

LITTLE
SPARROW
EL
GORRIÓN

コスタリカ

TASTE: Orange and
apricot, chocolate
& honeycomb
オレンジ、アプリコット、
チョコレート、ハニーコーン

VARIETY 品種:
Catuai/Caturra

PROCESS 精製方法:
Washed

ORIGIN 生産地:
Dota,
Costa Rica

PRODUCER 生産者:
Hacienda
La Minita

ALTITUDE 標高:
1400-1600m

SINGLE Q

ROASTED WITH LOVE IN TOKYO
SINGLEO.JP

ONE MORE THING: コスタリカのHacienda

La Minitaから毎年届く私たちお気に入りのコーヒー(El Conquistador)の名前が、スペイン語でスズメを意味するEl Gorriónに変わりました。このコーヒーは、タラス郡のドタという標高の高い地域にある、コーヒーチェリー買取所に収穫期に集められたコーヒーで構成されています。この地域の特徴である豊かな動植物は、コスタリカ政府による自然保護政策の賜物といえます。この国では1996年に森林伐採が禁止されただけでなく、水源の保護、生物多様性の保全、二酸化炭素の排出量の削減に取り組む農家に報酬を支払うPES(Payment for Environmental Services Program)というプログラムが導入されました。このプログラムは大きな成功を収め、現在では国土の60%近くが森林に戻り、私たちが訪れる度に出会うのを楽しみにしている小さなスズメが住みやすい環境になっています。

El Gorrión, or the Sparrow, is our new name for a favourite coffee that is prepared every year for us by Hacienda La Minita. This coffee is collected from a cherry buying station through the harvest season located in the high elevation growing region of Dota in Tarrazú. The incredible flora and fauna in this area in Costa Rica provides a home for the little sparrow we love to see every time we visit.