



GUATEMALA

Antigua

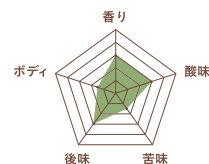
Cacao Parade

グアテマラ アンティグア カカオパレード



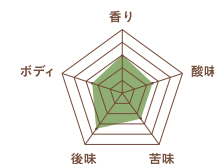
Light Roast

浅煎り



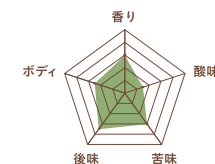
Medium Roast

中煎り



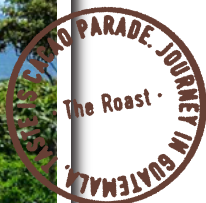
Dark Roast

深煎り



ABOUT THE BEANS

>>> アンティグア アゾテア農園



環境に配慮した農園から生まれる生豆。

「カカオパレード」を産出するアゾテア農園は、ユネスコ世界遺産の街として知られるアンティグア近郊で1883年に開園以来、長い歴史をもちます。標高約1,600mの澄んだ空気に包まれた農園は寒暖差が大きく、周辺に活火山が多いためよいコーヒーが育つ土壌をもち、栽培品種であるブルボンの完熟度合いが高いのも特徴です。井戸水による水洗式で精製後、使用した水は循環再利用。また除去された果肉は有機肥料の原料とするなど、時代に対応した環境への配慮も見逃せません。

(AREA CULTURE)

1世紀を超える栽培の歴史。

コーヒー博物館を併設、その入場料収入を安定した栽培に役立てているアゾテア農園。その一角には、5代目となる現在までの、農園主の写真が。歴史を感じさせてくれます。



クラシカルな家具が並ぶ室内。19世紀末からのコーヒー栽培の歴史を感じさせる光景です。

ABOUT THE PROFILE

チョコレートとのマッチングに。

カカオの風味もベリー類の風味も感じられ、いいコーヒーのポテンシャルを持ち合わせています。焙煎の度合いに関わらず、それぞれにバランスがとれており、日本人の好みに合いやすい生豆だと思います。どのプロファイルも、チョコレートとのマッチングに向いているでしょう。◇Light Roastは香ばしい風味とシトラス系の酸味が感じられてパツと明るい印象です。口当たりはスムーズで、後口にはカカオの香ばしさが残ります。◇Medium Roastでは甘味も感じられるので、ミルクチョコレートのような懐かしい味を思い出します。酸味も少し残っていて、ベリー系の凝縮された感じに変化。甘味と苦味のバランスがよく、後口には香ばしい苦味が残ります。◇Dark Roastに

なると苦味がぐっと出てきますが、丸みがある苦味なので、上質感やチョコレートのような印象につながっています。口当たりは滑らかで粘りも感じられるので、プレミアムなチョコレートのように。生クリームのようなクリーミーさが、苦味で包まれているような印象です。◇どのプロファイルでも、心地よい苦味が残るのが「カカオパレード」なので、色々な種類のカカオやチョコレートが並んでいるイメージが浮かびます。中でもおすすめのプロファイルは、とてもバランスがとれているMedium Roast。流行の高級チョコレートではないけれど、子どもの頃から親しんでいるミルク板チョコのようにあっさりとしていて、日本人には特に飲みやすいプロファイルに仕上がっていると思います。



さまざまなカカオの風味。

「カカオパレード」はその名のとおり、さまざまな個性のカカオ豆やビントゥーバーのチョコレートを思い起こさせる苦味と酸味が魅力です。