



FAZENDA  
GUARIROBA

WINNER  
CUP OF  
EXCELLENCE

Mirai  
Seeds  
Specialty Coffees

# シトラス

## LOT CITRUS

### REF GA-2025-02

## VARIETY TOPÁZIO

**PRODUCERS:** GABRIEL LAMOUNIER, ELISA LAMOUNIER, HOMERO PAIVA

**PROCESS:** DOUBLE FERMENTATION

**ALTITUDE:** 1.100M

**REGION:** CAMPO DAS VERTENTES - MINAS GERAIS

**DRYING:** HONEY, 30 TO 40 DAYS ON AFRICAN BEDS



DOUBLE FERMENTATION

SCREEN 16 UP

### FLAVOR NOTES

SICILIAN LEMON, MINT, LEMONGRASS, HONEY, CITRIC ACIDITY,  
CREAMY BODY, REFRESHING AND SWEET FINISH

CARBON  
NEGATIVE

@CAFEGUARIROBA



PROJETO  
VOVÓ  
CANDINHA



BSCA  
CAFÉS  
ESPECIAIS  
DO BRASIL



# Citrus

## トパージオ (Topázio)

- ブラジルで生まれたトパージオは、ムンドノーボとカトウアイを交配して選抜された優良品種です。
- 果実の成熟時期はカトウアイとムンドノーボの中間で、均一性にも優れています。
- 生産性が高く、果実の成熟が均一で収穫効率にも優れ、ブラジル各地の高地で安定した品質を発揮します。その名の由来は、宝石「トパーズ(Topázio)」のように輝く黄金色の果実。
- 完熟したチェリーは高い糖度を持ち、ハニーやナッツのような甘みが印象的なコーヒーを生み出します。
- カップはハチミツやナッツ、キャラメルのような甘みが心地よく、やわらかな酸とクリーンな後味が調和。ブラジルらしいしっかりとしたボディを持ちながら、軽やかで上品な印象を残します。

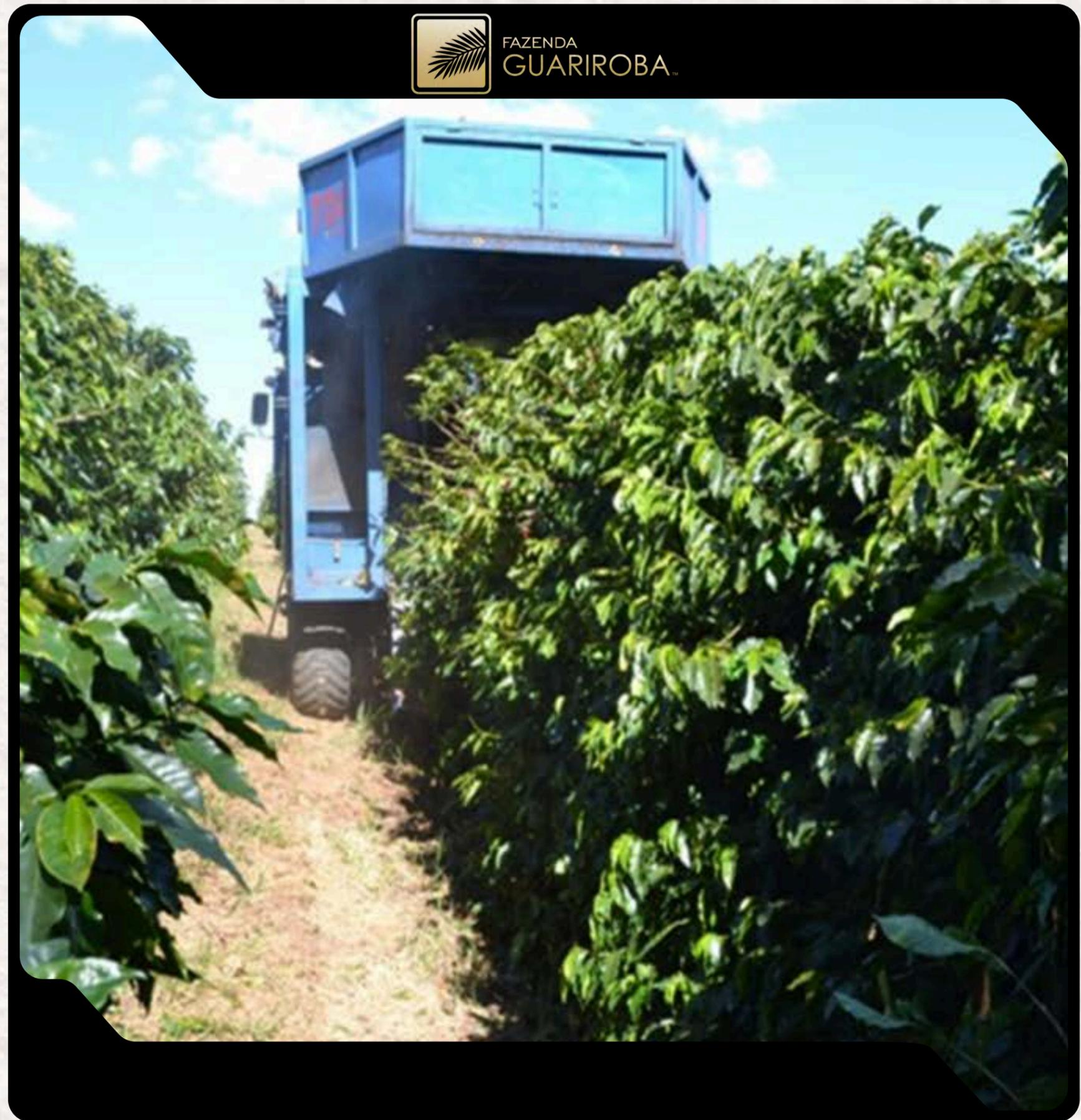


FAZENDA  
GUARIROBA



# 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。



FAZENDA  
GUARIROBA



FAZENDA  
GUARIROBA

## Double Anaerobic Fermentation

### ① 一次発酵

- ・ 収穫した完熟チェリーを洗浄後、密閉型バイオリアクターにコーヒー畑由来の特定微生物培養液を入れ、タンク下部のバルブから二酸化炭素(CO<sub>2</sub>)を注入して36時間発酵させる炭酸浸漬(カーボニック・マセレーション)を行います。

### ② 二次発酵

- ・ 一次発酵を終えたチェリーの果肉を除去し、同じ微生物溶液でさらに72時間発酵します。
- ・ この二段階の嫌気性発酵により、果実の成分が分解され、新しく生成された成分が種子に浸透することで、複雑で立体的なフレーバーが生まれます。
- ・ ロット名の通り、シトラスを思わせる明るい酸味に、トロピカルフルーツやハニー、ワインを連想させる豊かな香気が広がり、トパージオ特有のしっかりとしたボディが加わります。
- ・ 品種特性を最大限に引き出し、唯一無二の風味体験を提供する、革新的で高品質な発酵プロセスです。



## スローシェイドドライ(Slow Shade Dry)

- ・ 収穫したコーヒー豆はアフリカンベッドに一層に広げ、約40日かけて陰干しでじっくりと乾燥させます。
- ・ 直射日光を避け、時間をかけてゆっくり乾燥することで、急激な乾燥による豆へのストレスやダメージを防ぎ、内部の水分を均一に抜くことができます。
- ・ この手法により、コーヒー豆本来の豊かな甘み、良質な酸、複雑なフレーバーが最大限に引き出され、透明感あふれるクリーンな味わいに。
- ・ この丁寧な乾燥により、発酵工程で生成された複雑な香味成分が豆にしっかり浸透し、トロピカルフルーツやハニー、ワインのような豊かな香りが際立ちます。
- ・ 透明感のあるクリーンな味わい、まろやかな酸味、深みのある甘みとしっかりしたボディが調和した、奥行きのあるカップに仕上がります。

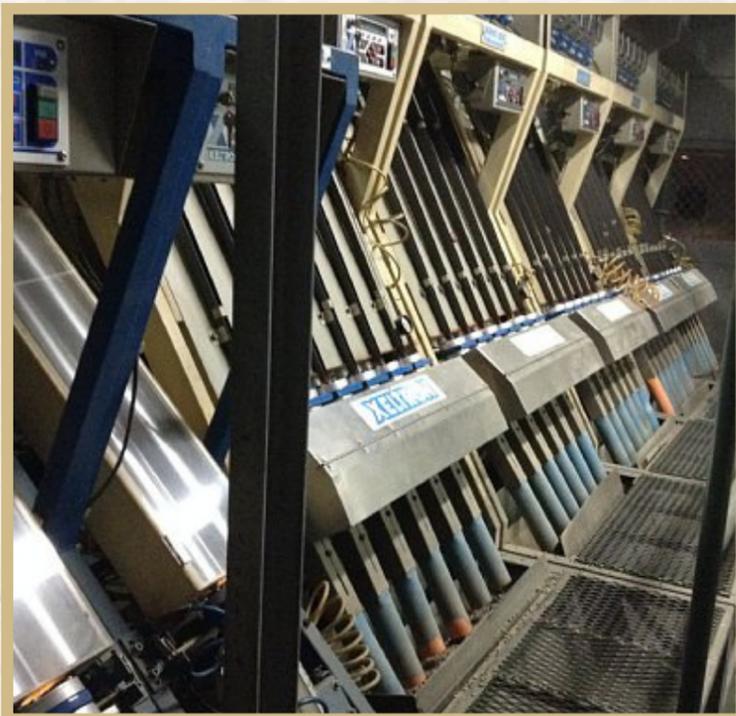


FAZENDA  
GUARIROBA



## 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。



FAZENDA  
GUARIROBA



# 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CO<sub>2</sub>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

