



3035

MEXICO

Chiapas

Salsa Citron

メキシコ チアパス サルサシトロン



ABOUT THE BEANS

>>> チアパス クステベック農園



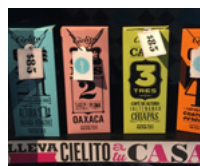
メキシコ産の高品質な単一農園指定豆。

クステベック農園はメキシコの南東部、グアテマラと国境を接するチアパス州の標高約1,100mの山間地に位置します。多様な生物が棲息する環境でレインフォレストアライアンス認証を受けており、栽培品種はカトゥーラ、カトゥアイなど。苗木から生育して管理しているシェードツリーの下で、コーヒーの木を植樹。完熟したコーヒーチェリーを、水洗式で精選しています。メキシコ産コーヒーの中ではグアテマラ産に近い特徴があり、この「サルサシトロン」も柑橘系の軽い風味が楽しめます。

(AREA CULTURE)

産地別のコーヒーをメキシコ国内でも。

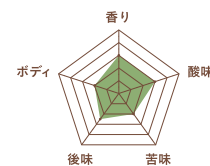
サードウェーブコーヒーの影響は産地メキシコにも及んでいて、最近ではオアハカ、チアパスなど地域別のパッケージ販売も見られます。生産国も良質コーヒーの消費国となりつつあります。



メキシコ国内の産地別に分けられたカラフルなパッケージが店頭を飾ります。

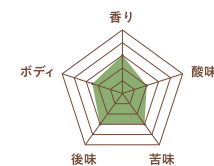
Light Roast

浅煎り



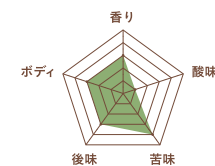
Medium Dark Roast

中深煎り



Dark Roast

深煎り



ABOUT THE PROFILE

明るい酸味が楽しめる、バランスのよい豆。

浅煎りから深煎りまで、レモンのようにシンプルな酸味が楽しめる「サルサシトロン」。決して強い個性を主張するタイプではありませんが、少し深めのプロファイル設計により、この豆だけのキャラクターを引き出すことができました。◇Light Roastはさっぱりした酸味とウエハースのような香ばしさとでバランスがよく、軽い飲み口が楽しめます。◇Medium Dark Roastもバランスがとれていて、レモンのようなシンプルな爽やかさに、ミルクチョコレートのような苦味が加わります。◇Dark Roastになると、さらにビターチョコレートのようにコクが増しますが、キレのある苦味ですっきりとした後味が楽しめます。また、スモーキーな中にほのかな甘さが残ります。深煎

りでも飲みやすいのは、この「サルサシトロン」ならではないと思います。◇3種類のプロファイルの中でも、最もおすすめのLight Roastは、この生豆がもつ明るい酸味を、一番よく楽しめるプロファイルです。軽くさっぱりした風味がまさにラテンのノリで、「コロナ」のような中米のライトビールに、ライムなどの柑橘類をしばって入れた風味を連想させます。◇マッチングはソーセージ、チョリソーなどの脂っぽいものや塩味の効いたもの、タコス、フレンチフライのようにそれこそビールと合う食べ物との相性がいいでしょう。アボカドとパクチーのディップといった特徴的な組合せでも、味覚の邪魔にならないので、食事中にも楽しめるコーヒーだと思います。



メキシコの食にぴったり。

「サルサシトロン」はチョリソーやタコスなど、メキシカンビールのつまみになりそうなフードにもよく合います。