

GUATEMALA COFFEE BEANS

FANCY SHB “CLASSIC MAYA”



標高3, 975mの Volcan Acatenango、その山麓に“クラシック マヤ”の故郷があります。古都アンティグアに程近いこの地域は、コーヒーの栽培に適した滋味豊かな火山性土壌と地域特有の気候が、先祖伝来の献身的な栽培技術と相まって最高のコーヒーを生み出します。

真っ赤に熟したチェリーは一粒一粒丁寧に摘み取られ、厳格な管理のもとで果肉除去、天日乾燥されたのち一旦深い眠りにつきます。この熟成期間が品質の安定をもたらします。海外パイヤーからオーダーが入るとパーチメントの脱殻、選別過程を経て出荷されます。農民が大切に育てた特別なコーヒーだから、精選工場も丁寧に仕上げゆきます。口の中に広がる上品な酸味が最高級品の証です。

先住民族の名をブランドに選んだ伝統のグアテマラの味をご堪能ください。



産地名 : アカテナンゴ
標高 : 1, 500m~1, 600m
風土 : 平均気温 15°C~23°C
品種 : ブルボン、ティピカ
精選方法 : ウォッシュド、サンドライ
収穫時期 : 2月~4月
生産量 : 年間 500 Bags
カップの特徴 : 深みのあるコクとボディのバランスが良く、
優しい酸が爽やかに感じられる。

