3037

# COLOMBIA

*Nariño*

## Bitter Memory

コロンビア　ナリーニョ　ビターメモリー

Medium Roast
中煎り

Medium Dark Roast
中深煎り

Dark Roast
深煎り

**ABOUT THE BEANS** >>> ナリーニョ

### フルーティーなナリーニョのピーベリー生豆。

南北にコーヒー生産地が伸びるコロンビアの南西、エクアドルに隣接するナリーニョ地方は、標高約1,800～2,100mの高地で小規模農園がコーヒーを生産しています。規模は各々約1ha程度と零細ですが、「ビターメモリー」はそれらの農園からカスティージョ、コロンビア、カトゥーラといった栽培品種の"ピーベリー"と呼ばれる、稀少な小粒豆だけを集めたシングルオリジン生豆。もちろん完熟豆だけが集められ、水洗式のドライパーチメントで精選された、豊かな果実味を堪能してください。

**AREA CULTURE**

**農園でとれる作物がランチに。**

コロンビアの農園ではコーヒー以外の農作物も生産。中南部ウイラではイモ類や鶏肉が入ったスープ「サンコーチョ」とコメ、鶏肉料理、アボカドなどが自給自足のランチとなります。

定番のスープ
「サンコーチョ」に
輪切りのトウモロコシ
をいれるのが、
コロンビア流。

**ABOUT THE PROFILE**

### 小粒ながら、存在感あるコロンビアの生豆。

稀少なピーベリー豆ならではの、丸くてコロっとした見た目も面白い「ビターメモリー」。小粒ながら、バランスのよくとれたコーヒーなので、深めの焙煎プロファイルによって風味の違いを引き出してみました。◇Medium Roast はグレープフルーツやライムなど柑橘系の酸味と、スムースな口当たりが楽しめます。うっすらとした渋みも感じられるでしょう。◇Medium Dark Roast にはベリーの風味が感じられ、長いアフターテイストが特徴的。酸味と苦味のバランスがよいプロファイルです。◇ウイスキーのモルトのようにスモーキーなアフターテイストがさらに長く、苦い印象だけが残るようにしたのが Dark Roast です。昔ながらの喫茶店のように、深くビターなコーヒーは「The Roast」のどの豆とも似ていない個性が際立っており、ぜひおすすめしたいプロファイルとなりました。ペーパードリップはもちろん、ネルドリップやエスプレッソで淹れて、ほろ苦い思い出に思いを馳せるのもいいでしょう。◇この「ビターメモリー」をアレンジして楽しむならば、Dark Roast をエスプレッソで抽出してアイスクリームにかける「アフォガート」や、コーヒーゼリーに仕立てたり、そのまま凍らせてコーヒーグラニータにしたりと、苦味を楽しむメニューがおすすめです。典型的なコーヒーの風味をもっている豆なので、焙煎した後にそのまま砕き、ティラミスの上にかけたり、クッキー生地に練り込んだりしても、コーヒーそのものの味が堪能できるでしょう。

**昔ながらのネルドリップ。**

タバコが似合うような
昔ながらの喫茶店。
「ビターメモリー」は
そんな店の、ネルドリップで
淹れたコーヒーのイメージです。