシングルビーンズ"

産地や農園の良を感じながら、ネルドリップ抽出のこの香り味わってみてはいかがでしょうか。

11  
Nov



## パナマ Panama カルメン農園



530円(税込)

### PRODUCING AREA

#### 生産国情報

パナマ運河で有名なパナマ共和国は、南北アメリカ大陸の境に位置し、国土の約78%が山と丘陵で形成されています。太平洋と大西洋に挟まれることで両者から吹く風が降雨をもたらし、コーヒー栽培に適した気候を作り出しています。パナマコーヒーは、世界生産量の0.1%程度(生豆で年間6千t)と僅かですが、火山性の肥沃な土壌から産み出される確かな品質や、希少な栽培品種、ゲイシャ種コーヒーの生産などで、その名を馳せています。



### COFFEE FARM

#### 「パナマ カルメン農園」情報

- 産地: チリキ県ボルカソ地区パソアンチョ渓谷  
標高: 1,700m
- 栽培品種: カツラ
- 精選方法: Fully Washed (水洗式)
- 生豆輸出規格: SHB (パナマ輸出規格の最高級グレード)。他パナマのコーヒー生産は19世紀後半のヨーロッパ移民と共にチリキ県で始まり、その中でもカルメン農園は50年の歴史を持ち、レインフォレストアライアンス認証の取得や、品種会での変異種も多数ある名門農園です。パソアンチョ渓谷の標高1,700mに位置することで、渓谷を流れる風、昼夜で寒暖差のある気象条件、肥沃な火山性土壌が果実に絡み合い、独自の複雑な味わいのコーヒーが作り出されています。同農園では様々な品種の栽培や精選方法に工夫を凝らしたユニークなコーヒー作りにも特注していますが、今回は同農園の丁寧なコーヒー作りとその品質そのものをとお楽しみ頂くため、シングルに水洗式のカツラ(栽培品種)をセレクト致しました。

### AROMA&FLAVOR

#### 香り味わい

香り: レモン、フローラル、ハチミツを感じさせる芳醇な香り  
味わい: レモンのような爽やかな酸味と重厚な味わい  
アフターテイスト: ハチミツのような甘い余韻が特徴



▲ 渓谷の傾斜地で栽培されるコーヒーの樹



▲ 農園主カルロス・アギレラ氏

### TASTING COFFEE GRAPH

