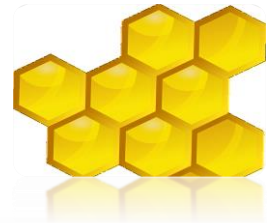


サンクリストバル ハニープロセス
グアテマラベストハニー
Guatemala Honey



使用銘柄 : グアテマラ サンクリストバル・ハニー
 農園主 : マックス・キリン (Max Quirin)
 生産国 : グアテマラ共和国
 生産エリア : **コバン県、サンクリストバル地区**
 標高 : 1,400~1,700m
 品種 : カツーラ、ブルボン、カツアイ
 精選方法 : Honey(ハニープロセス)
 風味特性 : ☆濃厚で奥行きのある甘味・酸味
 ☆ベルベットを想わせる滑らかなマウスフィール
 ☆ロングアフタースイート



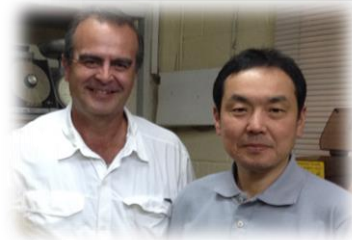
【グアテマラベストハニーについて】

今回ご紹介するコーヒーは、「ハニープロセス」と呼ばれる、近年生まれた、新しい精選方法で作られたグアテマラコーヒー、「グアテマラベストハニー」です。

今までのウォッシュドプロセスのコーヒーにはなかった、様々な果実をイメージさせる華やかなフレーバーで、今や世界中で注目されるハニープロセスのコーヒー(以下、ハニーコーヒー)ですが、実は「経時変化による急激な品質の劣化」が、しばしば問題になっていました。

しかし、今回ご紹介するハニーコーヒーは、その問題を見事にクリアしたものです。オーナーのマックス・キリン氏が試行錯誤の末に導入・実践している画期的な乾燥方法によって、ファディのグアテマラベストハニーは1年後でも、品質の劣化が殆ど起こりません。

濃厚で奥行きのある甘味と酸味、ベルベットのような滑らかなマウスフィール、いつまでも続く、素晴らしい甘さの余韻をどうぞお楽しみ下さい。



【マックス・キリン氏について】

オーナーのマックス・キリン (Max Quirin) 氏は、グアテマラで最も権威のあるコーヒー協会「アナカフェ (Anacafe)」の理事長を務めたこともある人物。退任後の今は、高品質コーヒーの輸出業者として活躍されています。

コバン県で長年信頼関係を築いてきた、約30の農園からコーヒーチェリーを買い付け。コバン県は湿度が高いため、長期間の保管はせず、コバンから250km程南にある、アマテイトラン地区に搬送し、そこで最終処理を行います。

今年、2015年2月にファディのトップ「秋本」が、同氏を訪問。コーヒーへの情熱で互いに意気投合し、今年から、新たなパートナーシップを結ぶ事となったのです。

【マックス・キリン流、ハニープロセス】

コーヒーの精選方法といえば、収穫したコーヒーチェリーをそのまま乾燥させる「ナチュラル」、果肉と内部の粘液質(ミュシレージ)を除去して乾燥させる「ウォッシュド」の2つが一般的ですが、その中間、果肉だけを除去し、ミュシレージを残したまま乾燥させるのが、今回の「ハニープロセス」と呼ばれる方法です。このハニープロセスで特に重要とされるのが、乾燥の初日。初日にミュシレージの水分を完全に除去しなければ、前述の「経時変化による急激な品質の低下」を招くと考えられています。

マックス・キリン氏はこの課題を克服するため、強力な送風機を設置。定時20℃の、わずかに温かい乾燥した風を、網の上に広げたコーヒーに当てることで、熱による品質劣化を抑えつつ、初日で完全に乾燥させる、理想的なハニープロセスを実現させています。