



MEXICO

Oaxaca

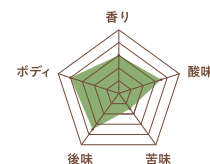
Melty Sweet

メキシコ オアハカ メルティスウィート



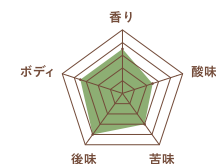
Light Roast

浅煎り



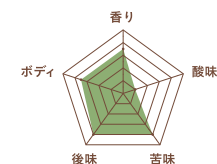
Medium Dark Roast

中深煎り



Dark Roast

深煎り



ABOUT THE BEANS

>>> オアハカ



伝統的な生産方法が生む"ハチミツ"のようなコーヒー。

メキシコ南部の太平洋側に位置するオアハカ州は、さまざまな風味のコーヒー豆が採れる産地です。中でも高品質なコーヒーを生産するのが、約1,600軒の小農家による生産者組合「ウネカフェ」。標高約1,200~1,300mのシェードツリーが植えられた斜面で均一に完熟、水洗式で精製した豆をヤシ科の植物の葉で編んだ敷物「ペタテ」の上で乾燥するのが、この地域独自の方法。これによりハチミツのような風味になる、と現地では伝えられています。また伝統的な農法でJASオーガニック認証を取得しています。

AREA CULTURE

色とりどりの民族衣装が美しい。

オアハカ州は人口の約4割が古代サポテカ文明の流れを汲む先住民で、民芸品が有名な地方。コーヒー農家の女性たちも、手作りでクオリティの高い、刺繍を施した衣装で働きます。



「ウネカフェ」に加入する農家の女性たち。オアハカ民芸に通じるカラフルな刺繍はすべて手作りによるもの。

ABOUT THE PROFILE

"おいしいコーヒー"の条件が揃った、高品質な生豆。

滑らかな口当たりがハチミツのようなコーヒーです。酸味の質が明るく、カaramelのような甘苦さがある。いいコーヒーに求められる要素が揃った最上級のポテンシャルをもっていて、コーヒーの"甘さ"がよく分かる生豆です。しっかりしているのに角が取れた、とろりとした質感を強調したプロフィールに設定しました。◇Light Roastは浅煎りの中では少し深めの焙煎度合いに設定、柔らかい酸味を引き出したので温州ミカンや白ブドウのような甘い印象に。質感はクリーミーで滑らかです。◇Medium Dark Roastになるとカaramelのような甘苦さ、チョコレート、カカオのような味わいが強くなります。と同時にさわやかな、グリーンハーブ香も少し感じられます。◇Dark

Roastは、甘苦さの極み。口にすると苦味がドンと来て、飲み込んだ後に甘さが追いかけてくる味の展開が楽しめます。たとえば、上手なマッサージを受けて、痛いぐらい強く押された後に気持ちよい余韻がやってくるようなコーヒーです。カaramelの風味も苦味もほどほどで上質感があり、この「メルティスウィート」ではDark Roastがおすすめ。深煎りのコーヒーが苦手な人にも、一度試していただきたい味わいです。◇カaramelのような香りと、小麦系の穀物を焦がしたような香りの変化も、ぜひ楽しんでください。Medium Dark Roastではカカオのような香り、Dark Roastでは樽香のようなスモーク感が楽しめるようにプロフィールを作成しました。



とろみと甘苦さのハーモニー。

ハチミツのようにとろっとしていて、甘辛い風味の「メルティスウィート」。角が少しだけ焦げたワッフルに、ハニーシロップをとろりとかけたようなイメージです。