

加藤珈琲店 プレミアムブレンド

ブルーマウンテンミスト

ナッツのような芳ばしい香り、滑らかでバランスのいい風味、
爽やかな味わいが口の中に広がる、贅沢なコーヒーです。

この珈琲豆はブルーマウンテンを贅沢に使ったプレミアムブレンドです。ナッツのような芳ばしい香り、滑らかでバランスのいい風味。爽やかで素晴らしい味わいが口の中で広がる最高のコーヒーです。

ジャマイカはカリブ海に浮かぶ太陽の楽園。秋田県ほどの広さの島国で、レゲエ音楽やリゾートで有名です。先住民族が「ザマイカ」（森と水の大地）と呼んでいたのが国名の由来と言われています。その由来通り、ジャマイカはコーヒーを育てるのにふさわしい、豊かな自然に恵まれています。

そんな豊かな自然に恵まれたジャマイカの中に、標高 2256mのブルーマウンテンピークを中心として、島の東部を東西に走る山脈があります。その中腹にブルーマウンテン地区があり、この地区で収穫されたコーヒーだけがジャマイカの法律により、「ブルーマウンテン」の称号を与えられているのです。

この地区は世界中が羨むほどコーヒーの栽培に適した場所です。日当たり、風通し、降雨量、肥沃な土壌、昼夜の寒暖の差といった「全て」において恵まれています。これらの恵まれた環境が、世界一と称されるコーヒーのコクや甘味を育んでいます。コーヒーの実はいま真っ赤に熟したものだけを一つ一つ手摘みし、果肉を除去した後、コンクリートの乾燥場で天日乾燥されます。

さらに、品質を安定させる為に約二ヶ月じっくりと寝かせます。その後、ハンドピックを行い欠陥豆を取り除いたものが、コーヒー・インダストリー・ボード（CIB）の最終検査を受けます。この厳しい検査に合格した珈琲豆のみが、木樽に詰められ出荷されるのです。

私どもはこの度、ジャマイカのコーヒー・インダストリー・ボード（CIB）より、『ブルーマウンテン優秀賞』を受賞しました。この賞は正真正銘のブルーマウンテンを長年に渡り輸入、販売した実績が認められたもので、本物のブルーマウンテンを取り扱っていることの証明になります。

世界一のコーヒー、ブルーマウンテンを贅沢にブレンドした、私ども自慢の「ブルーマウンテンミスト」をお楽しみ下さい。

