

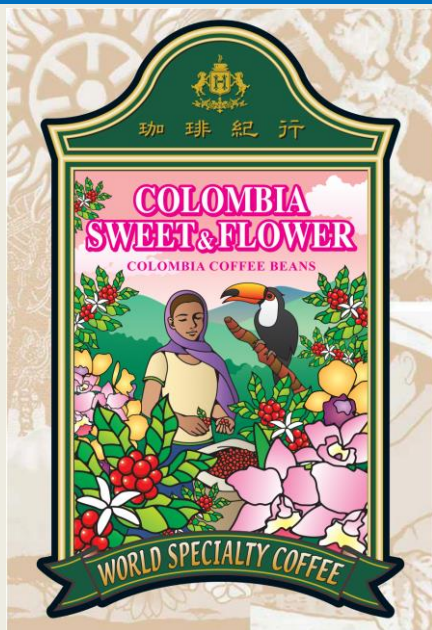


Colombia Sweet & Flower

～コロンビア スイート&フラワー～



| 生産国 | 生産地域 | 栽培品種 | 精選方法 | 規格 |
|----------|---------------------------------|------------|-----------|-------|
| コロンビア共和国 | ウイラ県サン・アグスティン 標高1,750～1,900m | カトゥーラ/ブルボン | フリーウォッシュド | S15up |
| 焙煎度合 | 味の特徴 | | | |
| ハイロースト | チョコレートのような甘さとココナッツやジャスミンのような風味 | | | |



～コロンビア共和国～

コロンビアの首都はボゴタ、国土面積は日本の約3倍の広さ。標高、気温、雨量、土質などコーヒーの栽培には理想的な条件が揃っており、ブラジル、ベトナムに次ぐ世界第三位のコーヒー生産国です。

～コロンビア スイート&フラワー～

今回ご紹介するコーヒーはコロンビア アンデス山系の南部ウイラ県サン・アグスティンで生産されました。このエリアは自然豊かな環境で、標高と気候帯に応じて変化する多様な景色があります。その土壌は年間を通したコーヒー生産を可能にし、コロンビアの中でも品質の高いコーヒーを生み出します。生産者のアソガード組合は140の農家で形成されており輸出業者であるCOLORS OF NATUREと一緒に品質の高いコーヒー豆を生産することに力を入れています。「コロンビア スイート&フラワー」は麻袋を開けた瞬間から、今までに感じたことがないほど甘く、そして力強い香りが空間いっぱいに広がります。チョコレートのような甘さとココナッツやジャスミンのような風味をもち、味、香りとともに非常に強いインパクトを感じるコーヒーです。



サン・アグスティン



産地風景



コーヒーの花



生産者