

AGUA CALIENTE

ホンデュラス

TASTE: Juicy blackcurrant
& blood orange
ジューシーなカシスとブラッドオレンジ

VARIETY 品種: Catuai

PROCESS 精製方法: Washed

ORIGIN 生産地: San Miguelito,
Intibucá

PRODUCER 生産者: Savino
Sánchez Díaz

ALTITUDE 標高: 1450m

MACIZO!

ONE MORE THING: 「Macizo(マシソ)」というスペイン語はホンデュラスのスラングで「素晴らしい」を意味しますが、このコーヒーはまさにその言葉がぴったりです。ホンデュラス西部サン・ファンにある2.5ヘクタールほどの農園で、Savino Sánchez Díazとその妻Lilia Idalia Bautistaのふたりの手によってこのトップクラスのコーヒーは作られています。ふたりが1999年に農園をはじめたころはトウモロコシや豆を育てていましたが、やがてオレンジやマンゴーとともにコーヒー栽培をはじめ、素晴らしい生態系をもつ農園に成長しています。ここでは精製するための機械や乾燥のための設備も備え、ふたりがすべての段階において細心の注意でクオリティを管理しています。さらには破棄されることの多いコーヒーパルプを肥料に変えて土壌に循環させています。つまり一言で言うと「Macizo!」なんです!

S I N G L E O

ROASTED WITH LOVE IN TOKYO
SINGLE O . J P