



スターアニス

LOT STAR ANISE

REF CO-2025-B

VARIETY: CATUCAÍ AMARELO

PRODUCERS: GABRIEL LAMONIER, ELISA LAMOUNIER,
HOMERO PAIVA

PROCESS: CO FERMENTED

REGION: CAMPO DAS VERTENTES - MINAS GERAIS

DRYING: NATURAL 20 TO 25 DAYS



CO-FERMENTED

SCREEN 16 UP

CARBON
NEGATIVE



@CAFEGUARIROBA



FRIGIDO
VOVÓ
CANDINHA



収穫(Harvesting)

- 糖度24.0ブリックス以上の完熟チェリーを厳選して収穫。
- 選択的機械収穫(Mechanical Selective Harvesting)によって、熟度の高いチェリーだけを丁寧に摘み取ります。
この手法により、糖度の高い果実を効率よく収穫することができ、結果として、より甘みが際立ち、豊かな風味を持つコーヒーへとつながります。



Guariroba Farm Co-Fermentation Lot

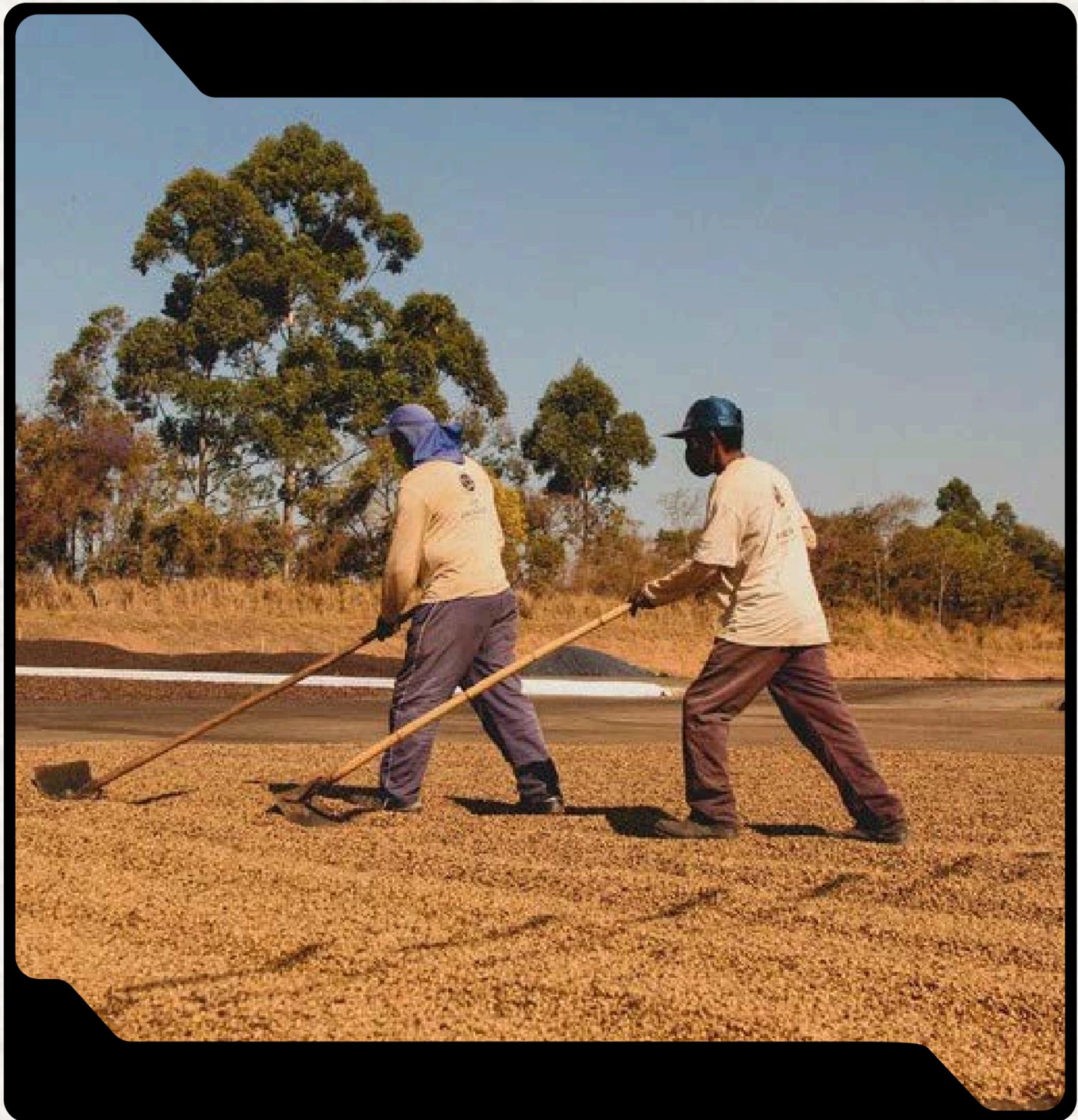
安全性と創造性を両立した、ガブリエル氏の新しい挑戦

- ・ グアリロバ農園のガブリエル氏は、もともとフルーツなどの添加物を用いた発酵(コ・ファーメンテーション)に対して、慎重な姿勢を持っていました。その理由は、外部素材に含まれる微生物を完全に管理することが難しく、衛生上のリスクや意図しない発酵・腐敗による品質低下、さらには健康被害の可能性を懸念していたためです。
- ・ しかし、発酵の可能性を追求し続ける中で、ガブリエル氏は安全性と品質を両立させるための独自のコ・ファーメンテーション手法を考案しました。
- ・ その最大の工夫は、自然由来の副素材を発酵に加える前に、きれいな水で一度沸騰させることです。沸騰によって不要なバクテリアや微生物を完全に除菌し、発酵過程を衛生的かつ正確にコントロールすることが可能になりました。
- ・ こうして生まれたグアリロバ流のコ・ファーメンテーションロットは、自然な香味の中に、繊細でありながら印象的なフレーバーが調和した、これまでにない味わいを表現しています。
- ・ ガブリエル氏の探究心と情熱が生み出した、新しい発酵のかたち。



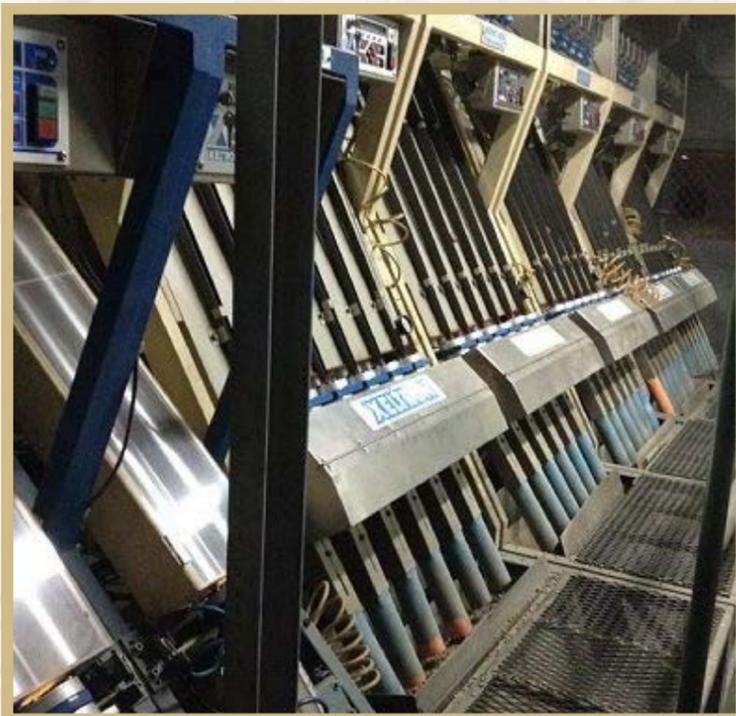
乾燥 (Drying Process)

- Lado a Lado(ラド・ア・ラド)プロセスは、天日乾燥の中でも特に重要な工程です。
- 1日に8~10回行う攪拌作業では、太陽の方向に向かってチェリーの層をつくり、影ができる範囲を最小限に抑えます。
- この丁寧な作業により、豆が太陽と風を均等に受け、ムラのない理想的な乾燥が進みます。
- 適切で均一な乾燥は、豆本来の甘みや香りを引き出し、過発酵やムラを防ぎます。
- その結果、風味が安定し、透明感のあるクリーンカップを実現。
- 品種特性やテロワールの個性がより明確に表現され、安定した品質と豊かな味わいが生まれます。



精選・選別・水分値調整

- 比重選別、スクリーン選別、光学式選別などを終え、最終水分調整工程を行います。倉庫内で一定期間水分を安定化させ、最終含水率を目標値(10.5%)に調整。
- すべての精選・選別・乾燥工程を経た後、カップクオリティ検査を行います。
Q-Graderによるカップングにより、香り、酸味、甘み、ボディ、後味など複数の指標を確認し、ロット全体の一貫性や品種特性の再現性を評価します。



認証(Certification)



「Rainforest Alliance」

環境保護・社会的責任・経済的持続性のすべてを満たした農園に与えられる国際的な認証です。

認証を取得した農園では、森林や水資源の保護、化学肥料や農薬の管理、労働環境の安全確保が徹底されています。

この認証により、コーヒーは持続可能な生産プロセスを経た高品質かつ信頼できる商品であることが保証され、国内外のバイヤーにとって安心して取引できる価値あるコーヒーとなります。



「Carbon Negative」

農園がCO₂排出量を削減し、さらに大気中の二酸化炭素を実質的に吸収していることを示す国際認証です。

この認証を取得した農園では、持続可能な農法や森林保全、再植林、廃棄物管理などを通じて、環境負荷の低減に取り組んでいます。

認証コーヒーは、気候変動への配慮と環境保全を両立した高品質な商品であることを証明し、国内外のバイヤーにとって信頼性の高い選択肢となります。



「Certifica Minas Café」

ブラジル・ミナスジェライス州政府が推進するコーヒー生産者向け認証プログラム。持続可能な生産、トレーサビリティ、品質向上を目的とし、厳格な書類審査・現地監査をクリアした農園のみ認証されます。認証農園のコーヒーは、均一で再現性の高い高品質、環境に配慮した生産、農家への適正報酬や地域社会貢献が保証され、国内外の市場で信頼される商品です。

受賞歴を誇るグアリロバ農園 (Awards)

グアリロバ農園の品質は国内外で高く評価されており、Cup of Excellence(COE)2016 Brazil Naturalsで見事1位を受賞。2018年には、Brazil Pulped Naturalsで8位、2019年のCOEではNational Winnerを受賞など、数々の国際的なコンペティションでその品質が認められています。

- 2016 Cup of Excellence – Naturals 1st
- 2016 Brazil Coffee of the Year 16th
- 2018 Cup of Excellence – Pulped Naturals 8th
- 2018 Best Coffee of Southern Minas 1st
- 2019 Cup of Excellence – National Winner
- 2019 ACAVE – Taca do Campo 1st
- 2020 San Coffee 20 years - Best SANCUP 1st
- 2020 Best Coffee of Southern Minas 1st
- 2020 ACAVE - Taca do Campo Naturals 1st
- 2020 ACAVE - Taca do Campo Induced Fermentation 1st
- 2022 Aroma BSCA 5th
- 2022 Brazil Coffee of The Year 4th
- 2024 Campo das Vertentes - Fermented 1st
- 2024 Brazil Coffee of The Year 2nd
- 2025 St. Antonio do Amparo Quality Contest 1st



グアリロバ農園 – Fazenda Guariroba

所在地: ブラジル・ミナスジェライス州 カンポ・ダス・ベルテンテス地区
サント・アントニオ・ド・アンパロ市

標高: 1,100m

栽培面積: 約200ha

農園主: ガブリエル・ラモウニエル・エリザ夫妻 / オメロ・アギアル・パイバ氏

年間生産量: 6,000バグ(60Kg)

カンポ・ダス・ベルテンテス地区は、2019年11月にコーヒーの地理的表示(GI)として正式に認定された、ミナスジェライス州内の17市町村から構成される名産地です。

グアリロバ農園の歴史は19世紀、ジョアン・フェレイラ・カルネイロ氏により始まりました。現在は5代目のオメロ・アギアル・パイバ氏へと受け継がれ、家族のガブリエル・ラモウニエル氏、エリサ・パイバ・ラモウニエル氏、マリリア・アギアル・パイバ氏とともに農園を運営しています。

長年の伝統と情熱を守りながらも、常に革新を追求。スペシャルティコーヒーの生産に特化し、カーボニック・マセレーション、アナエロビック、ルートアエロビック・コーファーマンテーションなど、先進的な発酵プロセスの開発にも積極的に取り組んでいます。

Homero & Fernando



Gabriel & Elisa

