

第57回 加楽厳選珈琲頒布会

飲むたびに恋心が芽生える「不可思議な魔法の飲み物」珈琲

生豆の記憶の中にある緑の森、霧にかすむ高い山々。
ひんやりと静かでさわやかな高原の風。そして命の源である 太陽の恵み。
焙煎とはそんな記憶を鮮やかに再生する魔法の儀式です。
深く眠った彼らの記憶を少しでも鮮やかにそして艶やかに呼び覚ましてお客様に届けたい
と自家焙煎の店「加楽」はいつもそんな思いを込めて焙煎機と向き合っています。
標高の高いエリアで栽培されるコーヒーは朝夕の激しい寒暖差がコーヒーの実をより
引き締めその味わいを凝縮させます。 この希少なコーヒーをおたのしみください。

※加楽珈琲頒布会では二つの銘品を一度に味わえます



A メキシコ・チアパス・サンフェルナンド・有機

MEXICO CHIAPAS SAN FERNANDO JAS

中央アメリカ メキシコ合衆国 200g

伝統的な風味あふれるメキシコのコーヒーを楽しんで。

フェルナンド生産者協同組合は32の共同体1100人の組合員で構成される
コーヒー生産者協同組合の連合体です。協同組合のあるチアパス州はメキシコ
の最も南部でグアテマラ国境に位置し、古代文明が栄えた地でも有名です。
急峻な山肌に張り付くようにコーヒー畑が広がって森の中でコーヒーの実が
なっているという表現がぴったりで、野生動物や鳥類の生息地でもあり、多様
な民族性と豊かな自然環境で有機栽培のコーヒーを長年にわたり続けています。
チアパスの高地は雨季と乾季の差がはっきりしていて昼夜の寒暖差が大きく
良質の珈琲栽培に最適な場所です。
丁寧に栽培される有機珈琲は果実感のある明るい爽やかな酸味と程良い甘みが
特徴です。



生産地区 メキシコ合衆国 チアパス州 サンフェルナンド地区
生産者 サンフェルナンド 生産者組合
標高 1300~1800m 以上
土壌 肥沃な火山性土壌
品種 アラビカ種
精製 手摘み 水洗方式
乾燥 屋根付き乾燥上での天日乾燥

B イエメン・モカ・マタリ・No.9 バニーマタル

YEMEN MOCHA MATTARI BUNI-MATAR

アラビア半島 イエメン共和国 200g

コーヒー発祥の地の味わい。「雨の子孫たち」

1630年イエメンの港でオランダ商船が40袋のコーヒー豆を買い付け、
インド方面に売られてコーヒーは世界各国に広がり現在栽培されている
コーヒーの多くはイエメンから運び出されたもので、つまりイエメンは
コーヒーの母国というわけです。イエメン代表の「モカマタリ」は紅海に
面した西海岸の港町「モカ」から船積みして運ばれた事からの由来です。
バニーマタルとはアラビア語で「雨の子孫たち」を意味しています。
モカコーヒーの栽培は内陸の山岳地方の段々畑で行われ、その名の通り
雨が多く霧が発生する地で原生種に近い木で栽培されています。
ドライフルーツのような独特なスパイシーな風味、ほのかな酸味と上品な
甘味を持ち幻のコーヒーと称されるモカコーヒーの王様です。



生産地 イエメン共和国 バニーマタル地方
生産者 ほとんど 零細農民
標高 1900~2100m
品種 モカ種
精製 ナチュラル サンドライ方式

各々200gで (税込) 一口 3000円 予約締切日 3月8日(土) / 配布日 3月10日(月) より

TEL 092-531-6200 FAX 092-531-7097

URL :http://karakucoffee.com E-mail karak@aurora.ocn.ne.jp

福岡市南区大楠3丁目26-18 西鉄大牟田線 高架下



自家焙煎珈琲専門店

加楽
KARAKU

切り取り線

お名前	申込数	□	豆・挽く (○で囲んでください)	受注者	受注日
ご住所	TEL				
備考欄					