



# ECUADOR

Manabi

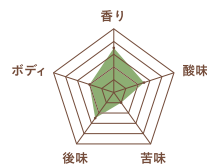
## Country Beauty

エクアドル マナビ カントリービューティー



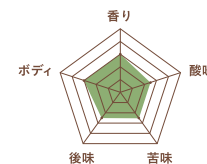
### Light Roast

#### 浅煎り



### Medium Roast

#### 中煎り



### Medium Dark Roast

#### 中深煎り



### ABOUT THE BEANS

>>> ンボジ地区 カンジラルジ農園



## 海風によって育てられる伝統的なティピカ。

エクアドルのコーヒーは、それほど広く知られているわけではありません。インスタント向けのロブスタ種が産業の多くを占めるため、上質な豆はととても希少です。今回のマナビというエリアは、標高約350~600mとコーヒーの産地としてはそれほど高くありませんが、海風によって適切な気温に下がるため、コーヒー栽培にも適した土地。伝統的なティピカ系を中心に育てています。その中でも大粒のスクリーン18という規格に適合したものを選んでいます。また、有機JAS認定を取得しています。

### AREA CULTURE

#### 生魚をカルパッチョで。

中南米の海沿いでは、海産物が美味しく、生食の文化があります。エビや白身魚のセビーチェと呼ばれる料理。いわゆるカルパッチョですが、日本人の舌にもとても合います。



中南米の各国で食されるセビーチェ。レモンとハーブ、スパイスを混ぜ合わせて作る。

### ABOUT THE PROFILE

## 上質な舌触りとバランスの良さ。

「カントリービューティー」は浅煎りから深煎りまで、どの段階でもデリケートな優雅さを味わうことができる豆です。何か特徴的なフレーバーがあるというよりも、どの項目もポイントが高いという印象です。小さいながらも整ったきれいな円、といった感じでしょうか。素朴ではあるけれど、とても上質。苦味や酸味をまとめているのは、滑らかな質感です。その舌触りの良さが、一番の特徴と言えるかもしれません。味わいから非常に丁寧に作られていることが感じられ、標高が低い産地でも良質な豆が作れることを証明してくれています。◇Light Roastは、明るくマイルドな味わいです。豆自体の特徴である甘さを伴った柔らかな酸を味わうことができます。レモンというよりも、みかんのようなイメージの明るい酸です。◇Medium

Roastになると少しオイルのような滑らかさが出てきます。パタートーストのようなコクの中にベリー系の甘酸っぱさがある。やはりバランスに優れています。◇Medium Dark Roastは、バターのような滑らかな質感がさらに強調されます。濃厚さと甘さの後には、甘苦いクリーミーさが余韻として響いてきます。やはり全体的なバランスの良さに好印象を抱きます。◇酸味、苦味どちらも強すぎずに、柔らかく感じるという意味で、ブルーマウンテンのイメージに近いかもしれません。そのエレガントさをもっとも味わうことができるのは、Medium Roastだと思います。コーヒー産地としてはマイナーなエクアドルの豆でありながら、この完成度は驚くほどです。「田舎の丁寧な暮らしぶり」。そんなイメージを抱きます。



#### 丁寧な暮らしの食卓に。

庭で摘んできたハーブと素材にこだわった食事。気持ちよい風が抜けていく、とても爽やかな食卓が似合います。