



COLOMBIA

Bucaramanga
Sunnyday Song

コロンビア ブカラマンガ サニーデイソング



ABOUT THE BEANS

>>> ブカラマンガ



シェードツリーの下で、大きな豆を作る。

日本の約3倍の広さを持つ南米のコロンビア共和国。アンデス山脈が南北に走り、コーヒーはその斜面で栽培されています。今回の産地である北部ブカラマンガは、標高約1,500mに位置する高原地帯。長すぎる日照を避けるためにシェードツリーと呼ばれる日陰を作る木を植えています。また、カッピングテストを精選の各段階で通常の2倍の量を行うことで、品質管理を徹底。コロンビアコーヒー生産者連合会(FNC)の基準で最高の等級である「エクセルソプレミアム」に仕上がっていきます。

(AREA CULTURE)

名物は、ヤギの料理。

北部サンタンデール県の名物、ヤギの料理「カプロ」(右上)。街中にあるレストランで、普通に食べることができる。左上に盛り付けられているのは、内臓と米と一緒に炒めたもの。



コロンビアの人にとって、ヤギは重要な家畜だった。手前はタロイモの料理。

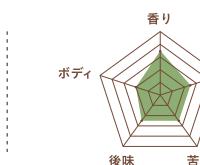
Light Roast

浅煎り



Medium Dark Roast

中深煎り



Dark Roast

深煎り



ABOUT THE PROFILE

日々の生活に溶け込む飲みやすさ。

ボディも味もしっかりしているのが一般的なコロンビア産コーヒーの特徴ですが、この「サニーデイソング」は生産地が北部ということもあり、中米やカリブ海に近いマイルドな印象です。料理の邪魔になるような、主張の強いコーヒーではありません。浅煎りから深煎りまで、香りの中に甘さがある。ガブガブと飲めるようなディリーグ感のあるコーヒーだと思います。◇Light Roastは、粉に挽いたときにショートケーキのような甘い香りを感じます。サラっとした質感で、非常に飲みやすい。アメリカのダイナーで飲むようなコーヒーを、上質にしたものといえばいいでしょうか。後味も甘く感じます。◇バランスがいいのはMedium Dark Roastでした。濃厚さが出てきて、優しい甘苦さ、ミルクチョ

コレートのような味も感じられる。甘い余韻がふわりと口の中に香ります。◇おすすめのDark Roastでは、優しく感じられた甘苦さがさらに強調され、飲んだ後にも長く残ります。いわばダークチョコのような味わい。深煎りにすると苦味だけを感じることが多いのですが、「サニーデイソング」は、甘さもきちんと残っています。この甘苦さが、アイスコーヒーにすると、不思議とすっきりとした切れ味の良い苦味になつて浮き上がってくるのです。ミルクも砂糖も加えずにサッパリと飲むことのできるアイス。この豆の本質が分かりやすく伝わるよう思います。今までに飲んできたアイスコーヒーとは違った印象を受けるはず。日々の生活に溶け込むような、飲みやすさがあるのです。



大きなマグで、何杯も。

アメリカンダイナーで大きなマグカップに並々と入り、少なくなったらまたすぐに注いでくれる。そうやってゴクゴク飲むことのできるマイルドなコーヒー。