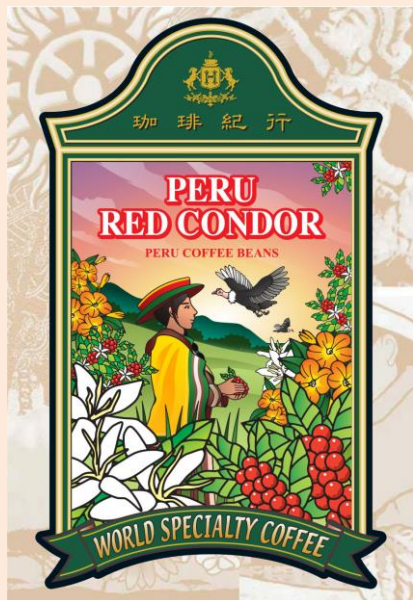




Peru Red Condor ～ペルーレッドコンドル～



生産国	生産地域	栽培品種	精選方法
ペルー共和国	カハマルカ県チリノス 標高1,750m～1,900m	ティピカ、ムンドノーボ、カトゥーラ等	フリーウォッシュド
焙煎度合	味の特徴		
ハイロースト	おだやかな柑橘系の酸味、チョコレートのような濃厚な甘さ		



～ペルー共和国～

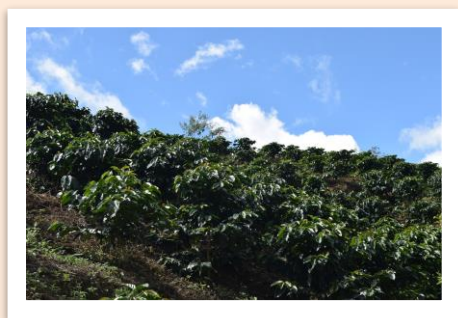
紀元前から古代文明が栄え、16世紀までインカ帝国の中心地だったペルー。その後スペイン植民地時代にコーヒーが伝来し300年近くたった現在でも伝来当時の栽培品種ティピカが輸出の70%以上を占めています。

～ペルーレッドコンドル～

ペルーレッドコンドルはアルトカハマルカ・コーヒー生産者組合の8名の生産者に限定したロットです。コーヒーはバナナやアボカドのシェードツリーのもとで栽培されています。収穫は全て丁寧に手摘みし、天日干しされ、機械選別、電子選別、ハンドピックを行うことで、スペシャルティコーヒー市場向けのポテンシャルの高いコーヒーに仕上げられています。その高い品質が評価され、2010年SCAAでは、栄えあるコーヒー・オブ・ザ・イヤー2010のひとつにも選ばれました。北部、高地での栽培がおだやかな柑橘系の酸味、チョコレートのような濃厚な甘さ、そしてほどよいコクのあるコーヒーを育みます。



ペルー共和国



農園風景



コーヒーチェリー



カハマルカ県



産地風景



手摘みで収穫