

ナザレ(2026)



【ブレンド内容】
- エチオピア カラモ（ナチュラル）
- ブラジル
- グアテマラ

【ベース豆産地】
- エチオピア南部　シダモ県 ブラ地区 カラモエリア



【焙煎の特徴】
- ファディファームブレンドと深煎りファディブレンドの中間の焙煎度

【味の特徴】
★グレープやカシスを想わせるフレーバー
★ダークチョコレートの甘さとコク
★シナモンの香りとクリーミーな質感

★ファディのクリスマス恒例。今年もナザレブレンドで★

今年のナザレブレンドのベースには、エチオピア。コーヒーの主要産地であるシダモ県の中でも、とりわけスペシャルティコーヒーの生産に力を入れている、ブラ地区 カラモエリアのコーヒーを使用します。カラモエリアは標高が２３００m～２４００mと非常に高く、昼夜の寒暖差が大きいため、固く引き締まった風味豊かなコーヒーチェリーが育ちます。一般的に、こうした標高の高く固い豆は、深煎りにしても特徴的なフレーバー、酸味、甘さが損なわれないため、今回のナザレのように、しっかり深めの焙煎度のコーヒーを作るのに非常に適していると言えます。通常の焙煎度ではトロピカルフルーツを想わせるフレーバー、ジャスミンのような華やかな香り、透明感のある味わいが特徴のエチオピア カラモを深めに焙煎することで、グレープやカシスのような、より熟した果物のしっかりした甘さを感じられるようになります。ブレンドには、チョコレートのコクと柔らかな味わいで全体をまとめることができるブラジル。質感を補強するためにグアテマラハニーを使用しました。深煎りのコクの中にも甘さをしっかりと感じ、スイーツやミルクとも相性◎。クリスマスにはケーキと一緒に、ナザレブレンドをぜひお試しください。

※「ナザレ（**Nazareth**）」とはイエス・キリストが生まれ育った街の名前とされています。









FADIE COFFEE

