

ペルー カフェオルデキア

APRYSA 生産者組合



高橋克彦さんと仲間たちでつくる完熟コーヒー

アンデス山脈を越え、ペルーの首都リマからバスで30時間かかる、アマゾンのジャングルに面したウアヤバンパ溪谷という秘境こそ、カフェオルキデアの故郷。同地では、昔ながらの製法で、良質なコーヒーを生産しています。

カフェオルキデアは、日本人の高橋克彦さんが、現地にて自らもコーヒー生産者となり、平均1~2ヘクタールの小規模コーヒー農家さんたちとともに「子供達が夢を持ち、笑顔で生活し続けられる」ことを目指して組合を組織し、毎年日本に輸出しています。

完熟コーヒーを最良のタイミングで収穫することが美味しいコーヒー作りへのこだわり。近年、ペルーのCup Of Excellence (COE)に入賞したり、ゲイシャ種の栽培にチャレンジするなど、品質向上がめまぐるしい銘柄の一つです。



【生産者】APRYSA 生産者組合

【生産地域】ペルー アマゾナス州ロドリゲスメンドウサ

【自然条件】標高 1400~1900m

【品種】ティピカ パチェ・カティモール種混合

【栽培方法】木陰栽培、有機栽培 (生豆原料は有機JAS付)

【収穫期】4月~12月

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

