



BRAZIL  
Santo Antonio  
Tiny Bullet  
3032

ブラジル サントアントニオ タイニーバレット



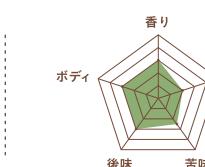
Light Roast

浅煎り



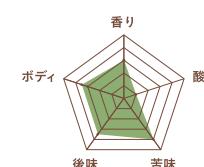
Medium Dark Roast

中深煎り



Dark Roast

深煎り



#### ABOUT THE BEANS

>>> サントアントニオ ボンジャルディン農園



#### 美しい農園の高品質なピーベリー。

ブラジルの生産地の中では比較的標高の高い約1,000~1,100mの丘陵地に、サントアントニオエステートコーヒー生産者組合を構成する20の農園があります。高品質なスペシャルティコーヒーの生産者組合として知られ、中でも「タイニーバレット」を生産しているボンジャルディン農園は、種の管理を担当する重要な役割を担っています。ボンジャルディンとは、「美しい庭園」のこと。この農園を開いた農学博士ジョゼエ・ペレイラ氏の理想を実現した場所として、まるで庭園のように美しい風景が広がっています。

#### ( AREA CULTURE )

##### 毎食後の楽しみとして。

ブラジルの人々は、食後の甘いものが大好き。中でもプリンはデザートとして欠かせないもの。自家製の素朴なもので、各レストラン、家庭ごとに味わいが違います。



ホームメイドのプリンのほか、クレーム・ジ・パパイヤなど、フルーツが入るデザートも人気。

#### ABOUT THE PROFILE

##### つい飲み進めてしまう懐の深さ。

浅煎りから深煎りまでの全域で、ブラジルらしいナッツのような香ばしさを感じができる「タイニーバレット」。延々と広がる赤い大地を想像させる、懐の深さがある豆だと思います。◇Light Roastは、ピーナツのような香りとともに、軽い印象ながら非常にコクがある仕上がりに。「タイニーバレット（小さな弾丸）」という名前の由来となっている小さな粒の"ピーベリー"のため、極限まで風力を落とすことができ、成分をしっかりと残すことができました。◇Medium Dark Roastは、非常にバランスが取れています。口に含んだ瞬間の印象は控えめですが、飲み込んだ後に"コーヒー感"が残ります。始めが弱く、後が強いという特徴は、そのコーヒーのよさを強調してくれます。つい飲み進めてしまうコーヒーといえる

かもしれません。◇おすすめのDark Roastは、心地よいビター感となめらかな口当たり、アフターにはうっすらとスモーキーな香りもあります。とてもよい苦味を味わうことできる、落ち着いた印象の深煎りです。◇上質であることは間違いないのですが、強い個性をもった豆ではありません。そこで焙煎によって違いをつけていくよう気をつけました。豆のポテンシャルと焙煎の調節によって、よい組み合わせが生まれたなという印象です。強いて特徴といえば、やはりナッツ感なので、その特徴を引き立てるようなアレンジがおすすめです。ピーナツやクルミなどを甘いクリームに練り込み、コーヒーに乗せる定番のアレンジによって、全体的なバランスもさらによくなるかもしれません。



##### 風と大地の芸術を想起する。

イメージしたのは荒涼とした大地が広がる風景。まるでグランドキャニオンのような広大さを想像させるとても奥深く、剥き出しの強さを持ったコーヒー。