

ブラジルスイートブレンド(2026)

【ブレンド内容】

- ・ブラジル カシャンブ
(アナエロビック)
- ・ニカラグア
- ・グアテマラ



【ベース豆産地】

ブラジル連邦共和国 ミナスジェライス南部
カシャンブ農園

【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】

- ★バナナを想わせるフレーバー
- ★グレープを想わせる甘酸っぱさと程よいコク
- ★やわらかな口当たりと、クリーミーな質感

★バナナの甘さを感じる優しい口当たりの一杯★

例年、高品質なブラジルの豆を使用している限定豆ブラジルスイートブレンド。今年は、ファディのブラジル契約農園と同じミナスジェライス州にある、カシャンブ農園の豆を使用します。カシャンブ農園はミナス・ジェライス州の南部、トレス・ポンタス市を臨む山々の間に位置しています。豊かな自然を持つ魅力的な地域であり、古くから農業が盛んな土地です。農園名の「カシャンブ」とは農園主のルーツであるアフリカの言葉で「オルゴール」を意味し、これは我々日本人が想像する一般的なオルゴールのことではなく、アフリカの太鼓のことを指しているそうです。この農園の伝統的な精製方法で、一部のハニープロセスのコーヒーを精製する際、ワインを生産するときの「ブドウの踏み込み」と同じような手法を行っています。樽の中のコーヒーチェリーを、アフリカの太鼓の音をバックに踊るようにステップを踏み、コーヒーチェリーを踏み込んで精製を行うのだそうです。

カシャンブ農園では、上記の伝統的な精製方法以外にも、さまざまな精選方法を取り入れています。今回使用するブラジル カシャンブは、アナエロビックファーマンテーション（嫌気性発酵）で精選されています。ブラジル特有の甘さとコクに加えて、熟成したフルーツのフレーバーが印象的な味わいです。ブレンドにジューシーな酸味のグアテマラハニーと、マイルドで上品な甘さのニカラグアをプラスすることで、バナナやグレープを想わせる甘さと、柔らかな口当たりの一杯に仕上げました。高品質なブラジルならではの甘さとコクの楽しめるブラジルスイートブレンドを、ぜひお試しください。



FADIE COFFEE

