

REAPIN' & SOWIN'

# QUEZAQUIRES

## ホンデュラス

**TASTE:** White grape,  
honey & dark chocolate  
ホワイトグレープ、蜂蜜、  
ダークチョコ

**VARIETY 品種:** Catuai/Pacas

**PROCESS 精製方法:** Washed

**ORIGIN 生産地:** Tomalá,  
Lempira

**PRODUCER 生産者:** Mariano  
DeJesús Ramírez

**ALTITUDE 標高:** 1450m

**ONE MORE THING:** Quezaquires農園の農園主Mariano Ramírezは自分で撒いた種をしっかりと自分で収穫してきた人物です。遡ること1986年、家族から引継いだ数ヘクタールの土地にMarianoは様々な仕事をして得たお金を元手に初めてのコーヒーを植えました。この時から彼のより大きな夢に向けた人生が始まります。まず彼は地元で作られるペタテ製のベッドマットを売るためにEl Salvadorへ赴き、現地では地元で入手困難な塩や靴などを仕入れて持ち帰りコツコツと資金を貯めました。次にこの資金を元に、お金になりやすいとうもろこしなど様々な穀物・家畜をはじめ、ここで作った資金を元に彼はついにコーヒーの収穫から精製までを自ら行う20ヘクタールを手に入れます。Marianoが種まきと収穫(Sow & Reap)を繰り返して育ててきたコーヒーをどうぞ楽しんでください。

S I N G L E Q

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