

LA MINITA

コスタリカ

HYDRON
POWER!
3.

TASTE: Baked red apple,
dried apricot, raisin &
vanilla cream
ベイクドレッドアップル、
ドライアプリコット、レー
ズン、ヴァニラクリーム

VARIETY 品種: Caturra/
Catuai

PROCESS 精製方法: Washed

ORIGIN 生産地: Tarrazú,
Costa Rica

PRODUCER 生産者: La
Minita Estate

ALTITUDE 標高: 1200-1500m

ONE MORE THING: La Minitaの創始者Bill McAlpinが家族
所有の未開拓地に手を入れ始めたのが1970年代後半。現在300エーカー
にもおよぶ自然保護区に囲まれるLa Minita農園は、殺虫剤不使用
の生産アプローチや、収穫から精製処理すべてに携わる労働者たちが
高い技術を持つこと、長期間にわたって働き続けているため農園を知り
尽くしていることで知られています。また水力発電を利用したミル(果肉
除去機)や、廃棄されるコーヒーハスク(外皮・果肉部分)を燃料としたバ
イオマス炉の熱源を利用してパーチメントコーヒーを乾燥するなど、サ
ステイナブルなコーヒープロダクションを牽引する存在としても知られ
ています。La Minitaがつくるコーヒーと背後にある考え方について語
りだしたらキリがないくらいです!Single oのお気に入りとも言えるLa
Minita。毎年焙煎できるのが恒例となってきました。今年のLa Minita
をぜひお楽しみください!

S I N G L E O

ROASTED WITH LOVE IN TOKYO
SINGLE O . J P