



MEXICO

Oaxaca

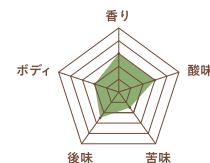
Hawk in the Sky

メキシコ オアハカ ホークインザスカイ



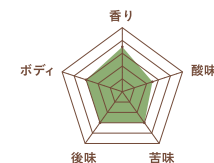
Light Roast

浅煎り



Medium Roast

中煎り



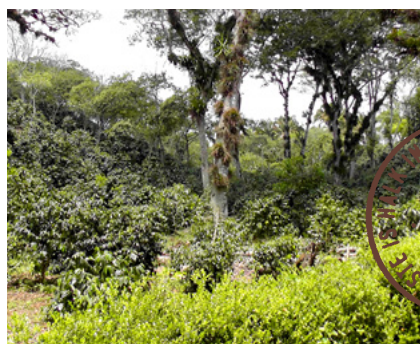
Medium Dark Roast

中深煎り



ABOUT THE BEANS

>>> オアハカ オーロラ農園



熱帯雨林と共存する、豊かな農園。

太平洋側に位置するオアハカ州は、メキシコでも多様なコーヒー豆が収穫されることで知られています。熱帯雨林の中に埋もれるようにコーヒー農園があり、大きな樹木はそのままシェードツリーとして使われています。オーロラ農園が位置するのは、中でも温暖かつ湧水が豊かな土地。マメ科の植物をシェードツリーとして植えることで栄養分となる窒素を土壌に補給し、除去したコーヒーチェリーの果肉を自然の力を利用して有機肥料に変えるなど、環境を守りながら農園を営んでいます。

AREA CULTURE

砂漠に生える、緑の野菜。

日本人にも合うメキシコ料理の中で、馴染みがない食材がノバル、つまりサボテンの料理です。苦味があり、味がピーマンに似ていますが、焼いて食べると独特の食感があります。



肉料理の付け合わせとして、焼いた緑のうちわサボテン。サボテンの花のジュースなども。

ABOUT THE PROFILE

色とりどりの明るい酸。

「ホークインザスカイ」は、メキシコの豆の特徴でもあるやわらかさを、どの焙煎度でも味わうことができる豆だと思います。シンプルな味わいは時に地味な印象になってしまうのですが、軽い酸のおかげでカラフルな明るさを感じることができます。◇Light Roastは、粉に挽くと甘いビスケットのような香りがします。抽出しても、ウエハースのような甘い香り。つまり、小麦を軽く焼いたような、軽やかな香りが感じられます。その奥には、皮ごとかじったグリーンアップルの爽やかな青さが潜んでいます。◇Medium Roastでは、Light Roastで感じた甘みや苦味、フィーリングがギュッと凝縮して、輪郭がはっきりとしてきます。舌触りが滑らかさを増すと同時に、砂糖を舐めたときのような口中での甘さの広が

り方を感じます。とてもバランスがよいので、おすすめの焙煎度合としました。◇Medium Dark Roastに仕上げたのは、Dark Roastまで深く煎りすぎると味の印象が悪くなってしまうから。Medium Dark Roastならば深煎りでは消えてしまう、ブラッドオレンジのエキスを垂らしたような、凝縮した柑橘系の酸を感じることができます。苦味やコクの中にある明るさ、爽やかさ。後口には、香ばしいカカオの余韻が長く続きます。◇すべての焙煎度合に通じるのは、やはり優しい明るさ。メキシコの豆は、フルーティーなものか、ソフトなものかに分かれる傾向にありますが、「ホークインザスカイ」は後者。南米のラテンな強さではなく、中南米を想起させる穏やかな明るさを感じることができます。



色とりどりの風景の中で。

メキシコの街並みはカラフルな色に塗り分けられている。南米のような派手さはなく、むしろ落ち着いた配色。コーヒーにも国柄は多分に影響している。