



FAZENDA
GUARIROBA



シヨコラーテ

LOT CHOCOLATE

REF GA-2025-01

VARIETY YELLOW CATUCAÍ

PRODUCERS: GABRIEL LAMOUNIER, ELISA LAMOUNIER, HOMERO PAIVA

PROCESS: NATURAL

ALTITUDE: 1.100M

REGION: CAMPO DAS VERTENTES, MINAS GERAIS

DRYING: NATURAL, 25 DAYS ON PATIO



NATURAL

SCREEN 16 UP

FLAVOR NOTES

MILK CHOCOLATE, CARAMEL, HAZELNUT, HONEY,
CITRIC ACIDITY, CREAMY BODY, LONG AND SWEET FINISH

**CARBON
NEGATIVE**

Chocolate



@CAFEGUARIROBA



PROJETO
VOVÓ
CANDINHA

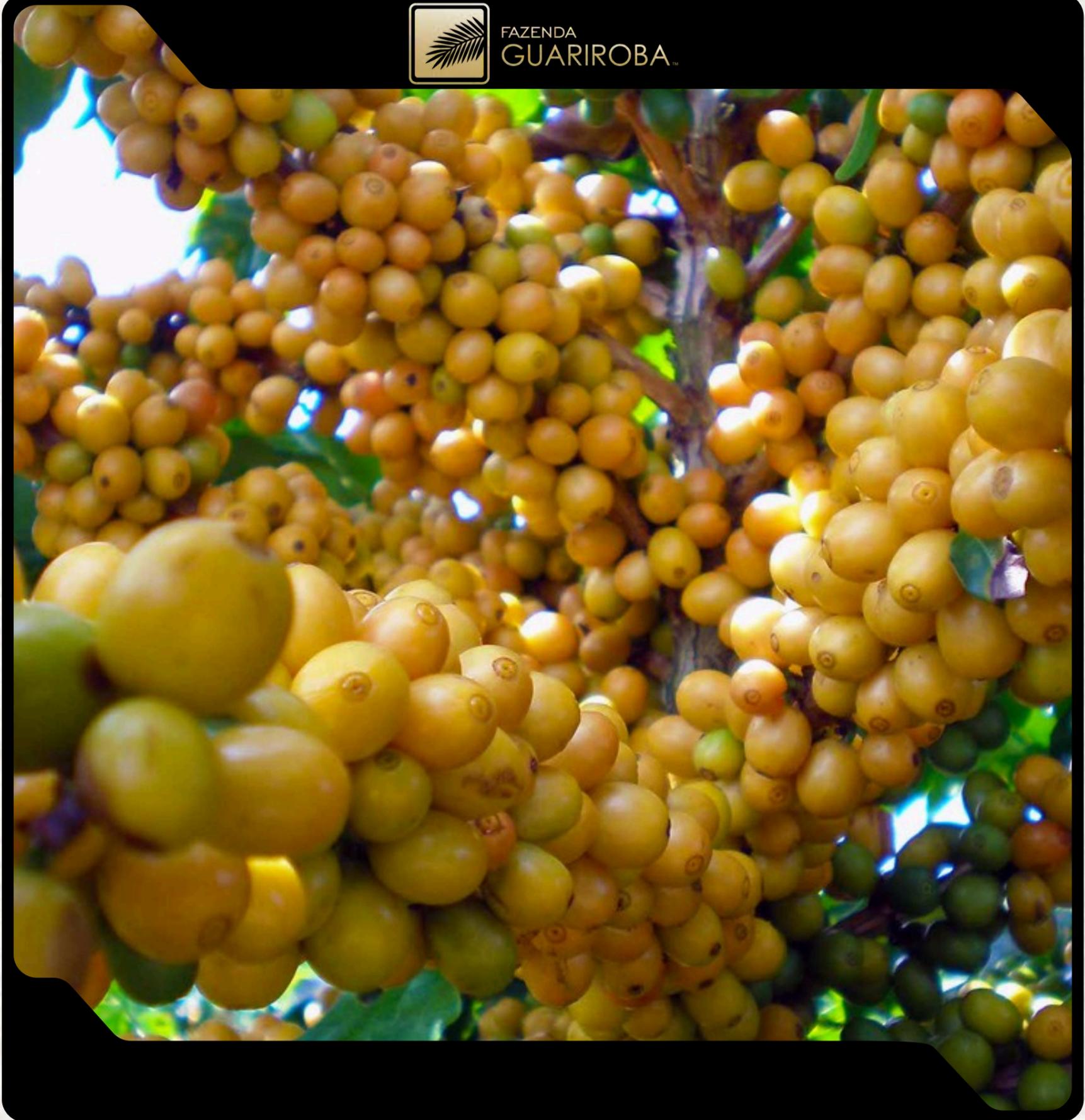


イエローカトゥカイ (Yellow Catucaí)

- ・ 1985年にミナスジェライス州ヴァルジーニャの試験農場で選抜が開始され、Procafe財団によって育成されました、Icatu(イカトゥ)とCatuai(カトゥアイ)の自然交配種です。
- ・ ブラジルで広く栽培されているアラビカ種のコーヒー品種で、高い生産性と病害抵抗性を兼ね備えた優良品種です。
- ・ 高い生産性と優れた病害耐性を兼ね備え、環境変化にも強く、安定した収量と品質を維持できるのが大きな特長です。果実は成熟が均一で収穫しやすく、精選処理による品質のばらつきが少ないため、スペシャルティコーヒーの生産にも最適です。カップでは、蜂蜜や黄果実を思わせる自然な甘み、華やかな香り、柔らかく滑らかな口当たりが印象的。酸味と甘味のバランスに優れ、後味は長く、クリーンで心地よい印象を残します。

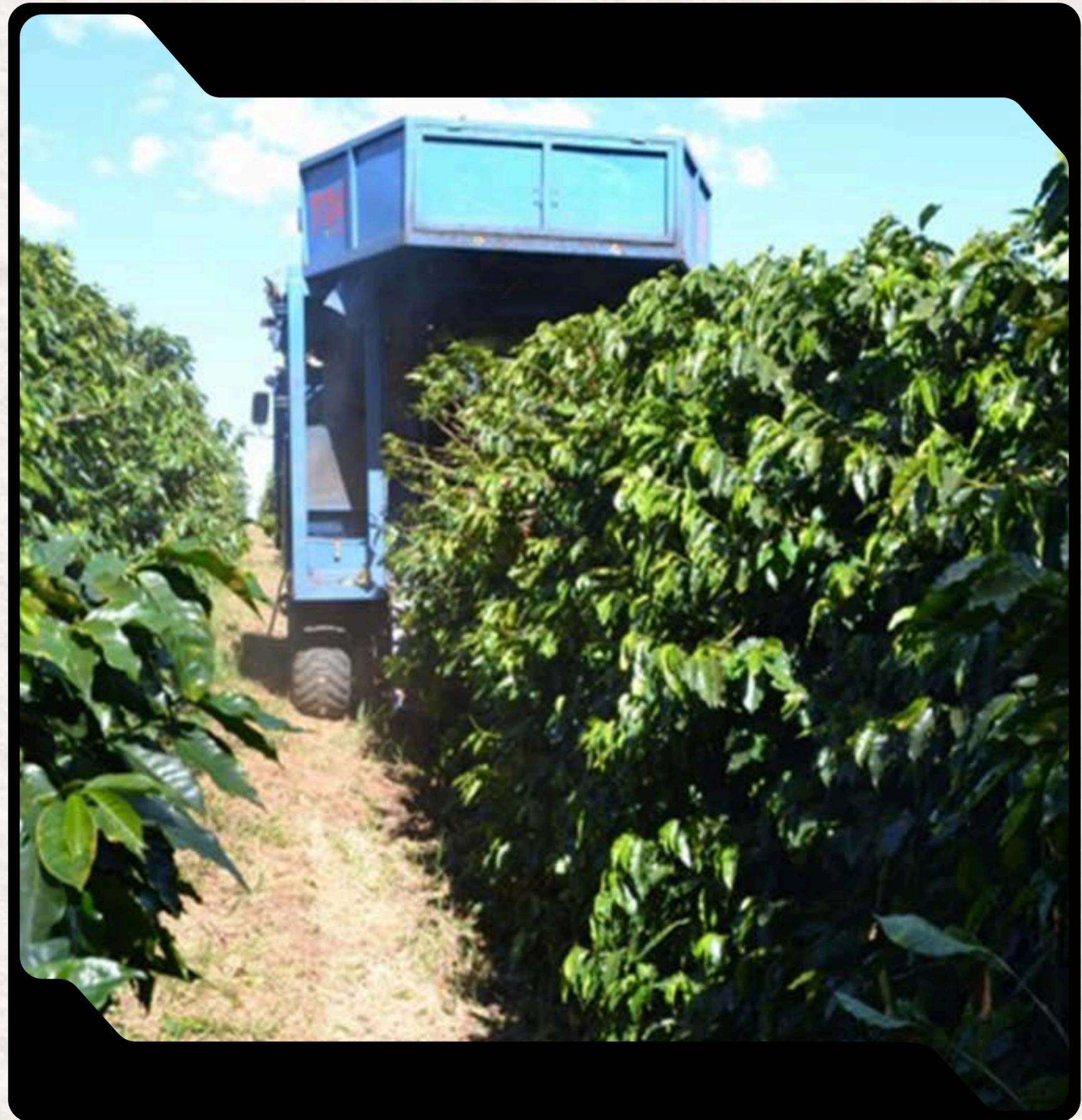


FAZENDA
GUARIROBA



収穫(Harvesting)

- セクターごとの糖度をモニタリングし、24.0ブリックス以上の完熟チェリーを最適タイミングで一括収穫。高効率かつ高品質を両立した、精密収穫手法です。
- 最新の機械制御技術により、コーヒーノキへのダメージを最小限に抑えながら完熟チェリーを丁寧に摘み取ることが可能です。
- 適な成熟度で収穫された果実により、自然な甘み、フルーティーさ、華やかな香りが際立つ。



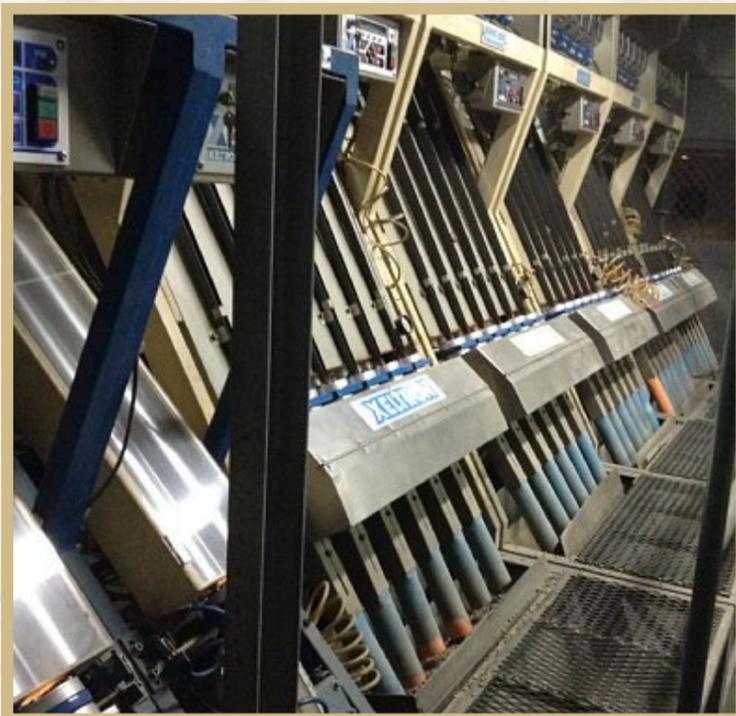
乾燥 (Drying Process)

- 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

