

最高品質 ホヌコペ スペシャルティコーヒー

ホヌコペ・パプアニューギニア

フルーティーな香りのバランスの取れたスペシャルティコーヒーです。

パプアニューギニアは赤道の南およびオーストラリアの北に位置し、南太平洋のさんご礁の海に浮かんだ 300 以上の島で構成されています。コーヒーは主に西部高原マウントハーゲン、ゴロカ、ワウ、バンツ地域で生産されています。この地域は、火山灰質の土壌で、気候的な条件も良く一年を通して雨に恵まれています。

「ホヌコペ・パプアニューギニア」はバンツ地区の標高 1600mm の高原で栽培されている最高品質のコーヒー豆です。完熟豆のみを手摘みで収穫し、じっくり天日乾燥されたロットを買い付けました。

フルーティーな香りが特徴でボディも程よく、バランスのとれた素晴らしいスペシャルティコーヒーです。

