

Guatemala SHB Blue Ayarza Honey グアテマラブルーアヤルザハニー

かつてマヤ文明が栄えた神秘的な国グアテマラ。
いにしえから伝わる伝統製法と、
新たに生まれた現代の製法が奏でるコントラストが魅力。

商品特徴

- ✓ ブルーアヤルザはグアテマラシティの南に位置し、Santa Rosa県Ayarza地区にある青く透き通った湖の名から「ブルーアヤルザ」と名付けられました。当地区はグアテマラ国内の中でもコーヒー栽培地域としては比較的若い樹が植えられ、恵まれた気象条件と環境でコーヒーを栽培しています。
- ✓ グアテマラは小農家が多く、このアヤルザ地区で生産される素晴らしいコーヒーをofi Guatemalaが所有するウエットミルにて品質安定に取り組んでいます。また、Washed製法が基本の国ですが、お客様のご要望に応じてHoney製法、Natural製法を行います。ご案内しているコーヒーはHoney製法のコーヒーで、完熟したコーヒーチェリーをパティオで5~10日間ほど天日乾燥させ、最後に素早く機械乾燥したコーヒーです。
- ✓ サステナブルな取り組みとして、【子供たちの安全とコーヒー従事者の安心】をスローガンとし、生産者が抱える問題を一緒に取り組んでいます。

農園・精選工場 景観



Do well by doing good.

For the Smiles



農園基本情報

生産者 : 1ha~2haの小農家
生産エリア : Santa Rosa県Ayarza地区 (Oriente)
標高 : 1,400~2,000m
規格 : SHB EP
精選方法 : Honey
収穫時期 : 12月~4月
品種 : Catuai, Anacafe 14, Pache, Bourbon, San Ramon
味覚特徴 : Sugar cane caramel, smooth mouthfeel
ハニー製法によるまろやかなテイストにほのかなフルーティー感。

カッププロファイル

