



GUATEMALA

Palencia

Mr. Goodman

グアテマラ パレンシア ミスター・グッドマン



ABOUT THE BEANS

>>> パレンシア リオコロラド農園



大農園を中心に収穫される完熟豆。

首都グアテマラシティからクルマで1時間程度のパレンシア地区は、グアテマラコーヒー協会(Anacafe)推奨8エリア外で、いまもっとも注目されている産地です。「ミスター・グッドマン」を主に生産するリオコロラド農園は1920年代から続き、約140ヘクタール・標高約1,400~1,900mの斜面を12区画に分けてブルボン、ティピカ系のパチエ、ハイブリッドのサルチモール、コロンビアのカスティージョなど多品種を栽培。行き届いた管理のもと、完熟した赤い実はテラスで乾燥したのち精製・選別されたのち仕上・出荷されます。

(AREA CULTURE)

カラフルなグアテマラ織。

アステカ文明を遠い祖先にもつグアテマラの人々が身に着けているのは、原色の組み合わせがカラフルな自家製の織物。自然をモチーフにした絵柄は村ごとに異なる。



農園で働く女性の姿。
グアテマラ織の布を
結んで、荷物を
運ぶ袋にしている。

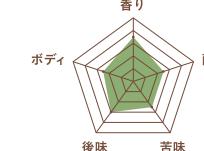
Light Roast

浅煎り



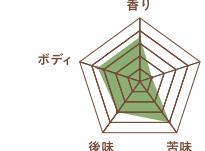
Medium Roast

中煎り



Dark Roast

深煎り



ABOUT THE PROFILE

端正なバランスが魅力の生豆。

「ミスター・グッドマン」は飲み飽きないシンプルなコーヒーらしさが楽しめるバランスがとれた豆です。Light Roastではスパイシーなアタック、Dark Roastでは文字通りダークなイメージなど、どのプロファイルでも焙煎の度合いによるキャラクターの変化が楽しめます。酸のボリュームが少なく後味のキレもよいので、シンプルにさらさらと飲める日本人好みのコーヒーといえるのではないでしょうか。ブレンドコーヒーのように端正なバランスが取れており、安定した香りも楽しめる、ポテンシャルの高い豆です。◊ヘーゼルナッツやシナモンのようなスパイシーさが楽しめるのがLight Roast。控えめなナッツの香ばしさと、味の下支えとなる柔らかい酸味が、シンプルなコーヒーの風味を織りなします。ア

フターイストのキレがいいカカオ感もお楽しみください。◊Medium Roastはほぼ完璧な苦味と酸味のバランスが楽しめます。トップノートからラストノートまで、安定して続く香りに包れます。端正なプロポーションの持ち主なので、毎日飲んでもいい"真面目なコーヒー"といえます。◊Dark Roastはひたすらビターな飲み口。とはいってもスモーキーでさっぱりした苦味なので、この季節にそろそろ飲みたくなるアイスコーヒーにも適しています。◊おすすめは何といってもMedium Roast。毎日飲んでも飽きません。◊突出したところがなく、丸い印象が「ミスター・グッドマン」のイメージ。「日常」という言葉がぴったりくる豆で、真面目な紳士淑女の生活を支えるコーヒーです。



変わらない毎日の小休止に。

忙しいビジネスマンが朝食時に新聞を読みながら、また午後の一息をいれるときに。そんな光景に似合う、ほっと一息つけるコーヒーです。