



The Specialty Coffee from COSTA RICA

## COSTA RICA COFFEE

# La Casona

～ ラ カソーナ ～

マイクロミル : ラ カソーナ  
農 園 : サンフランシスコ  
生 産 者 : ホヘール ソリス  
エ リ ア : タラス  
プ ロ セ ス : イエローハニー  
品 種 : カトゥアイ  
標 高 : 1,600~1,900m



コスタリカの首都サンホセにあるコスタリカで最も著名なコーヒーエリア、タラス地区。伝統的に当エリアのコーヒーは甘く熟度の高い良質なチェリーを育ててきました。様々な山々が連なるタラスエリアの中でも、ラ・カソーナミルがあるセロカネット・レオンコレテス区は十分な日照に恵まれ、きわめて優秀なマイクロクライメットを備えています。

ラ・カソーナミルは2013年に設立された新進気鋭のマイクロミルで、現在200袋ほどを生産処理しています。今回のロットは周辺農園であるEl Rodeo(エル・ロデオ)のパーチメントをミュージレージ分の高いイエローハニーで仕上げ、より甘さを高めたタラスコーヒーとなっています。

### <ハニーコーヒーとは?>

「ハニーコーヒー仕立て」では収穫されたコーヒーチェリーを、パルパーで果肉除去された後、醗酵行程をおかずに、ミュージレージ(粘液質)が残ったままの状態乾燥行程に入ります。この方法によって、ミュージレージの甘味が豆に移り、通常のウォッシュドコーヒーでは得られにくいハチミツを思わせる独特の香りやボディをもったコーヒー豆が得られます。

【カップングコメント】 バイクドアップル、チョコレート、レッドワイン、クリスピーマウスフィール

