



Costa Rica La Casona

～コスタリカ ラ カソナ～



生産国	生産地域	品種	精選方法	グレード
コスタリカ共和国	タラス地区 標高1,600～1,900m	カトゥーラ、カトゥアイ	パルプドナチュラル (ハニープロセス)	SHB
焙煎度合	味の特徴			
ハイロースト	酸味の中にバイクドアップルやチョコレートのようなフレーバー			



～コスタリカ共和国～

コスタリカは中米南部に位置する共和国である。コスタリカという国名はスペイン語で「豊かな海岸」を意味し、1502年にコロンブスによって命名された。コスタリカの首都はサンホセ、コーヒーの栽培は標高の高い山岳地帯で行われており、タラス地区が最も著名なコーヒーエリアとなっています。

～ラ カソナミルについて～

タラスエリアの中でもラ・カソナミルがあるセロカネット・レオンコレテス区は十分な日照に恵まれ、きわめて優秀なマイクロクライメットを備えています。ラ・カソナミルは2013年に設立された新進気鋭のマイクロミル(小さな生産処理場)で、現在200袋ほどを生産処理しています。今回のロットは周辺農場であるEl Rodeo(エル・ロデオ)のパーチメントをミュージレージ分の高いイエローハニーで仕上げ、より甘さを高めたタラスコーヒーとなっています。

～ハニーコーヒーについて～

収穫されたコーヒーチェリーをパルパーで果肉除去された後、発酵工程をおかずにミュージレージ(粘液質)が残ったままの状態乾燥工程に入ります。この方法によって、ミュージレージの甘味が豆に移り、通常のウォッシュドコーヒーでは得られにくいハチミツを思わせる独特の香りやボディを持ったコーヒー豆が得られます。



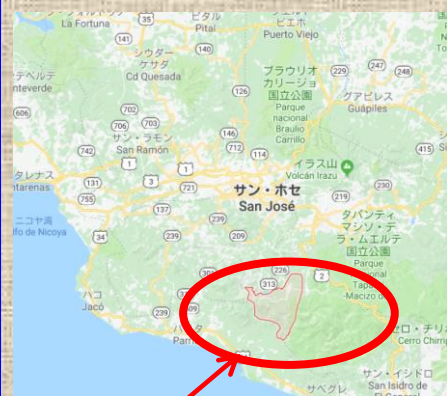
コスタリカ共和国



タラス地区



マイクロミル



タラス地区



アフリカンベッド



コーヒーチェリー