



スマートロピカルブレンド

【ブレンド内容】

- ・パプアニューギニア
コルブラン ウォッシュド
- ・ブラジル
- ・グアテマラ



【ベース豆産地】

- ・パプアニューギニア独立国
コルブラン農園

【焙煎の特徴】

- ・ファディブレンドと同じ
通常の焙煎度



【味の特徴】

- ★マンゴー、パパイア、メロンなどの
トロピカルフルーツを想わせるフレーバー
- ★チョコレートを想わせる甘さとコク
- ★クリーミーな口当たりと質感の良さ



★トロピカルフルーツを想わせる甘さの一杯★

今年の夏の限定豆 スマートロピカルブレンドのベース豆はパプアニューギニア。ファディの定番のコーヒーでは使用していませんが、アジア、オセアニアエリアのコーヒーの中では根強い人気のある国です。今回使用するコルブラン農園は、1962年にコーヒーの栽培を始め、当初は数ヘクタールほどの非常に小規模な農園でしたが、徐々に規模を拡大し、現在では約300ヘクタールの広大な農園へと成長しました。近年のコーヒーの精選方法は、独特なフレーバーが発達するアナエロビックやイーストファーマンテーションなどの手法が注目されている中、現農園主のニコール コルブラン氏は、一貫して昔ながらのウォッシュド（水洗式）のコーヒーの精選にこだわっています。完熟したチェリーを清潔な水を使って精製。アフリカンベッドでの天日乾燥。乾燥期間中の徹底した管理。乾燥後は、パーチメントの状態ですべて定温管理された倉庫でじっくり保管することで品質の安定を図っています。こうして出来る、シンプルながらとても丁寧な仕事のコーヒーは、一般的なパプアニューギニアのコーヒーとは一線を画す、華やかなフレーバーとジューシーな酸味を持ちあわせています。ブレンドには、マイルドな甘さと全体をまとめるブラジルと、ジューシーで明るい酸味を持つグアテマラハニーをプラスすることで、マンゴー、パパイア、メロンなどのトロピカルフルーツを想わせる味わいの一杯に仕上げました。ジューシーな酸味、甘さとコクを楽しめるクリーミーな口当たりのコーヒー スマートロピカルブレンドをこの機会にぜひお試しください。



FADIE COFFEE