



# NICARAGUA

Jinotega

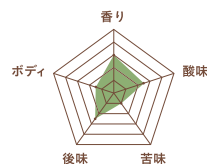
Lady Crop

ニカラグア ヒノテガ レディ・クロップ



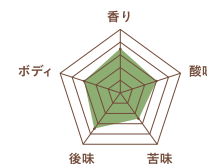
## Light Roast

浅煎り



## Medium Roast

中煎り



## Medium Dark Roast

中深煎り



### ABOUT THE BEANS

>>> ヒノテガ サンタアナ農園



## ニカラグアから届く優しい風味の生豆。

中米ニカラグアで高品質なアラビカ種のコーヒーを栽培しているのは、ホンジュラスに近い西部のヒノテガ地区。約1,200mと比較的標高が高い場所で約90年続くサンタアナ農園で、「レディ・クロップ」が生まれます。栽培品種はカトゥーラ、ビジャサルチなど。レインフォレスト・アライアンス認証を受けた農園内は動植物にとっても豊かな環境であると同時に、女性オーナーのもと水洗用のタンクや水路などの設備類が清潔に保たれ、管理の行き届いた環境で高品質な生豆を生産しています。

### AREA CULTURE

#### 女性の手を経て届きます。

「レディ・クロップ」は女性の工場責任者(写真右端)と輸出業者(中央)の手を経て届きます。心なしかマイルドで優しい風味は、女性ならではの感性が関係しているかもしれません。



カップリングに立ち会う工場責任者のマリアさんと、輸出業者のロクサーナさん

### ABOUT THE PROFILE

## 若々しさと繊細さが女性的。

「レディ・クロップ」の生豆をよく見ると、大粒の豆と小粒の豆がミックスされているのが分かります。ここからクリーミーさやオレンジのフレッシュな感じなど、色々な風味が引き出されて複雑な味わいを生んでいるのではないのでしょうか。中でも新鮮な生豆ならではのフレッシュな酸味が特徴的です。◇その酸味が際立つのがLight Roast。シンプルなシトラス系の爽やかな、優しい風味で飲みやすいため、アフタヌーンティーで紅茶の代わりに楽しんだり、お肉たっぷりのサンドイッチとマッチングするのもいいでしょう。◇Medium Roastでは酸味が強くなってオレンジ系に変化、ジューシーさやミルクィな感じも出てきます。爽やかさは変わらずあるので、お菓子全般とマッチングし

たり、食事の飲み物としても合わせられます。◇Medium Dark Roastは少し浅めに仕上げ、苦味のザラつき感を抑えました。酸味が残って、なおかつほろ苦さも感じられる程度です。口当たりはクリーミーになり、アフターテイストが少し残るようになりました。やはりどんな食べ物ともマッチングしやすいですが、ほのかに栗の香りが感じられるので、モンブランケーキに合わせるのもいいでしょう。◇酸味のLight Roastから苦味のMedium Dark Roastまで、どんな食べ物ともマッチングしやすい「レディ・クロップ」は全体的に女性的でデリケートなイメージで、若々しいフレッシュさと繊細さが同居しています。中でも、最も酸味と苦味のバランスが取れているMedium Roastがおすすめです。



#### ステーキサンドにも。

マッチングの相手を選ばない「レディ・クロップ」。ボリュームなステーキサンドとの組み合わせでは、シトラス系のLight Roastがレモン水のような役割も。