



PANAMA

Boquete

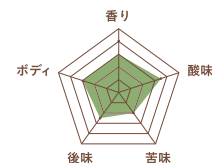
Cool Strut

パナマ ポケテ クールストラット



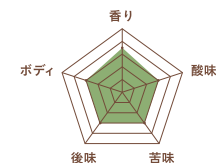
Light Roast

浅煎り



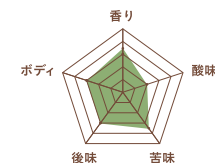
Medium Roast

中煎り



Dark Roast

深煎り



ABOUT THE BEANS

>>> ポケテ アンセルミート農園



中米一豊かな国が生産する、希少な豆。

パナマ運河が有名で、アメリカ人が訪れるリゾート地も多いパナマ。一人当たりのGDPは中米で1位という裕福な国は、コーヒーの生産量がおよそ100,000袋と非常に少なく、その代わりゲイシャ種を筆頭とするスペシャルティコーヒーに力を入れています。「クールストラット」を生産しているコスタリカ国境付近・ポケテ地区のアンセルミート農園は、アイルランドにルーツを持つワトソン氏によって1940年代に開園しています。現在栽培されている木々のほとんどがその開園当時に植えられたものです。

AREA CULTURE

鮮やかな民族衣装で。

ポケテ地区には今も多くの先住民が暮らし、コーヒー農園でも働いています。写真はノベグレ族の伝統的な衣装を着て働く女性。"ノベグレ"は、民族衣装の名前でもあります。



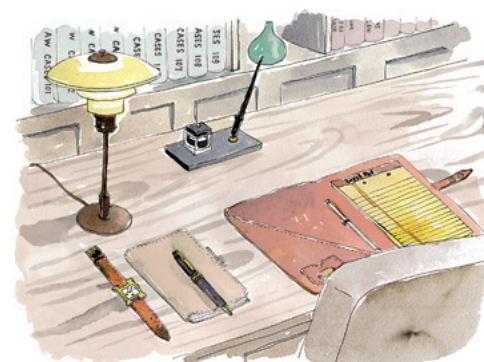
民族衣装のノベグレを着て、大きなバケツにコーヒー豆を摘んでいく女性たち。

ABOUT THE PROFILE

エレガントで、上質な酸味が魅力。

中南米のコーヒーらしい端正な味わいの「クールストラット」は、すべての風味要素のバランスが非常にいい。小さくまとまっているのではなく、どのポイントも高いのだと思います。上質な酸もあるし、ある程度の重さもある。特に酸は、非常にクリアでグラマラス。バリバリと仕事をこなす都会を闊歩している知的な女性のような洗練度を感じてしまいます。◇Light Roastではレモンのような明るい酸味が感じられます。シルキーな口当たりも相まって、非常にエレガント。透明感もあり、華やかさもある。小麦を焦がしたような、トーストのような香ばしさも感じます。◇Medium Roastでは、酸味が少し落ち着く分、カラメル香の香ばしさが現れ、質感がしっとりとして滑らかになってきます。"これこそ

が中米のコーヒーだ"、というバランスの良さを堪能してください。ふわっとした香りの広がり方にも、上質さを感じます。おすすめのプロファイルです。◇Dark Roastでは、苦味のはっきりと出てきます。ザラッとしていますが、それほどとがっているわけではないので舌にも心地よく、特に苦いコーヒーが好きな方は楽しんでいただけたと思います。質感はMedium Roastのシルキーさから、さらに進んでクリーミーに。この滑らかさは、いいコーヒーであることの証拠だと思います。◇酸味はミルクの甘さを強調してくれるので、カフェオレにしても非常においしくしょう。Medium Roastにミルクを入れれば、やさしいコーヒー感とミルクの甘みのハーモニーをお楽しみいただけたと思います。



働く女性の美しさのよう。

"バリバリと働く知的な女性のように"という印象は、端正かつエレガントであり、すべてにおいて上質であること。滑らかさやさしさも感じられます。