

加藤珈琲店 プレミアムブレンド

しゃちブレンド

豊かで深みのある味わい、甘い後味、
程よい苦味が特長の、贅沢なコーヒーです。

私どもの元には次々に世界各国の珈琲バイヤーから、その年に収穫した珈琲生豆のサンプルが届きます。その数は年間100種類を超えます。その一つ一つを自らの手で焙煎し、カップテイストし、本当にいい珈琲豆を探し出します。それは一人一人のお客様に、本当においしい一杯の珈琲を飲んでいただく為です。

パプアニューギニアは赤道の丁度南の熱帯に位置しています。第二次世界大戦の前にルター派の宣教師によりコーヒーが持ち込まれました。シグリは西部の高地地方ワギ・バレーに1950年代末に開発された大農園です。海拔1600mの標高、清涼な気候、十分な降水量、豊かな土壌に加えて、「一日で一年の気候を繰り返す」と言われるほどの気象の変化など。コーヒーの生育には理想的な環境が整っています。

シグリのおいしさは、そのような気候風土の恩恵を受けていることは言うまでもありません。しかしながら、それに加えて、完熟チェリーのみを手摘みする、通常より1日多い4日間かけて水洗発酵を行なう、たっぷり10日間かけて天日乾燥を行なう、完成豆を二度にわたって卓上手選別にかける、という手間暇かけた工程から、シグリのヒスイに似た蒼色と、最高級の風味、品格が出来上がるのです。

コク、アロマ、天日乾燥特有の円やかな甘味、高級品種特有の適度な酸味が絶妙なバランスで成り立っています。一口飲んでいただければ多くの説明を必要としません。

この「しゃちブレンド」の原料となる生豆には、パプアニューギニアにある世界的に有名なシグリエステートの、ティピカ種の最高級品を贅沢に使っています。直火で丹念に、芯まで約25分かけてフルシティローストに焙煎しています。

豊かで深みのある味わい、甘い後味、程よい苦味はきっとご満足して頂けると思います。「これを飲んだら他は飲めません・・・」

