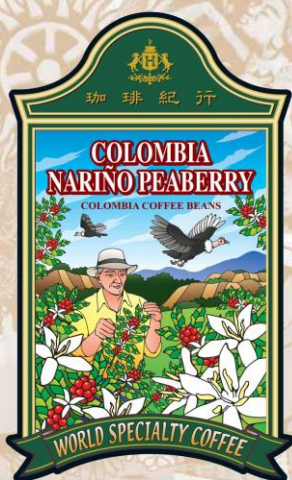


Colombia Nariño Peaberry



～コロンビア ナリーニョ ピーベリー～

生産国	生産地域	品種	精選方法	グレード
コロンビア共和国	ナリーニョ県 標高約1,800m以上	カスティージョ	水洗式	ピーベリー
焙煎度合	味の特徴			
ハイロースト	シャープで明るい酸味が特徴			



～コロンビア共和国とコロンビアコーヒー～

コロンビアは南アメリカ北西部に位置し、ベネズエラ、ブラジル、ペルー、エクアドル、パナマなど、多くの国と国境を接しています。首都はボゴタ、国土面積は日本の約3倍、主要産業は農業と鉱業。主要輸出品目はコーヒー（生産世界第3位）・切り花（カーネーション・バラ）でコーヒーは一年中どこかで穫れ、いつでもフレッシュな風味を楽しむことができます。実際には地域によって生産環境が異なり、そこにコロンビアコーヒーの風味の多様性を感じることもできます。

～ナリーニョのコーヒー～

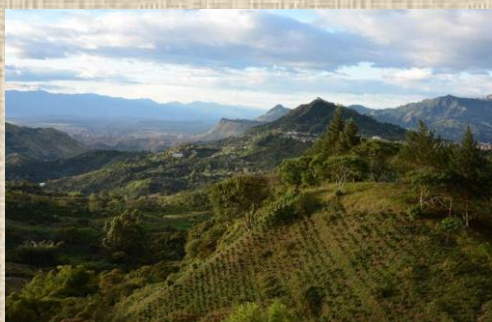
ナリーニョはコロンビア南西部に位置し、北緯1度というほぼ赤道直下にあたるため、コーヒーの生育に必要な日射量が豊富で、さらに栄養をたっぷりと備える火山性の肥沃な土壌であることも特長です。コーヒーの栽培のほとんどは山岳地域で行われており、その中で大きく北部と西部に分かれています。ナリーニョでは最大標高2,300mの高地においても、谷底から立ち上がる暖かく湿った空気のおかげでコーヒーを育てることができます。

～特徴～

生豆に含まれるショ糖の多さが特徴的で、ショ糖の含有量が焙煎豆の酸味の豊かさにつながります。カシスやベリーなどの香りがしっかり感じられ、すっきりかつしっかりした酸味があり、ボディも兼ね備えたコーヒーです。

～原産地呼称制度～

ナリーニョは原産地呼称制度により産地ブランドが守られています。登録されていない商品や業者が、ナリーニョ産コーヒーと銘打って販売することは許可されていないため、消費者は安心して、確実にナリーニョ産のコーヒーを求めることができます。



農園風景



完熟果実



果肉除去



乾燥工程