

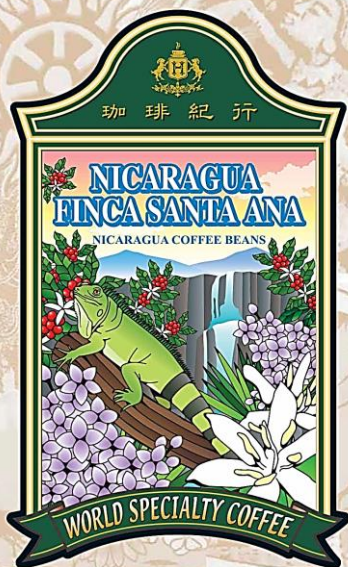


Nicaragua Finca Santa Ana



～ニカラグア サンタアナ農園 SHG～

生産国	生産地域	品種	精選方法	グレード
ニカラグア共和国	ヒノテガ県 ラ・フンダドーラ地区 標高約1,200m	カトゥーラ ピジャサルチ	水洗式	SHG
焙煎度合	味の特徴			
ハイロースト	香ばしさに加えて、レモンのような香りと酸味			



～ニカラグアのコーヒーについて～

ニカラグア共和国の首都はマナグア、国土面積は北海道と九州を合わせた広さ。ニカラグアのコーヒーはグアテマラやホンジュラスと流通経路が大きく異なり、ほとんどのケースで仲介人を通すことがありません。そのため、原料がいつ、どこで、誰によって作られたかが明確であり、安定した品質とトレース情報を得ることが可能です。輸出のほとんどが大手中心の寡占市場ではありますが、いずれも品質志向のシッパーであり、産地エリア近郊にウェットミル、ドライミルを所有していることがほとんどです。これによって異臭リスクも比較的少ない傾向にあります。

～サンタアナ農園について～

サンタアナ農園はニカラグアの北部ヒノテガ県に位置し、首都マナグアより車で2～3時間のところにあります。国内ではおよそ40%生産量を誇る一大コーヒーエリアであり、隣接するヌエバセゴビア(ホンジュラス国境)、マタガルパとともに高品質なコーヒーがとれるエリアとしても知られています。サンタアナ農園は90年以上の歴史があり、三代目農園主のリラおばさんは農園内の母屋で生まれ育ち、父親からこの農園を受け継いでから30年以上、変わらぬ愛情をもってコーヒーを栽培してきました。農園内には小川が流れ、多くの動物や昆虫たちが生息するなど、自然豊かな環境を有しており、レインフォレスト・アライアンスやUTZなど、サステナブル認証も取得しております。100%手摘みの原料はその熟度にもこだわり、精選工程の中でも完熟割合を高めるべく取り組んでおります。女性農園主ならではの優しくしっとり華やかで、繊細なコーヒーです。



右:三代目農園主リラおばさん

農園風景



コーヒーチェリー

精選工程

服部コーヒーフーズ株式会社

お問合せは