



Mexico Oaxaca Aurora Finca



～メキシコ オアハカ オーロラ農園～

生産国	生産地域	品種	精選方法	グレード
メキシコ合衆国	オアハカ州 プルマ ヒダルゴ地域 標高平均1,300m	カトゥーラ、カトゥアイ	水洗式	SHG
焙煎度合	味の特徴			
ハイロースト	レモンやリンゴを思わせる綺麗で華やかな香りと甘酸っぱく心地よい酸味			

～メキシコのコーヒーについて～

日本の国土面積の約5倍あるメキシコのコーヒー産地は、メキシコ湾岸のベラクルース州、太平洋側中南部のオアハカ州、グアテマラ国境沿いのチアパス州と大きくこの3つに分けることができます。それぞれの地理や天候などの環境がそれぞれの味覚特性を作ります。一般的にはベラクルース州産はフルーティさや華やかさを有するコーヒーが、オアハカ州産は個性が多種多様、チアパス州産は高地産の良質な酸味を有しチョコレートやベリー系の風味を持つコーヒーが産出される特徴があります。

～オアハカ オーロラ農園について～

オアハカでのコーヒー栽培はかつて朱染めに使われていたコチニールという昆虫生産が陰りを見せ始めた1872年から1874年にかけて始まりました。昔からコーヒー栽培で成功していたベラクルース州と、オアハカ州のこの地域「Cerro de la Pluma」の自然環境がとても似ていたことが、コーヒー栽培のきっかけとなりました。なお「Cerro de la Pluma」とは、鷹の大群が卵を育てる巣を羽でつくる光景が多くみられたことから名づけられました。オーロラ農園はオアハカ州太平洋岸の町ファルツコにあります。美しい海岸近くにあるファルツコはメキシコでもきわめて特徴的な品質を生む地域の一つとされるプルマ ヒダルゴ地域にあります。豊かな環境、自然を利用したシェードツリーと最小限の農薬使用で育てられたコーヒーを完熟果実だけを人手でより選択的に収穫し、注意深く水洗処理が行われたのちに天日乾燥して仕上げることで、上質なカップ、深く素晴らしいアロマ、またチョコレートのような甘さを持つコーヒーを生みます。

～格付けについて～

メキシコのコーヒーは栽培地の標高によって格付けがなされており、今回のロットは標高平均1300mであることからSHG (Strictly High Grown) となります。



天日乾燥



シェードツリーの下に
広がるコーヒー畑



麻袋のマーキングには
栽培地域の名称【羽の丘】
にちなんで鷹の羽が
描かれています。