



COSTA RICA
Tarrazu
Honey Boom

コスタリカ タラス ハニーブーン



ABOUT THE BEANS

>>> タラス ガンボア農園



濃厚な精選方法「ブラックハニー」。

エコツーリズムで知られる豊穣の国コスタリカ。タラス地区のガンボア農園で採れたマイクロロットが「ハニーブーン」です。コーヒーの種に付着している"ミューシレージ"を残して乾燥させる、ブラックハニーと呼ばれるパルプドナチュラルの精選方法を指定。ミューシレージの粘着性で種どうしがくっつかないよう、頻繁に攪拌するため手間がかかる製法ですが、甘味が強くなるといわれています。写真のようにすべてを洗った通常の生豆と比べるとブラックハニーの色濃さが分かります。

AREA CULTURE

コーヒーを運ぶ馬車。

数十年前までは実際に農園内でコーヒー豆を運んでいた、馬で引くための荷車。コーヒー チェリーのような赤いカラーリングが、中南米の国らしい"派手さ"を感じさせます。



コスタリカの国旗は赤、青、白。そのため赤は、頻繁に使われる重要なカラーでもある。

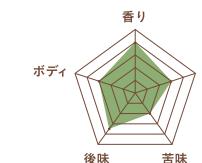
Light Roast

浅煎り



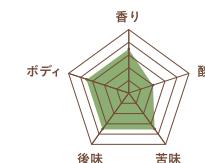
Medium Roast

中煎り



Dark Roast

深煎り



ABOUT THE PROFILE

ワインのようにテロワールを感じて。

濃密な香りと力強い酸をもち、まるで白ワインのように、複雑でありながらも爽快さまで感じることのできる上質なコーヒーです。いいコーヒーの条件の一つは味、香り、どちらにも共通する力強さだと思いますが、「ハニーブーン」にもそれを感じます。どの焙煎度においても、後味が甘い印象で終わるのも大きな特徴。そのうえ、焙煎度で表情が変化するので、味づくりが楽しめる豆でした。 ◇Light Roastでは、柑橘系の明るい酸味が口の中にふわっと広がります。「白ワインのよう」とは、口腔内に広がる香りや軽さを指しているのですが、その爽やかさの後に、甘い香りが長く続いていきます。 ◇Medium Roastでは、ブラックハニーという精選方法らしい、滑らかかつ濃い甘さが口に残ります。

す。濃密で複雑な甘い香りがずっと続く、白ワインのような余韻を感じます。 ◇Dark Roastでは、印象がガラッと変わります。酸味の印象が薄れて、ビターなチョコレートのようなカカオ感が急に出てきます。が、やはり甘い印象は最後まで続きます。 ◇甘味、酸味、苦味というコーヒーらしいグッドバランスを味わえるのは、おすすめのMedium Roast。タラス地区のブラックハニーと聞いて頭に浮かべるのは、この味。まさしくワインのようにテロワールを感じられる焙煎になったと思います。また氷で冷やして飲んでみると、苦味が強いアイスコーヒーの印象を覆すほどのインパクトが。とても甘く爽やか、かつジューシー。ぜひ、冬のアイスコーヒーの美味しさに開眼してください。



農園を眺めながら、乾杯！

広大な農園を眺めながら、その土地のテロワールを感じる白ワインを飲んでいるような爽やかさ。「ハニーブーン」の香りの広がり方は、ワインのそれのよう。