

# SAN FRANCISCO

コロンビア *HEY, SUGAR!*

**TASTE:** Juicy peach & Rainier cherry balanced with honeyed caramel  
ジューシーなピーチ、レーニアチェリー、ハニーキャラメル、バランスがよい

**VARIETY 品種:** Caturra / Castillo

**PROCESS 精製方法:** Washed

**ORIGIN 生産地:** La Florida Municipality, Nariño

**PRODUCER 生産者:** Albeniz Gerardo Salas

**ALTITUDE 標高:** 1850 - 1950m

**ONE MORE THING:** コロンビア南西ナリーニョ県の街ラ・フロリダ。道無き道の末にあるこのサンフランシスコ農園はコロンビアの中でも最も険しい急斜面の山腹にあります。そのエクストリームな地形のため、コーヒーの収穫には困難を極めますが、高い標高による日中の強烈な日差し、夕方以降のキンと冷えた空気、さらに夜になると渓谷の底から立ち上がる暖かい空気がブランケットのように一帯を包み込むため、コーヒーチェリーの成熟はゆっくりと進み、果肉の糖度が増加していきます。その結果、何杯飲んでも飽きないバランスのとれたコーヒーができあがりました。

S I N G L E O

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