

PAS-
CAL

NICE ONE
JOSE!

ホンジュラス

TASTE: Brown sugar,
red grape & cranberry
ブラウンシュガー、
赤ブドウ、クランベリー

VARIETY 品種:
Yellow pacas

PROCESS 精製方法:
Honey

ORIGIN 生産地:
San Sebastian,
Lempira

PRODUCER 生産者:
José Andrés
Pascual Benitez

ALTITUDE 標高:
1659m

S I N G L E 0

ROASTED WITH LOVE IN TOKYO
SINGLE0.JP

ONE MORE THING: ホンジュラスのスマールロットシリーズ、ホセ・アンドレス・パスクアル・ベニテス氏が育てたPascal。コーヒーに囲まれて育ち、若い頃から家族が経営する農園で働き始めたホセ。やがて数種類の品種を小ロットで栽培しながら、スペシャルティコーヒーについて学んでいった彼は、後に苗床を作って農園の拡大を果たします。35歳を境にコーヒーに専念してからは、さらに農地を拡大し、農園から家までコーヒーを運ぶためのラバを2頭購入。ついにはパルパーとコンクリートのコーヒー乾燥用パティオに投資して、精製工程も管理するようになりました。

Next up in our Honduras Small Lot Series is the delicious Pascal, from José Andrés Pascual Benitez. Jose grew up in and around coffee, working on his family farm in his early years, and cultivating skills in specialty by growing small lots of several varieties and creating a nursery to later expand the farm. From age 35, he's fully dedicated himself to coffee, buying more land, purchasing two mules to carry the coffee from the farm to his house, and investing in a pulping machine and a concrete drying patio for managing the processing too.