



# TARR- AZÚ コスタリカ

**TASTE:** Fresh apricot,  
hazelnut praline,  
milk chocolate

フレッシュアプリコット、ヘーゼ  
ルナッツプラリネ、ミルクチョコ

**VARIETY 品種:**  
Caturra/Catuai

**PROCESS 精製方法:**  
Washed

**ORIGIN 生産地:**  
Santa Maria  
de Dota, Tarazzú

**PRODUCER 生産者:**  
Hacienda  
La Minita

**ALTITUDE 標高:**  
1400-1900m

**S I N G L E 0**

ROASTED WITH LOVE IN TOKYO  
SINGLE0.JP

**ONE MORE THING:** このコーヒーはLa Minitaが管理するSanta Marta de Dotaのなかでも一番標高の高い場所にあるcherry buying station(そのエリアで収穫したチェリーを一時的に集める場所)から届いたものです。このステーションには毎年、たくさんのコスタリカ生産者たちが彼らのベストクオリティのチェリーを運んできます。Dotaの長く冷涼な夜間の気候はコーヒーチェリーの熟成過程を長引かせ、その結果、果実の糖分は増加し、このエリア特有のワインやベリーを思わせるフレーバーを醸し出します。QRコードをスキャンして、このコーヒーが育った地域と精製所の様子を‘A Quick Li’l Guide To Specialty Coffee’の動画で覗いてみてください。

This coffee comes from La Minita’s high elevation coffee cherry buying station in Santa Marta de Dota, where thousands of Costa Rican coffee farmers deliver the best of their harvest every year. The long cool nights in the Dota region slow the coffees ripening, which increases the sugars in the fruit, giving the coffee from this region its distinctly winy and berry-like flavours. Scan the code and glimpse the region & the mill where this coffee was produced via our film ‘A Quick Li’l Guide To Specialty Coffee’.