



説明

手摘み収穫

私たちのコーヒーは、一粒一粒を丁寧に手で摘むことで、最高の品質を実現しています。機械の使用を最小限にし、収穫することで、環境への配慮はもちろん、土壌の健全性を維持し、自然の生態系を大切にしています。この手摘みの方法は、地域社会に新たな雇用を生み出し、社会的持続可能性を促進します。

私たちの熟練した収穫者たちは、その柔軟性で様々な状況にも対応し、常に最適な収穫を目指しています。スペシャルティコーヒーの生産においては、この手間をかけた手摘みが市場価値を高め、品質に見合ったプレミアムを実現しています。

フローター選別

フローター選別は、熟した豆と未熟な豆や欠陥豆を分離することができる密度差を利用して行われる選別方法。

浮くチエリー（フローター）と沈むチエリーを分けると、木や葉、不完全果実、過熟果実などが浮き、完熟果実、未成熟果実、石などの重いものが沈みます。

コーヒーの果実をフローター選別することで、クリーンでより甘く、バランスの良い、香り高く、品質の良いコーヒーが出来上がります。

ダブルアナエロビックファーメンテーション

嫌気性発酵（アナエロビックファーメンテーション）は2工程に分けられております。

- 一次発酵：【アルコール発酵】ハンドピックされた収穫直後のチェリーを洗浄し、密閉されたバイオリアクター内で発酵させます。この際、コーヒー畠から選ばれた微生物である出芽酵母 *Saccharomyces cerevisiae* (サッカロマイセス・セレビシエ) を使用し、48時間にわたりカーボニックマセレーション（酸素を排除した発酵）を行います。
- 二次醸酵：発酵が完了したチェリーは果肉を除去（デパルプ）し、同じ微生物を含む溶液を使用して72時間の追加発酵を行います。

ブラックハニー/スローシェイドドライブラックハニーシェイドスロードライプロセスは、果肉を取り除いたコーヒーチェリーを日陰で時間をかけてゆっくりと乾燥させる精製方法です。

ミューシレージに含まれる自然の糖分が、じっくりとした乾燥過程でゆっくりと変化し、その結果、甘みが強調され、フルーツや花のような香りが引き立ち、深い甘さが生まれます。この甘みは黒糖やキャラメル、シロップのようなリッチで濃厚な風味を作り出します。また、通常の発酵法に比べて、フルーティーでジューシーな酸味がより穏やかで柔らかく感じられます。

商品詳細

- 規格：スペシャルティコーヒー
- ロット：8013
- 品種：Topazio (トパージオ)
- プロセス：Double Anaerobic Fermentation
- 精製方法：Black Honey Shade Dried
- スクリーンサイズ：15up
- 水分値：10.9%
- 入港：2024/10

