



COSTA RICA

Tarrazú

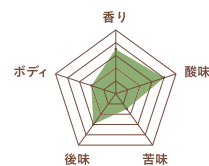
Cafe Spremuta

コスタリカ タラス カフェspremuta



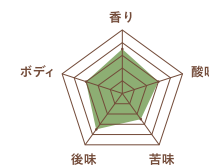
Light Roast

浅煎り



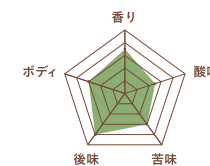
Medium Roast

中煎り



Medium Dark Roast

中深煎り



ABOUT THE BEANS

>>> タラス



一貫生産により生まれる高品質な生豆。

地球上の生物種の約5%が生息するといわれる自然の宝庫で、その生物多様性を体験できるエコツーリズムも盛んな中米の国、コスタリカ。タラス地区の標高約1,700~1,900mの高地にあり、80年近い歴史をもつガンボア農園を中心に栽培される「カフェspremuta」は、コスタリカコーヒー協会 (ICAFFE) が定める最高等級「SHB」の生豆です。栽培品種はカトゥーラで、自社工場にて水洗式により精製。品質管理が徹底しており、高品質の証である「Q認証」をコーヒー品質協会 (CQI) から受けています。

AREA CULTURE

紙幣に描かれたコーヒー。

19世紀末にはコーヒーが輸出品の約80%を占めたコスタリカ。旧5コロソ紙幣の裏には、コーヒーの収穫と船積みの様子を描いた、国立劇場の天井画が印刷されていました。



原画はイタリア人画家が、コスタリカを訪れることなく想像で描いた作品だった。

ABOUT THE PROFILE

まるで搾りたてのオレンジ。

中米コスタリカから届いた「カフェspremuta」は、フレッシュでみずみずしい、搾りたてのオレンジのような印象の生豆。深めに焙煎しても、フルーティーさが失われないのが、この豆ならではの特徴です。フレッシュな酸味が感じられ、アイスコーヒーにするとまるでアイスティーのような風味になります。暑い季節には冷やして飲んで、ぜひその美味しさをお楽しみください。◇Light Roastは、パツと明るい柑橘系の印象。ジューシーなもぎたてのオレンジのようなフレッシュさが一番感じられるプロファイルになりました。◇Medium Roastになるとコーヒーらしいコクが出て、甘さが際立ってきます。ジューシーさとのバランスがとれていて、後味にもすっきりした甘さが残ります。

◇Medium Dark Roastでは、フルーティーな甘さがオレンジ系から、ブラックベリーのコクがある甘さを感じさせるように変化します。苦味はあるものの後味が甘いので、全体の印象としては「甘いコーヒー」という感じが残ります。◇「カフェspremuta」はぜひLight Roastを、アイスコーヒーにしてお試しください。冷やして飲んでも、さわやかな酸味が楽しめるので、一般的な苦味で覆われた味のアイスコーヒーとはまったく違った、フルーツ感たっぷりの美味しさをお楽しみください。◇全体のイメージは、もぎたてのオレンジをスクイザーで搾った「spremuta」のようなコーヒーです。そのみずみずしさを、ぜひ真夏の空の下で試していただきたいと思います。



避暑地のオレンジジュース。

真夏の太陽の下で楽しむ「カフェspremuta」のアイスコーヒーは、まるでフルーツアイスティー。コーヒーの新しい味わい方を見つけてください。