

スペシャルティ ストレートコーヒー

ハワイコナ・エクストラファンシー

柔らかな酸味と滑らかな口当たりを楽しめる、
コーヒー名産地ハワイの中でも最高級のコーヒーです。

コナコーヒーとは、ハワイ島西側のコナ地区で栽培されるアラビカ種のコーヒーのことです。現在、ハワイ島以外に、マウイ島やオアフ島、カウアイ島等でもコーヒー栽培は行われていますが、ハワイ島コナ地区で生産されるコナコーヒーが最高品質とされ、世界的にも有名です。

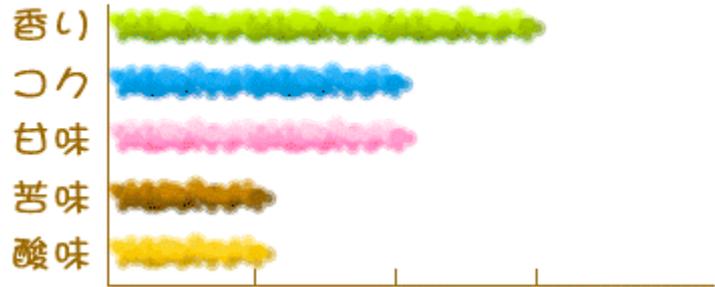
コナ地区はマウナ・ロア山やファラライ山の裾野に広がっており、海拔 300□ 800mの斜面を横切って走るママロホラハイウェイがあります。これに沿って、「コーヒーベルト」と呼ばれるコーヒー農園が集まる一帯があります。この一帯は、火山の影響を受けた未開墾の肥沃な土壌で、コーヒーに必要な全ての栄養分が備わっています。また、穏やかな風、適度な気温、昼と夜の日較差、適量の降雨等、コーヒー栽培にとって理想的な条件が揃っています。コナ地区は、他の高品質カラビカコーヒーの産地の様に高地ではなくても、昼は海から暖かい風、夜は山から冷たい風が年中吹き、最高の環境が整っています。

コーヒーの花は、2□ 3 月頃に咲きます。現地では、白く美しい花が次々に開くことから「コナの雪」と呼ばれています。収穫期は、9□ 1 月頃で、充分熟したチェリーのみを一粒一粒手摘みします。精製工場に運ばれたチェリーは、水洗式で果肉除去、プール内での粘液除去をされた後、天日乾燥されます。その次に、木でできた専用熊手で広げながら 1 週間程度乾燥されます。乾燥後は、パーチメントを取り除き、生豆となります。

コナコーヒーの格付けは、粒の大きさ、水分含量、欠点数により行われ、最高級品をエクストラファンシーとし、ファンシー、No. 1、プライムと続きます。また、ピーベリーにも格付けがされます。コナコーヒーは独特の蠟状の青みかかった緑色で、大きな豆です。味は柔らかな酸味と滑らかな口当たりを楽しめる高品質コーヒーです。

コナコーヒーの中でも最高の格付けがなされた「ハワイコナ・エクストラファンシー」を是非ご賞味下さいませ。





深煎り) ← 焙煎度合い → 浅煎り)
フレンチ フルシティ シティ ハイ ミディアム

