

0

NICE ONE

TOMAS!

Origin:

ホンジュラス

GÓMEZ

Taste:Grape juice Process:Washed.  
& tropical fruit. Variety:Catimor.

グレープジュース、  
トロピカルフルーツ

One More Thing: ホンジュラスのスモールロットシリーズGómezは、コーヒー栽培に取り組むために学業を離れたというTomas Manuales Gómez (トーマス・マヌエル・ゴメス) 氏によるもの。標高の高いサン・セバスティアンのセラケ地区にある彼の農園で育ったコーヒーは甘く、トロピカルな香りが特徴。コーヒーチェリーの果肉は肥料として使われ、新しい木の成長を促すために土地に還元されます。コーヒーを育てるためにコーヒーを使うなんて、ロマンに溢れていると思いませんか？ 気分を一新するのにぴったりなコーヒーです。トーマス、いい仕事してますね！



**FOR THE  
PLANET**  
—HEMOS—

We partner to tackle  
environmental issues;  
forest regeneration,  
ocean protection,  
and more.

@single\_ojapan