



BRAZIL

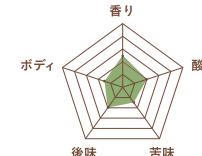
São João da Boa Vista
Sweet Monaka

ブラジル サンジョアンダボアビスタ スウィートモナカ



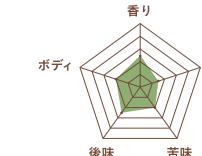
Light Roast

浅煎り



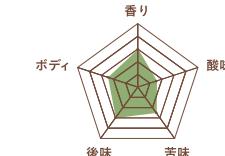
Medium Roast

中煎り



Medium Dark Roast

中深煎り



ABOUT THE BEANS

>>> サンジョアンダボアビスタ アリアンサ農園



大規模農園で生まれるバランスよい風味。

サンパウロからクルマで3時間ほどのアリアンサ農園は、広大な土地とレインフォレスト・アライアンス認証を受けた自動化設備を備える大規模生産者です。ここで生まれる「スウィートモナカ」は、ブラジルコーヒーの"ど真ん中"。甘さと酸味のバランスに優れ、穀物や土のニュアンスが感じられます。樹上で乾燥しかけたコーヒーの実を機械でふるい落とす収穫方法は最新鋭。栽培品種はカトゥアイ、イカトゥ、アカイアが主で、寒暖差が少なく雨量が多いため、柔らかい風味が生まれます。

(AREA CULTURE)

広大な敷地には教会も。

収穫期には300人近い人々が働くアリアンサ農園には、学校や歯科、教会まであります。全体で1つの村のように機能するのは、かつてのファゼンダ(荘園)の名残です。



尖塔が立派な
コロニアル様式は
市街地の
教会と変わらない。

ABOUT THE PROFILE

和菓子を思わせる風味が楽しめる。

「スウィートモナカ」は見た目が小粒でかわいらしい生豆ですが、高いポテンシャルを秘めています。またシンプルながら特徴的な香りが、ネーミングの由来となりました。◊Light Roastは酸味があまりなく、ビスケットやカステラボーロ、カラメルボーロのような甘さを感じられます。また穀物を香ばしくローストしたような香りは、モナカの皮のような米菓子の印象。飲みやすいほうじ茶のような質感です。◊Medium Roastでは炊いた小豆やあんこの甘さが加わり、羊羹のようなイメージに変わります。和菓子的ですがバランスはよく、香ばしい香りと甘い香りが感じられます。◊Medium Dark Roastになると更に甘さが引き出され、黒糖の

お菓子や黒蜜のようになります。焙煎の度合いにかかわらず和菓子のようなフィーリングが楽しめます。◊ぜひ楽しんでいただきたいのは、モナカの皮とあんこの両方を思わせるMedium Roast。サツマイモやクリ、カボチャのようなホクホク感も楽しめます。◊この「スウィートモナカ」を楽しむシーンとしてイメージできるのは、何といっても和菓子とのマッチングです。日本茶は和菓子の甘さをリセットして口内をすっきりとさせますが、「スウィートモナカ」の場合は両方の風味が立ってきてお互いの美味しさを高め合います。名前の由来となったモナカは黒あんでも白あんでも合いますし、羊羹や饅頭とのマッチングも試してみてください。



お茶代わりに和菓子と。

コーヒーがお茶と違うのは、
甘さをリセットしない点。
黒砂糖を使った駄菓子も
引き立ててくれます。
強いて言えば、香ばしい皮
ついたお菓子が一番です。