



FAZENDA
GUARIROBA



コットンキャンディ

LOT **GA-2025-08**

REF **COTTON CANDY**

VARIETY **YELLOW BOURBON**

PRODUCERS: GABRIEL & ELISA LAMOUNIER, HOMERO PAIVA

PROCESS: SLOW FERMENTATION AT LOW TEMPERATURE

ALTITUDE: 1,100M

REGION: CAMPO DAS VERTENTES

DRYING: NATURAL - INTERMITENT DRYING

FLAVOR NOTES:

SUGAR CANE, WILD HONEY, ORANGE BLOSSOM, JASMINE,
CREAMY BODY, SPICIES, CITRIC ACIDITY, BOLD AND SWEET FINISH



NATURAL

SCREEN 16 UP

**CARBON
NEGATIVE**

Cotton Candy



@CAFEGUARIROBA

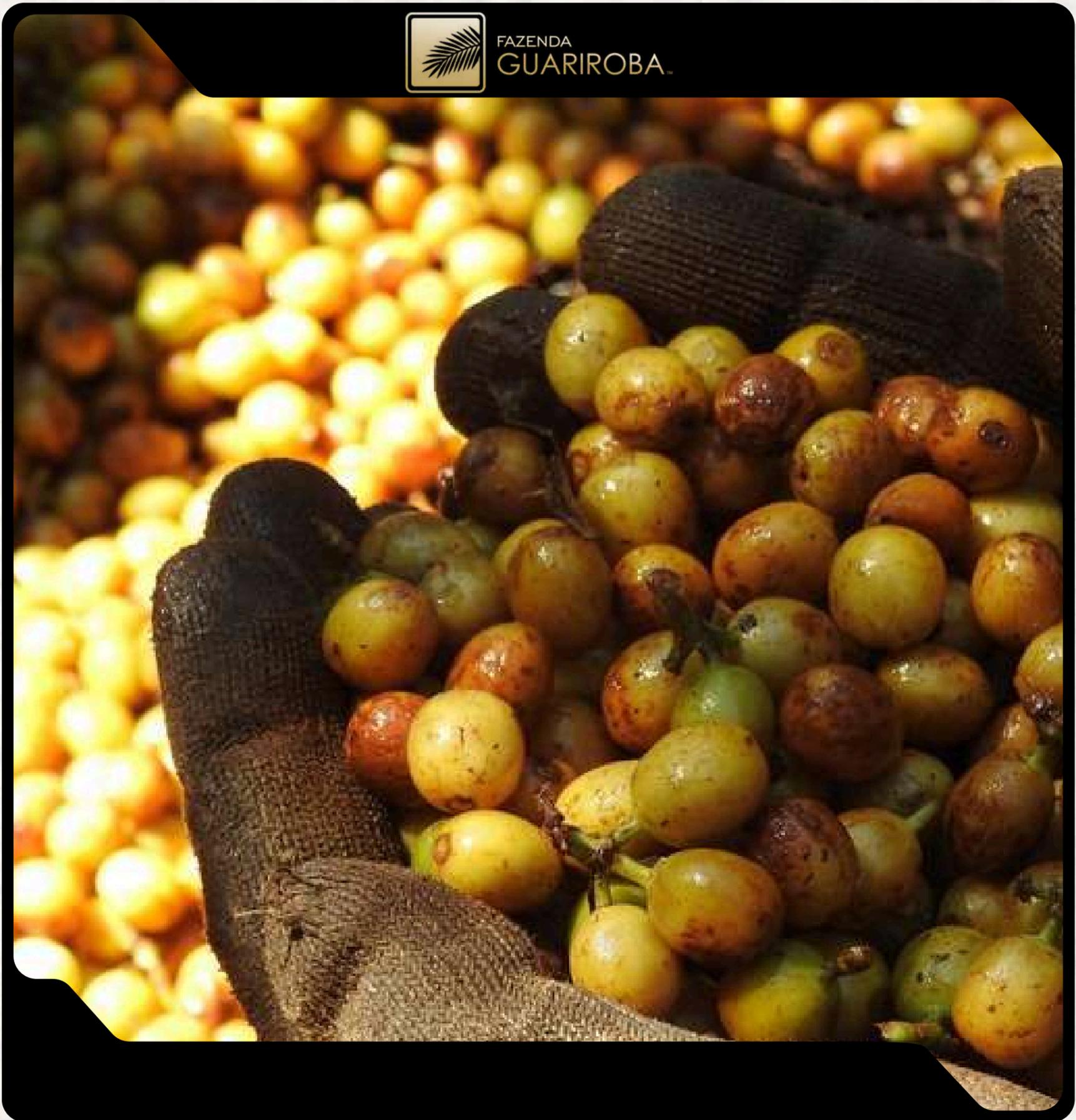


YELLOW BOURBON (イエローブルボン)

- 起源は、1930年代のブラジル・サンパウロ州で赤いブルボンから生じた自然突然変異、あるいは黄色果実を持つ在来系統との自然交雑によって誕生したと考えられるという複数の仮説に基づく。
- コーヒーノキとしては中～高木性で樹勢が強く、果実の成熟が早く糖度が高い一方で収量は中程度で病害に弱く、標高900～1,300mで特に品質が安定するという特徴を持つ。
- 味わいは蜂蜜やキャラメルのような明るい甘さと黄桃やパイナップルを思わせるジューシーな酸、シルキーで丸みのある質感が際立ち、精製方法によってトロピカルな甘さや透明感のあるキャラメル感など多様な表情を見せる。



FAZENDA
GUARIROBA

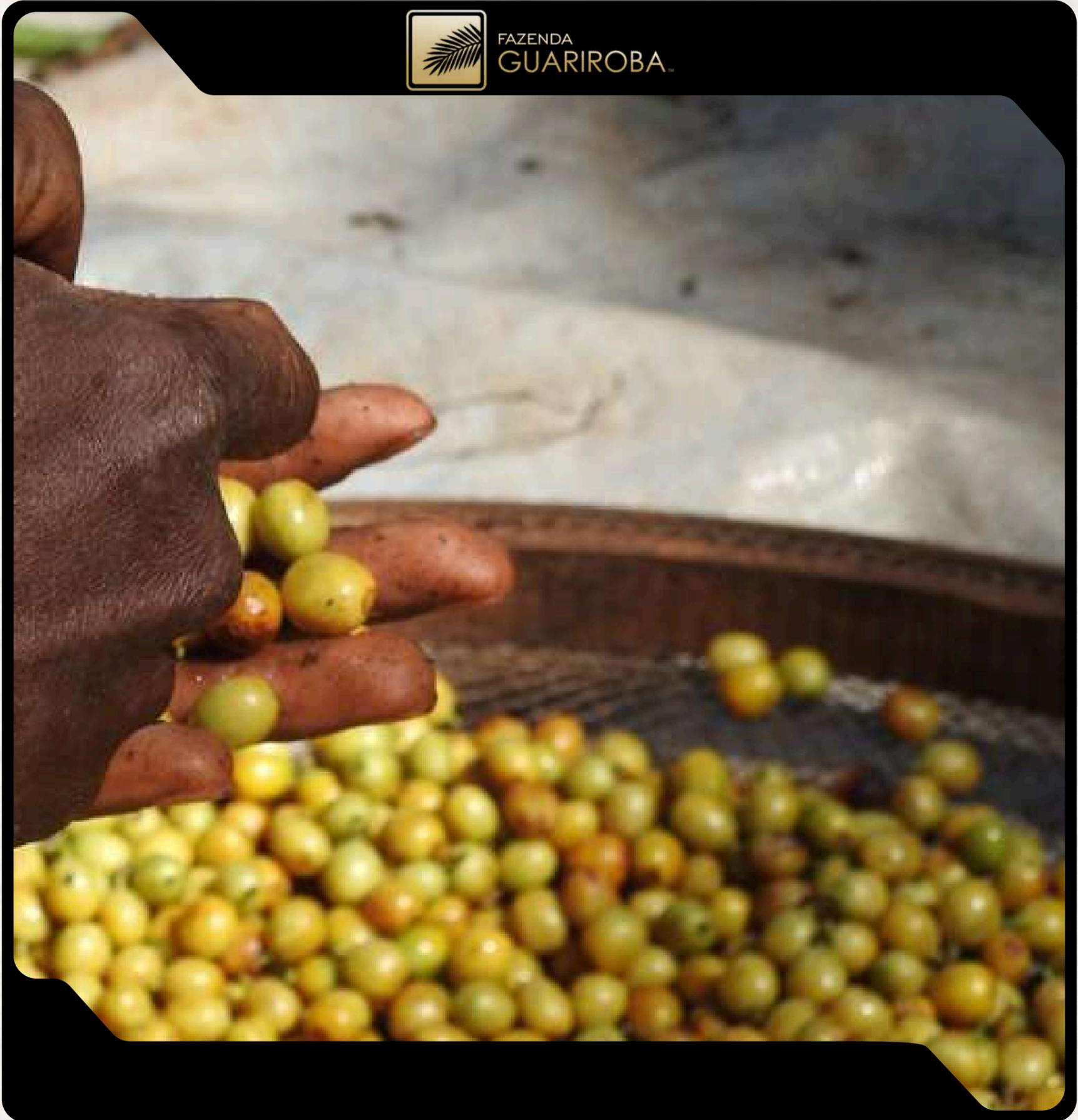


セレクトティブハンドピック (Selective Hand Pick)方式

- ・ コーヒーの品質を左右する重要な工程のひとつであるチェリーの選別では、完熟した実だけを見極めて手摘みするために、わずかな色の違いを見分ける繊細な感覚が求められます。
- ・ グアリロバ農園では、色彩識別に優れた女性チームがこの工程を担当しています。彼女たちの確かな目と感性が、一粒一粒の品質を見極め、香り高く味わい深いコーヒーづくりを支えています。
- ・ この手法によって、糖度の高い果実を効率よく収穫できるため、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が生まれます。



FAZENDA
GUARIROBA.





FAZENDA
GUARIROBA.

低温・長時間嫌気性発酵 (Low temp, long time Anaerobic Fermentation)

- Gabriel氏は、発酵を「味わいをデザインする工程」と考えています。
- このロットでは、15°Cの一定温度で約20日間という、極めて繊細な低温長時間発酵を採用。
- 発酵には牛乳用のステンレスタンクを使用し、内部温度を安定的に保つことで発酵の進行を精密にコントロール。もはや「発酵」というより「醸造(ブリューイング)」に近い思想で、「短時間で処理する」のではなく「時間をかけて豆の個性を創造する」というGabriel氏の新たな挑戦です。
- 時間をかけて穏やかに進む発酵により、微生物が糖分や有機酸をゆっくりと変化させ、クリーンで透明感のある甘みと、華やかで立体的な香りが生まれます。



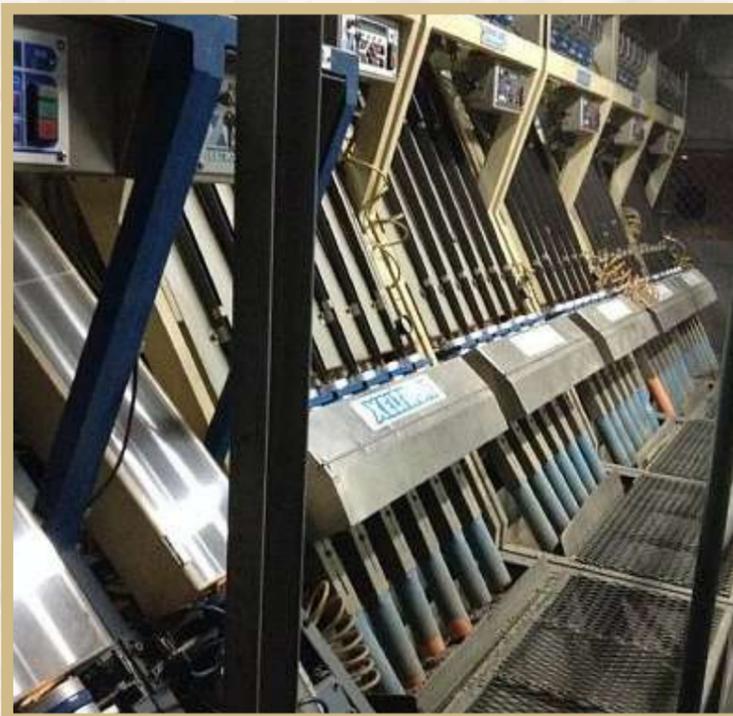
インターミittent・ナチュラル・ドライイング (Intermittent Natural Drying)

- ・ 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させることで、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。
- ・ この方法により、コーヒー豆本来の豊かな甘みや良質な酸、複雑なフレーバーが最大限に引き出され、透明感のあるクリーンな味わいに仕上がります。
- ・ 丁寧な乾燥工程を経ることで、発酵の過程で生まれた複雑な香味成分が豆の内部までしっかりと浸透し、トロピカルフルーツやハニー、ワインを思わせる芳醇な香りが際立ちます。
- ・ 透明感のあるクリーンな味わいに、まろやかな酸味、深みのある甘み、そしてしっかりとしたボディが調和した、奥行きのあるカップが完成します。

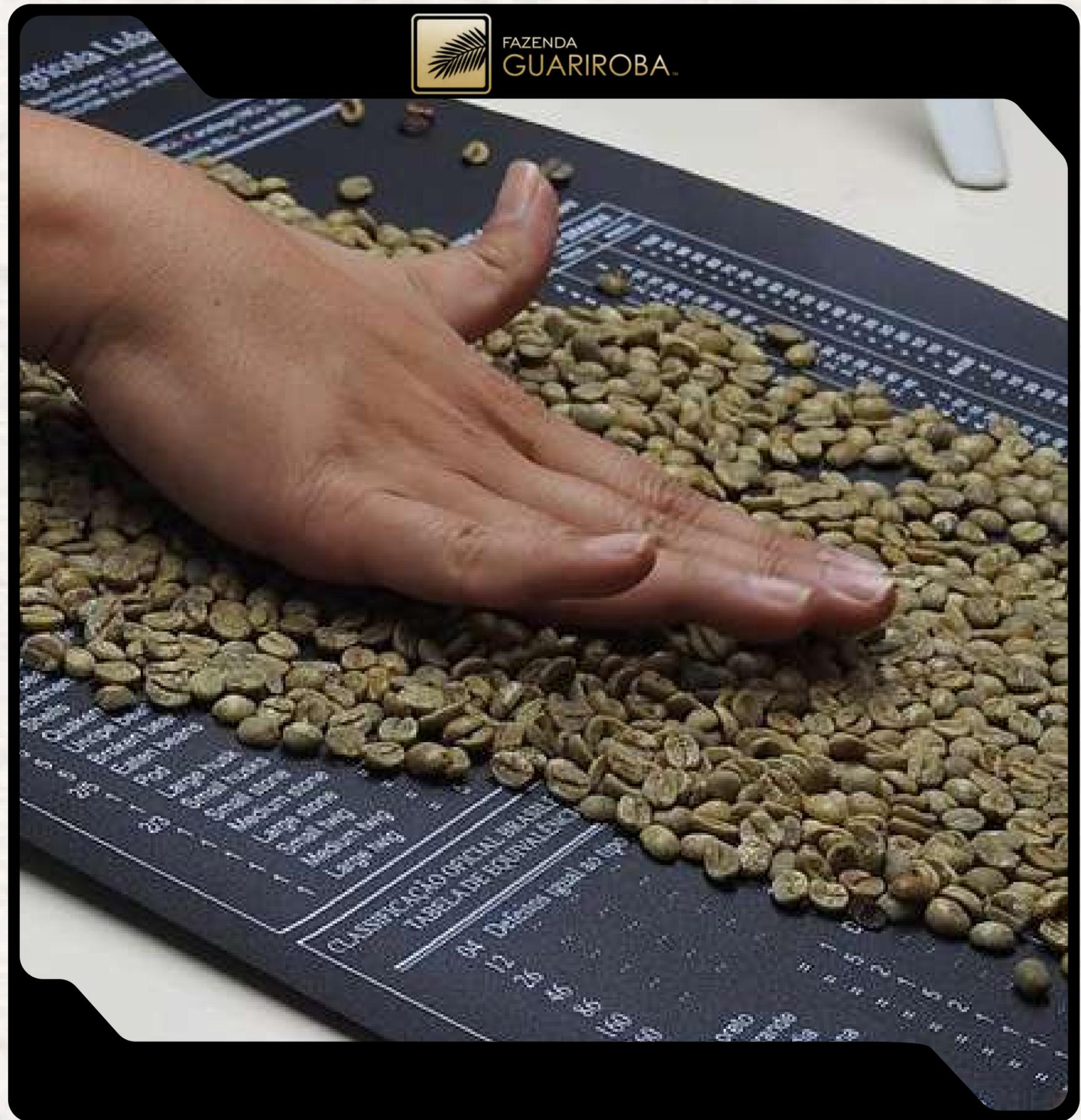


精選・選別・水分値調整

- 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。



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

