



Papua New Guinea Highland Sweet



～パプアニューギニア ハイランドスウィート～

生産国	生産地域	品種	精選方法	グレード
パプアニューギニア独立国	ジワカ州バンツ キガバー農園 標高約1,520m	ティピカ、アルーシャ	ウォッシュド	A (S17)
焙煎度合	味の特徴			
ハイロースト	香ばしさや草の爽やかな香りと柑橘系の明るい酸味と口当たりやわらかく甘い。			

～パプアニューギニア独立国～

パプアニューギニアは1975年に独立した比較的新しい国で、ニューギニア島の東半分とさらにその東に広がる島嶼部から構成されています。海、山ともに美しい自然が広がり、地域ごとに点在するたくさんの部族が独自の文化を守っており、旅行者や民俗学者を惹きつける未知の楽園と呼ばれています。

～地域特性について～

パプアニューギニアのコーヒーはその大部分が水洗式のアラビカの生産で、質量ともに生産はニューギニア島の中央高地に集中しています。生産量の多くは小農家によるものですが、マウントハーゲンやバンツといった高標高の地域には一部大規模農園もあります。

～パプアニューギニア ハイランドスウィートとキガバー農園について～

パプアニューギニアの高品質水洗式アラビカは、やわらかな口当たりと甘さがあるのが特徴で、その風味を求めた結果、原料は大規模農園のものに限定しました。ハイランドスウィートは、マウントハーゲンやバンツといった優良農園が集中する地域の農園から、毎年品質のよいロットを選定し、皆様にお届けるするという形で商品作りをおこなっております。キガバー農園はジワカ州バンツに位置する1960年ごろに開墾された大規模農園で、今でも開墾当時のティピカやアルーシャの木が大切に育てられています。土壌はコーヒー栽培に適した火山灰土壌で、標高は1500m以上の高地に農園はあります。ここではシェードツリーがたくさん植えられ、まさにコーヒー栽培に適した土地でお手本のような農業を実践している優良農園です。

～特徴～

今回ご案内する「パプアニューギニア ハイランドスウィート」はパプアニューギニアの高品質コーヒーらしく香ばしさや草の爽やかな香りと柑橘系の明るい酸味があり、口当たりはやわらかく甘さがあるのが特徴です。高地=ハイランドで生まれた甘い=スウィートなコーヒーを是非お楽しみください。



きれいに整備された農園



農園オーナー



農園で働く現地の方々



コーヒーチェリー