

～ホンジュラス クラシック マルカラ～

生産国	生産地域	品種	精選方法	グレード
ホンジュラス共和国	ラパス県 マルカラ地区 標高約1,300～1,500m	カトゥアイ・レンピラ 他	フリウオッシュド	SHG
焙煎度合	味の特徴			
ハイロースト	優しい口あたりと、ほのかに漂うフルーティな香り。飲み終えた後に広がる心地よい甘みのある余韻。			

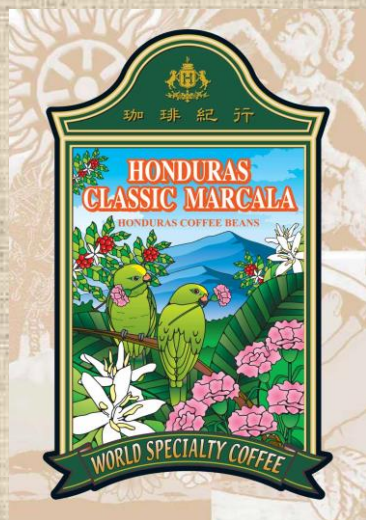
～ホンジュラス共和国～

ホンジュラス共和国は、グアテマラ、エルサルバドル、ニカラグアと国境を接する中央アメリカの国です。面積は日本の1/3程度でそこに775万人が暮らしています。ホンジュラスの主要産業はコーヒー、バナナ、エビなどの農林牧畜業ですが、近年では製造業、観光業などにも力を入れています。日本にとってはあまり馴染みのない国ですが、ホンジュラスにとって日本は主要援助国のひとつです。

～ホンジュラス クラシックマルカラ について～

ホンジュラス南西部のエリアラパス県。この中にマルカラ地区があります。マルカラはコーヒー産業で栄えている町で「ホンジュラスのコーヒーの首都」と呼べる産地です。コーヒー畑は標高1,300m以上にあり朝晩は冷涼、昼間は太陽がさんさんと降り注ぎ昼夜の寒暖差が非常に明確です。収穫は完熟の実だけを丁寧に摘み取り生産処理は少量単位で行われております。

さらに乾季雨季が明瞭でコーヒーが生育するためには理想的な環境と言えます。クラシック・マルカラは、こちらのエリアの選りすぐりの小規模生産者が集まって作ったコーヒーです。優しい口当たりとほのかに漂うフルーティな香り飲み終えた後に広がる心地よい甘みのある余韻が楽しめます。



農園風景



完熟コーヒーチェリー



麻袋



乾燥風景