

# LA *LIVIN' THE DREAM* HERMOSA グアテマラ

**TASTE:** Red grape,  
honey & milk chocolate  
赤ぶどう、蜂蜜、  
ミルクチョコレート

**VARIETY 品種:**  
Pache

**PROCESS 精製方法:**  
Washed

**ORIGIN 生産地:**  
Aldea Los Planes,  
Acatenango

**PRODUCER 生産者:**  
Max Fernando  
Pérez Rios

**ALTITUDE 標高:**  
1600-2000m

SINGLE 0

ROASTED WITH LOVE IN TOKYO  
SINGLE0.JP

**ONE MORE THING:** 2010年、「コーヒードリームを叶える」と決断したマックス・ペレスは、家族の協力のもと夢のコーヒー産地 アカテナンゴにひとつの農園を手に入れます。彼らは先ず農園を13区画に分け、それぞれの区画ごとに大好きな品種(ティピカ、レッド・イエローブルボン、カトゥーラ、カトゥアイ、パチェ、パカマラ、ゲシャ)を植えました。これらの品種別スモールロットは、彼らのピカピカのミルで、それぞれウォッシュト、ハニー、ナチュラル精製にカスタムメイドされます。とても幸運なことに2020年初めにマックスと出会うことができ、彼の農園を訪れることができました。このコーヒーはマックスがSingle 0の為に、つまりみなさんの為に用意したスペシャルロットです！

Max Pérez decided to “make the coffee dreams come true” with the help of his family in 2010 when they were able to acquire a farm in the perfect coffeelands of Acatenango. They proceeded to split the farm into 13 plots, and planted each section with their favorite varieties: Typica, Red & Yellow Bourbon, Caturra, Catuai, Pache, Pacamara & Gesha. These small lots are then custom made-to-order by processing individual varieties as washed, honey or natural in their pristine mill. We were very lucky to meet Max and visit this farm earlier last year, and Max prepared this lot specifically for us - and you!