

LOYAL
LA LEADER
MINITA
コスタリカ

TASTE: Green apple,
honey & buttered pastry
青リンゴ、蜂蜜、
バターが香るペイストリー

VARIETY 品種:
Caturra/Catuai

PROCESS 精製方法:
Washed

ORIGIN 生産地:
Tarrazú,
Costa Rica

PRODUCER 生産者:
La Minita
Estate

ALTITUDE 標高:
1200-1500m

S I N G L E 0

ROASTED WITH LOVE IN TOKYO
SINGLE0.JP

ONE MORE THING: 過去50年間にわたってサステイナブルなコーヒー生産を続けてきたLa Minita(ラミニータ)農園。300エーカーもの森林保護区の中、Candelaria川とTarrazu川の間の西向きの斜面に位置しています。農園は熟練の高い技術を持ったスタッフたちによって運営されており、殺虫剤の不使用と年3回の手作業による雑草除去が続けられています。農園で働くスタッフには、定住や仮住まい用の家と病院、歯医者、介護施設へのアクセスまで用意されており、現場で働く人々にとってとても良い環境が揃っています。精製所は農園内の下方、タラス川に沿った場所に位置し、川の利用して水力発電を行なっているほか、コーヒーを脱穀した時に出る殻を燃やすバイオマス炉を使用してコーヒーを乾燥させています。

Still one of coffees great leaders of sustainable coffee production for the last 50 years, the La Minita farm situated on a western facing slope between the rivers Candelaria & Tarrazu, with 300 acres as a permanent forest reserve. The farm is run by a team of long term highly skilled workers, using no insecticides and hand weeding between the coffee plants 3 times a year. There is a lot of loyalty at the farm, workers have access to permanent or temporary housing, medical and dental facilities and even retirement housing if needed.