



# BRAZIL

Carmo de Minas

Bright Mist

ブラジル カルモデミナス ブライトミスト

CARMO DE MINAS



## ABOUT THE BEANS

>>> カルモデミナス セルトン農園



## 避暑地で作られる、先進的なブラジル豆。

マンチケラ山脈の斜面に位置し、避暑地としても知られるカルモデミナス。国際品評会などでも常連の地域で、中でも風味特性に定評のあるアマレロブルボンをお届けします。セルトン農園は3世代続き、学校や病院などが完備されオーナーと労働者の関係も良好な農園。それはつまり、安定して高品質なコーヒーを作ることができるということ。ポストハーベットの品質管理のほか、生産者組合の立ち上げやカフェ経営など、先進的な取り組みをしている農園です。

## AREA CULTURE

### 未来のための授業。

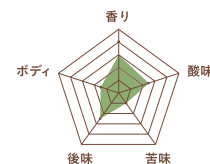
農園で働く人々の子息に対して行っているワークショップ。コーヒーの豊かな文化を伝えることが、後進の育成、さらに品質の向上につながっていくと考えている。



セルトン農園は、地域貢献の一環としても、自分たちのコーヒーの価値を広めている。

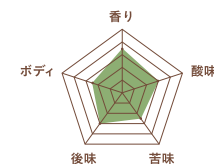
## Light Roast

浅煎り



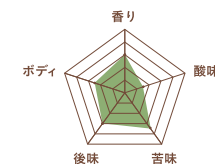
## Medium Roast

中煎り



## Medium Dark Roast

中深煎り



## ABOUT THE PROFILE

### ブラジル産には珍しい酸味。

ブラジルの豆の特徴であるナッツ感や穀物のような風味はありつつも、ブラジル産としてはとても珍しいシトラス系の明るい酸を持つコーヒーだと思います。精選方法はナチュラル方式ですが、驚くほどきれいな風味。手摘みのために豆の熟度が揃っていることも、品質の高さを担保しているように思います。◇Light Roastは、レモンのような明るくジューシーな酸が特徴です。スムーズな飲み口で、すっきりとした後口。ミルクを入れれば、ミルクティーのようにさえ感じられるかもしれません。◇Medium Roastではレモンのような酸味の角が取れ、オレンジのようになっていきます。香ばしさが後口に残るようになります。◇おすすめのMedium Dark Roastは、日本人の五感に刷り

込まれている"コーヒーらしさ"に非常に近いと思います。酸味がぐっと減って、甘苦さが出てきます。香ばしさの中に甘さがあるような感覚でしょうか。非常に調和していながら、すべての風味のボリュームが、もっとも大きい状態。ですが、あっさりしていて、さっぱりと飲みやすい。キレのいい苦味を味わうことができます。◇ブラジルらしい穀物のような味わいは、ミルクとの相性が非常にいいのです。浅煎りでは香りが負けてしまうこともあるので、特に相性がいいのはMedium Dark Roastのカフェオレです。コーヒーを濃く淹れて、ミルクの分量を増やして濃厚さを味わうのにも適していると思います。とても滑らかな舌触りと、コーヒーらしい苦味を楽しむことができますと思います。



### 日なたぼっこの穏やかさ。

明るい酸は、どこかのどかな雰囲気を想像させます。イメージは地中海のレモン畑でもオレンジ畑でもなく、瀬戸内のミカン畑のように牧歌的な空気を持ったコーヒー。