



# HONDURAS

Comayagua

Smooth Setter

ホンジュラス コマヤグア スムースセッター



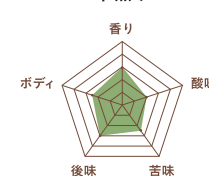
## Light Roast

浅煎り



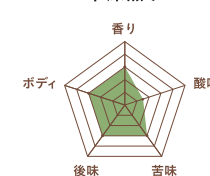
## Medium Roast

中煎り



## Medium Dark Roast

中深煎り



### ABOUT THE BEANS

>>> コマヤグア



## 精製工程を見直して生まれた高品質。

中米ホンジュラスは国土の約8割が山岳地帯。その中でも標高約1,300mのコマヤグア地区に位置する複数の農園から、品質のよい豆だけを集めたのが「スムースセッター」です。その特徴はコーヒーチェリーの水洗から乾燥までを高原でしっかり行い、流通過程でパーチメント(コーヒー豆の殻)が劣化して品質に悪影響を及ぼしてしまうのを防いでいる点にあります。バイヤーと農園主の協力関係により従来のホンジュラス産コーヒーのイメージを覆す、高品質な生豆をお届けできるようになりました。

### AREA CULTURE

#### 地元のソウルフード。

中南米ではトルティーヤが一般的ですが、ホンジュラスでは独自に発展して「パレアーダス」と呼ばれています。厚めの生地には挽肉、チーズ、トマトソース、豆の汁などを包んで食します。



原料はつぶしたトウモロコシ。ホンジュラスでは他の国より厚めの生地が定番です。

### ABOUT THE PROFILE

## 濃厚な食事もしリセットする名脇役。

バランスがよく、中米産らしいきれいな酸味が明るい印象を与えてくれるのが、この「スムースセッター」です。どんな食事やお菓子にも合わせやすく、マッチングの際には味覚のリセット役になって相手を引き立てます。お茶の代わりになるコーヒーといえるでしょう。◇端正さが特徴のLight Roastは、ナッツやトーストのような香ばしさが一番印象的。みたらし団子、白あん菓子など優しいフレーバーの和菓子全般とのマッチングが楽しめます。◇Medium Roastの第一印象は明るくスムース。ただよう優しい香りがフラワー(花のよう)です。後口は素直でなだらかに消えていくのでマッチングの相手を選びませんが、特にペストリーやサンドイッチなど、粉とバターや砂糖を使った食べ物のリ

セット役となります。◇さらにMedium Dark Roastになると、スムースさを保ちつつ、黒ビールのようにさっぱりした苦味が楽しめます。中華料理の食後や、開口笑(中華ドーナツ)や月餅のような中華菓子とのマッチングがおすすめです、ウーロン茶の代わりにもなりそうです。◇おすすめのプロファイルはMedium Dark Roast。「スムースセッター」の中米産らしいきれいな酸味がスーッと伸びる印象で、どんな食事にもマッチングしやすいコーヒーです。イメージとしては中華料理店のテーブルに並んだ料理の数々。中でも月餅や芝麻球(胡麻団子)のようにハイカロリーなデザートに合わせて飲むと、脂っこさをすっきりとリセットしてくれる感じが思い浮かびます。



#### 中華の後味をさっぱりと。

月餅のように脂肪分が多めの中華料理のデザート。普通なら温かい中国茶を合わせる場所ですが、「スムースセッター」もぴったりの相性です。