

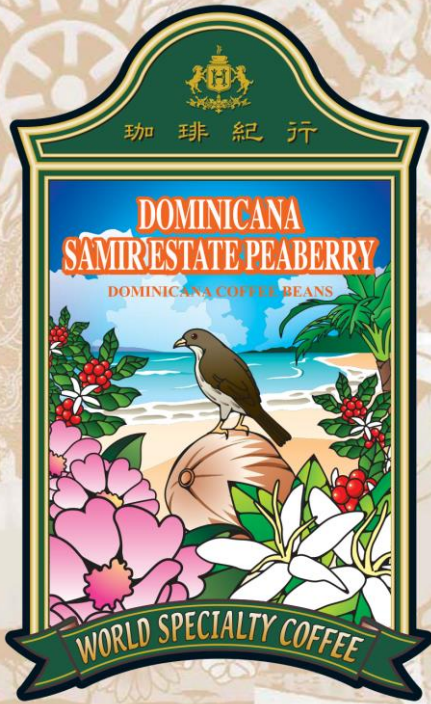


# Dominicana Samir Estate Peaberry



## ～ドミニカ サミル農園 ピーベリー～

生産国	生産地域	品種	精選方法	規格
ドミニカ共和国	オコア州 標高約800m～1,000m	カトゥーラ	水洗式	ピーベリー
焙煎度合	味の特徵			
ハイロースト	心地良い後味と花のような風味			



### ～ドミニカ共和国オコア州について～

ドミニカ共和国の首都はサントドミンゴ、カリブ海にあるイスパニョーラ島の東側に位置します。オコア州は中央山脈南の麓に位置し、急な斜面と激しい山岳から成る中山間地域です。州の北と東に海拔2000メートル級の山々が有り、南と南西部は海拔1700メートル級の非常に険しい山岳があります。平均年間気温は高い所で21℃低い所では25℃と標高によって異なります。オコア州の主要な収入産業は農業であり、コーヒー、ジャガイモ、豆類、ニンジンその他にトロピカルフルーツの生産が有名です。

### ～サミル農園について～

現農園主サムエル・バルテンスペゲル氏はスイス生まれ、10歳の時にドミニカ共和国に移住しました。前農園主であるサムエル氏の父親は元々警察官でしたが、定年後はどこかへ移民しようと考えていました。たまたま、休暇で訪れた友人の住むドミニカ共和国で友人の経営するコーヒー農園を目にし素晴らしさに驚きスイスへと戻りました。しばらくすると、ドミニカの友人から『隣の農園が売りに出されている』と連絡が入り、友人の農園の隣だったらと買うことを決意しました。当初は現地に住むドミニカ人に農園を任せ、スイスにいなから農園の経営をしていましたが、経営がかなり厳しく、運営費用がかかるばかりで結果が見えず、農園をやめることを考えました。しかし、元々移民をする予定だった父親は思い切って警察官を辞め1988年に家族で移住。以降移住したバルテンスペゲル家はスペシャルティコーヒーに専念し、栽培・精製・輸出まですべての工程を家族経営で行っています。また、サミル農園では園内の動物の狩猟禁止、シェードツリーの切断を管理、水源付近の樹木の伐採禁止等、環境保全保護の目的で栽培環境を厳密に管理しています。サムエル氏は母親と共に父の遺志を引き継ぎ、環境保全と生態系を守り続けています。



ドミニカ共和国



カリブ海



サムエル バルテンスペゲル氏



オコア州



コーヒーチェリー



ハンドピック

服部コーヒーフーズ株式会社

お問合せは