



GUATEMALA

Huehuetenango
Tres Caras

グアテマラ ウエウエテナンゴ トレスカラス

HUEHUETENANGO



ABOUT THE BEANS

>>> ウエウエテナンゴ プロヴィデンシアⅡ農園



昔ながらの手作業で精選されたパカマラ種。

グアテマラ北部、メキシコ国境に近いウエウエテナンゴ県サンペドロネクタは、国際品評会でも常連の農園が集中する地区。中でも「トレスカラス」を産出するプロヴィデンシアⅡ農園は約1,600~1,850mと標高が高く、100%発酵槽でのフリーウォッシュド〜天日乾燥という、伝統的な精選方法を守っています。さらに、生豆に仕上げてから1~2か月落ち着かせてから輸出のタイミングを計るという、念の入れよう。収穫量が限られている稀少なパカマラ種を直接買い付けた「トレスカラス」、存分にお楽しみください。

AREA CULTURE

思い思いのカラフルな服装で作業。

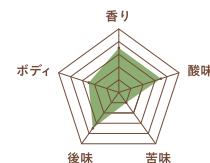
プロヴィデンシアⅡ農園では各工程で作業する人びとが中米らしいカラフルな服装で働いています。赤や青など原色のTシャツの人いれば、盛装に近い民族衣装も見られます。



コーヒーチェリーを少量ずつ発酵槽に入れて処理する労働者。カラフルな民族衣装がおとぎ話の場面のような。

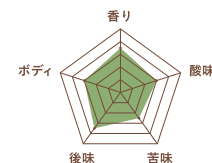
Light Roast

浅煎り



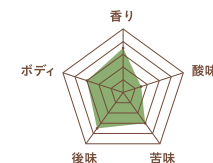
Medium Roast

中煎り



Medium Dark Roast

中深煎り



ABOUT THE PROFILE

土地と豆と人の力が生んだ、パワフルなコーヒー。

見るからに大粒の生豆が特徴的な、パカマラ種の「トレスカラス」。酸のボリュームや香りがしっかりあって、豆の力強さや凝縮感が感じられます。土地の力、豆の力、人の力が合わさって、どの焙煎度合いでも素晴らしい風味の豆になったのだと思います。少しの熱で変化する難しさもある豆ですが、3種類のプロファイルを飲み比べると、きっと面白いでしょう。◇Light Roast はレモンやオレンジなど柑橘系の酸味や、シロップのような甘味が口いっぱいに広がります。爽やかで飲みやすい1杯です。◇Medium Roast になると、アプリコットやネクタリンのようなストーンフルーツ系の甘い酸味になり、バラのように濃厚で力強い花の香りと、滑らかでクリーミーな質感が楽しめます。◇Medium Dark Roast

は、あまり深煎りにしすぎないプロファイルで、ダークチョコレートのような、グアテマラらしい苦味を表現しました。さらさらとキレがよく心地よいアフターテイストをお楽しみください。◇おすすめのプロファイルは、まるでアフリカのコーヒーを思わせる Medium Roast。特にパワフルな酸は、ケニア産のコーヒーのようです。◇この1杯だけでもおいしいコーヒーなので、マッチングはしっかりした味の食べ物と合わせた方がいいでしょう。和菓子よりも洋菓子、特徴的な酸味のドイツ風パン、ローストビーフなどの肉料理とも相性がいいでしょう。◇焙煎度合いによってまるで別の豆のように、急に表情が変わる「トレスカラス」。見た目の大きさだけでなく、パカマラ種ならではのパワーを最大限に秘めている生豆です。



3つの顔をもつコーヒー。

焙煎度合によって、がらりと表情を変える「トレスカラス」。まるで奈良・興福寺の3つの顔をもつ国宝仏像、阿修羅像のようです。