

# グアテマラ ラスヌベス農園

ピーベリー



## クセや苦味が少なく、多くの人に好まれるやさしい風味

Las Nubes 農園はAntiguaの南側に位置しています。太平洋沿岸沿いの湿度が高い地域にあることから、Las Nubes(日本語で「雲」の意味)と名付けられました。湿度が高いことから、他の農園よりも早くチェリーが熟します。また Acatenango 火山とFuego火山のクレーターに近いことから火山性で、きめの粗い土壌が広がり、高台から太平洋とその沿岸を見渡すことができ、壮大な景色が堪能できる農園です。

LasNubes農園で栽培しているチェリーは、非常に鮮やかな赤い色をしています。手摘みによって収穫され、入念に選別したのち、その日のうちにウェットミルに運ばれます。チェリーをパルパーにかけて外皮と果肉を除去し、24時間の発酵処理を行っています。その後パーチメントを洗い、日照時間に合わせて約14~25日間、パティオの上で乾燥させています。



- 【生産者】エチェバリアファミリー (Echeverria Family)
- 【産地】グアテマラ アンティグア サン ミグユエル デェナス
- 【精製】水洗式
- 【標高】1,500~1,900m
- 【品種】レッドブルボン
- 【土壌】火山性土壌

株式会社豆乃木は、このコーヒー豆をフェアトレードで販売することによって、生産者には適正な利益の還元を、日本の皆様には美味しいコーヒーを提供し続けていきたいと願っています。

株式会社 豆乃木 Mamenoki Inc.

〒431-0211

静岡県浜松市西区舞阪町舞阪2128-2

