

# FRANCIS GARCIA

## ホンジュラス



**TASTE:** Fresh tropical fruit & kiwi flavours, brown sugar finish フレッシュなトロピカルフルーツやキウイフルーツのフレーバー、黒糖の後味

**VARIETY 品種:** Caturra/Catuai

**PROCESS 精製方法:** Washed

**ORIGIN 生産地:** Agua Fria, Lempira

**PRODUCER 生産者:** Francis Garcia

**ALTITUDE 標高:** 1800m

**CROP 収穫時期:** Mar 2017

**ONE MORE THING:** Francis Garciaはホンジュラスで現在進行中のコーヒーレボリューションの中心人物。彼らは収穫から輸出まで全てのステージをしっかり管理しています。生産者自身が「エコパルパー」をはじめとした精製処理に必要な設備をすべて備えることで、より丁寧に細かい部分にまでこだわった精製処理を可能にしています。ちなみに伝統的な「ディスクパルパー」に比べ、彼らが使っている「エコパルパー」では水の使用量が1/100に抑えられます。エコフレンドリーで、生産者のモチベーションは高く、しかも美味しい。これ以上コーヒーに求めるものってあるでしょうか？

S I N G L E 0

ROASTED WITH LOVE IN TOKYO  
S I N G L E 0 . J P