



COLOMBIA

Santander
Fluffy Cup

コロンビア サンタンデール フラッフィカップ[®]



ABOUT THE BEANS

>>> サンタンデール ラスフローレス農園



新しく近代的な農園が育てる高品質のコーヒー。

コロンビアは世界有数の切り花輸出国。「花々」という意味をもつラスフローレス農園でも、色とりどりの花が咲き誇ります。コロンビア北部に位置する標高約1,700m、広さ約60ヘクタールのこの農園栽培品種は、主にカスティージョ。酸味は控えめで、チョコレートのような風味が特徴とされています。元々はコロンビアコーヒー生産者連合会(FNC)のプロジェクトにより誕生した農園で、栽培から出荷までの全工程が整備された農園内で完結するため品質が安定。働く人々の仕事ぶりも非常に丁寧です。

(AREA CULTURE)

ラスフローレス農園主は元靴職人！

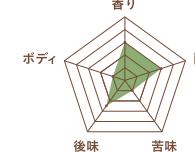
FNCのプロジェクト農園でコーヒづくりを学び、約半分の面積を2014年に買収したのが農園主のエルナン・アベンダーニョ氏。異色の経験ながら、コーヒーへの情熱は人一倍です。



農園を訪れたゲストに設備を紹介するアベンダーニョ氏(写真)。靴職人時代からコーヒづくりを志していた。

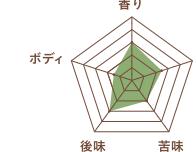
Light Roast

浅煎り



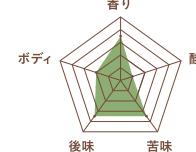
Medium Roast

中煎り



Dark Roast

深煎り



ABOUT THE PROFILE

軽さを極めたコーヒーをお楽しみください。

さわやかな酸味が魅力の「フラッフィカップ」は、味や香りがしっかりしている一方、あまり強いクセがなく、軽いボディが身上の豆です。その質感の軽さを強調するようなプロファイルとし、一般的なコーヒーに求められる味よりも、軽さを追求しました。まるで紅茶のような風味をお楽しみください。◊Light Roastは、中でも一番紅茶のような風味のプロファイルです。レモンティーのようなすっきり感と口当たりの柔らかさがあり、ボディをほとんど感じさせません。◊Medium Roastではベリー系の香りに変化しますが、ボディは依然として非常に軽く仕上がるプロファイルとしました。後口は味がさらっと消える一方で香りが長くとどまります。◊Dark Roastになると、しっかりとし

た苦味が出て、かすかなスモーク香も感じられますが、口当たりはとても軽くスムース。軽い後口も印象的です。◊コーヒー感が薄い分、焙煎の度合いによってレモンやベリー、オークの香りがはっきり分かる「フラッフィカップ」は、透き通った空気を通してみる風景のようなクリーンカップがどのプロファイルでも楽しめます。"さらさら"、"ふわふわ"といった空気のようなイメージで、和菓子、洋菓子、食事など何に合わせても邪魔せずお茶のようにマッチングできます。氷で冷やせばアイスティーのようにも楽しめるでしょう。中でもLight Roastは、個性派ぞろいの『The Roast』のラインアップの中にあって、一段と際立つ意外性が魅力で、一番のおすすめです。



空に浮かぶコーヒーカップ。

「フラッフィカップ」のエアリー感、ふわふわとしたイメージはまるで青空に浮かぶ雲か綿菓子です。その上に乗ったコーヒーカップには、まるでお茶のようなコーヒーが……。