

UPPING
THE
ANDES

JAVIER FERNANDEZ

ペルー

TASTE: Fresh white peach,
Mandarine, Cacao nib
フレッシュな白桃、みかん、
カカオニブ

VARIETY 品種:
Caturra/ Typica

PROCESS 精製方法:
Washed

ORIGIN 生産地:
San Ignacio,
Cajamarca

PRODUCER 生産者:
Javier
Fernandez

ALTITUDE 標高:
1900m

SINGLE 0

ROASTED WITH LOVE IN TOKYO
SINGLE0.JP

ONE MORE THING: ゴツゴツとした岩肌に霧が立ち込めるペルー・アンデス山脈の山頂付近には点在して自給自足型コーヒー生産者コミュニティがあります。ここではほとんどがCo-op(農協)によって精製がなされているのですが、高いスコアのロットを輩出する生産者のコーヒーを、プレミアム価格を支払うことで単独で獲得することにちょっとした苦勞と最後の一押しが必要でした。とても僅少なロットですが、コーヒーを淹れて飲んでいただければ、簡単には諦めたくなかったことを理解していただけたと思います。アンデスのネクストレベルをどうぞ!

Way up in the craggy, fog-tipped Andes ranges in Peru you'll find self-contained coffee communities dotted among the terrain. The producing here is done mostly through co-ops & there's been a recent push to eke out & reward farmers with high scoring lots, to sell on separately to folks like us for a premium. This lot is very small (we're only selling it in 250g bags) & when you brew it up you'll see why it was too good to pass up. Talk about upping the Andes!