

2009 世界規格C Q I 認定Qグレードスペシャルティコーヒー

グアテマラ オリエンテファンシー、

マイルドなボディとフローラルなボディが特長の、
まさにラスデリシャスな美味しさ、世界最高品質のコーヒーです。

首都のグアテマラ・シティーから約 60 km 東進むと、比較的新しいスペシャルティコーヒーの産地があります。グアテマラ国立コーヒー協会（ANACAFE）が、「ニュー・オリエンテ」と呼ぶホンジュラスとエルサルバドルの国境に隣接する地区です。

「ニュー・オリエンテ」地区は、標高 4,500～6,500 フィート（約 1400m～1800m）の高地で、降雨量が 1800mm～2,000mm と多いことが特徴です。古くは火山地帯であったため、その土壌は変成岩や軽石を含む石灰岩で、ミネラルのバランスが非常に良いと言われています。そのため、スペシャルティコーヒーの栽培には、最適なエリアとして世界的に知られています。栽培品種はブルボン・カツアイ・カツーラ・パチェで、シェイド・ツリーにはマメ科の植物であるインガが使われています。この地区のコーヒー栽培は小農家によって支えられていることも特徴です。

今回のオリエンテファンシーも、エル・メスカル、サン・ジョルジ、ラ・グランディラといった3つの小農園からのロットで作られています。いずれの農園も1月から3月にかけて収穫が行なわれ、46kg の袋で年間 400 袋のコーヒーが生産されています。品種は主にレッド・カツアイでサン・ジョルジとラ・グランディラではイエローカツアイも栽培されています。収穫されたコーヒーチェリーはエル・ロサリオの工場へ運ばれ、水洗処理が行われます。

マイルドなボディとフローラルなフレーバーが特長の世界最高品質のコーヒーをお楽しみ下さい。

