



BRAZIL

Santo Antonio

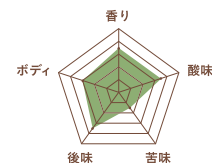
Caramel Palette

ブラジル サントアントニオ カラメルパレット



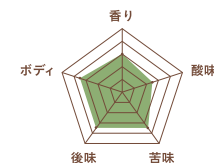
Light Roast

浅煎り



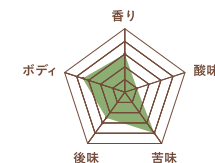
Medium Dark Roast

中深煎り



Dark Roast

深煎り



ABOUT THE BEANS

>>> サントアントニオ地区 ボンジャルディン農園



珍しい黄色い実から生まれるコーヒー生豆。

「カラメルパレット」が栽培されているのは、サンパウロ州立カンピーナス農業試験場 (IAC) 出身の農学博士ジョゼ・ペレイラ氏が経営するボンジャルディン農園。ブラジルでは比較的標高が高い約1,000~1,100mの丘陵地で、栽培品種の保存や改良を厳密に行っており、コーヒー種子の販売も行っています。この農園で育つ、黄色いコーヒーチェリーが特徴の栽培品種アマレロブルポンを、パルプドナチュラルという方法で精製。酸味と甘味のバランスがとれ、クリーンなコーヒーが生まれます。

AREA CULTURE

農学博士が率いる農園。

ボンジャルディン農園は古くからある栽培品種の保存に積極的で、畑の区画管理や交配技術により、アマレロブルポン以外にも多くの栽培品種を、ほかの栽培品種と交配させず残しています。



“美しい庭”という名の農園で、コーヒーの乾燥状態をチェックする農園主ペレイラ氏。

ABOUT THE PROFILE

アイスコーヒーに最適な1杯。

ブラジルのコーヒーは一般的に香ばしいのが特徴ですが、「カラメルパレット」にはカラメルのような甘さを感じられます。質感がなめらかでクリーミーなのは上質なコーヒーの証で、浅煎りから深煎りまで、風味のバランスが崩れません。プロファイルによる違いをぜひお確かめください。◇Light Roastではレモンのようにはっきりとした酸味と、ブラジルらしい小麦をローストしたような香ばしさが感じられます。またミルクを垂らしたような柔らかい質感がコクを感じさせてくれます。◇Medium Dark Roastは濃厚さとビターチョコレートのような苦味加わります。ほのかに感じる花の香りはほかのブラジルコーヒーにはないものです。まろやかな口当たりで味のキレがよく、その後に香りの余韻が残

ります。

◇Dark Roastになると、どっしりしたフルボディのコーヒーが楽しめます。ほんのりスモーキーな香ばしさと、後口がさっぱりしているので洗練された印象を残します。深煎りが好きな方には格別の1杯になるでしょう。◇おすすめのプロファイルはDark Roastで、ぜひアイスでお試ください。苦味が口の中がさっぱりとし、涼しさを感じることができると思います。◇「カラメルパレット」のイメージをひとことで表すならば、「ニューヨークの洗練されたカフェで飲む深煎りコーヒー」。男性的な味わいは颯爽としたニューヨーカーを思い起こさせます。高層ビルが立ち並ぶ景色を見下ろしながら、アイスコーヒーを飲むイメージが頭の中に広がります。



真夏の摩天楼をバックに。

暑い季節のニューヨークで窓の外の風景を眺めながら、ビジネスマンがアイスコーヒーでリフレッシュ。そんな日常のひとコマが似合う「カラメルパレット」です。