# 第60回 伽楽厳選珈琲頒布会

飲むたびに恋心が芽生える「不思議な魔法の飲み物」珈琲

## 丹念に育て上げられた手間こそ最高の至福が訪れる

今回ご紹介するPeaberry(ピーベリー)は、精選工程の中でごく少量だけ現れる希少な丸豆だけを丁寧に選別した特別ロットです。ピーベリー特有の粒の丸みは、焙煎時に熱が均一に入りやすく、甘味と香りが凝縮されたような味わいが魅力です。
通常 コーヒーの果実の中には2つの種子が向き合って入るため、片面が平らな平豆になります。しかし受粉時の変異などにより全収穫量の約3～5%という低い確率で果実内のスペースを独占して丸く成長した豆が生まれます。これがピーベリーです。

## A タンザニア ピーベリー Heights 農園

### TANZANIA HEIGHTS ESTATE PEABERRY

東アフリカ タンザニア連合共和国 200g

ハイツ農園は、タンザニア北部高地のンゴロンゴロ地域近郊、標高1,700～1,800mの肥沃な火山灰土壌に位置するコーヒー農園です。1981年にウペンドラ・アミン氏によって設立され、現在は3世代にわたりアミン家によって運営されています。総面積350haの農園のうち約100haでコーヒーを栽培しており、ケント種とブルボン種を中心に生産しています。ンゴロンゴロ周辺の豊かな自然環境に囲まれた高地特有の冷涼な気候と火山灰土壌が、良質なコーヒー生産を支えています。手摘みで収穫された完熟チェリーはその日に丁寧に選別・処理され、ロットに応じてフリーウォッシュドまたはハニープロセスで精製されます。本ロットのウォッシュドコーヒーは、剥いたチェリーを2～3日間の発酵工程を経た後、14～21日間かけて乾燥され、クリーンで透明感のあるカップ品質に仕上げられます。

生産地域 カラツ地区 ンゴロンゴロ保全地域周辺
品種 ケント・ブルボン種
標高 1700～1800m
精製方法 水洗式・アフリカンベッドでの天日乾燥

## B グアテマラ ピーベリー FSHB Antigua

### GUATEMALA PASTORES PEABERRY

中央アメリカ グアテマラ共和国 200g

アンティグア地方は、グアテマラでも屈指のコーヒー産地として知られています。三つの火山に囲まれたこの地域は、肥沃な火山性土壌と昼夜の寒暖差に恵まれており、複雑で豊かなフレーバーを生み出します。その優れたテロワールを支えるのが、100年以上の歴史を持つボルカフェ・グループ傘下のPastoresミルです。1世紀にわたり、アンティグアの小規模生産者と深い信頼関係を築きながら、水洗設備や乾燥場を持たない農家のチェリーを受け入れ、世界に名高いアンティグアコーヒーを安定して届けてきました。
チョコレートやキャラメルのような甘さに、柑橘を思わせる明るい酸とスムーズな口当たりが重なり、アンティグアの個性が際立ちます。伝統と革新、そして生産者の情熱が詰まった特別な一杯を、ぜひお楽しみください。

生産地域 グアテマラ アンティグア地区
品種 ブルボン・ティピカ・カツアイ種
標高 1600～1850m
精製方法 水洗式

各々200gで 一口 3,500円 (税込)

予約締切 10月10日(土)：配布開始 10月13日(火)より


TEL092-531-6200 FAX092-531-7097
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


伽楽

| お名前 | | 申込数 | 口 | 豆・挽く (○で囲んでください) |
|---|---|---|---|---|
| ご住所 | | | TEL | |
| 備考欄 | | | | |

| 受注者 | 受付日 |
|---|---|
| | |