

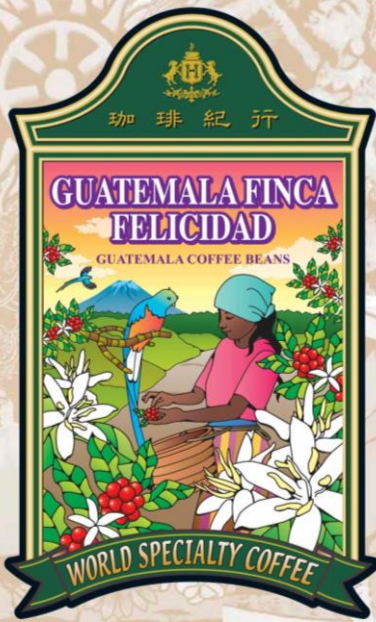


Guatemala Finca Felicidad



～グアテマラフィンカフェリシダー～

生産国	生産地域	品種	精選方法	グレード
グアテマラ共和国	サカテペケス県 アンティグア 標高1530m	ティピカ・ブルボン カトゥーラ	フリーウォッシュド	S H B
焙煎度合	味の特徴			
ハイロースト	アンティグアにしか醸しだせない甘味、コクが特徴			



～グアテマラ共和国～

グアテマラ共和国の首都はグアテマラ・シティ。国土面積は日本の3分の1以下で、主要産業は農業(コーヒー・バナナ・砂糖)。日本は米国に次ぐグアテマラ産コーヒーの輸入国となっており、総輸出量の20%を占めています。国旗は当時の大統領により制定され、グアテマラの空の色を表す青、清潔・高潔を表す白を基調とした2色旗で中央に国鳥ケツアル鳥を施した国章が配されています。ケツアルは通貨の単位にもなっています。

～グアテマラ フィンカ フェリシダーについて～

農園は非常に歴史が古く、サンホセ農園と姉妹関係にあたります。古都アンティグアのちょうど東に位置しサンホセ農園と隣接しており、グアテマラ富士の愛称で親しまれるアグア火山を南正面に望む事が出来ます。アンティグアの気候の特徴は標高1500mの盆地でグアテマラにしては降水量が少ないことにあり、一般には標高の高い地域が、気温が低くなるとされますが、アンティグアに関してはこれが逆説となり谷底に冷気がたまり、日中は高温、夜間は冷涼となりコーヒーには絶好の気候となります。『Felicidad』はスペイン語で”幸せ”という意味があります。

～アンティグア～

サカテペケス県にある都市で、言わずと知れたコーヒーの名産地であり、国内最古のコーヒー栽培地でもあります。火山灰質の土壌と、標高1500m前後の寒暖差によって高品質なコーヒーが作り出されます。



コーヒーチェリー



国鳥 ケツアル



アグア火山

服部コーヒーフーズ株式会社

お問合せは