

インド クリスタルアイス (2026)

【商品内容】

- ・インド アラビカ
- ・グアテマラ
- ・ブラジル



【ベース豆産地】

- ・インド 西ガーツ地方
Sangameshwar Coffee Estates

【ベース豆の精製方法】

- ・ナチュラルプロセス

【焙煎の特徴】

- ・深煎りファディブレンドと
アイスコーヒーの中間の焙煎度



【味の特徴】

- ★シトラスやミントを想わせるフレーバー
- ★チョコレート、ココアのようなしっかりとした甘さとコク
- ★透明感があり、すっきりとした後口

★特別な透明感のあるアイスコーヒー★

期間限定のアイスコーヒー インド クリスタルアイスが今年もやってきました。今年もベース豆には、**Sangameshwar Coffee Estates**のアラビカコーヒーを使用。ナチュラルプロセスの豆を使用してアイスコーヒーを作りました。ベース豆を栽培している**Sangameshwar Coffee Estates**は、インド南西部のコーヒー生産・輸出商社です。古くからコーヒーの栽培を行っていますが、現在は第三世代の若い農業者達によって運営されており、近年はスペシャルティコーヒーの生産にも着手して、目覚ましい成長を遂げています。2019年に、社長の秋本が直接現地を訪問し買い付けを行ってから、ファディの契約農園としての関係が始まっており、それ以来、毎年インドの高品質なコーヒーがファディの商品のラインナップに登場しています。農園にはインドでもトップレベルの最新の精選処理設備が整っており、そこで生産されるコーヒーは、従来のインドコーヒーの「酸味は少なく、苦味が強い」という味のイメージとは一線を画す、良質な酸味と甘さが楽しめる素晴らしい品質になっています。ナチュラルプロセスの豆は、熟成したフルーツのような特有のフレーバー、ジューシーな酸味と甘さの印象を持っています。焙煎度はナチュラルプロセス特有の果実感を生かすために深煎りファディブレンドとアイスコーヒーの中間の焙煎度で焙煎しました。苦みとコクがありながら、シトラスやミントを想わせるフレーバーを感じます。さらに、味が単調にならないように、フルーツの甘酸っぱさと透明感を加えるグアテマラ。チョコレートのコクを加え全体のバランスをとるためのブラジルをブレンドしました。深めの焙煎度でありながら、甘さがありクリーンな一杯に。ブラックでもすっきりと飲めるインドクリスタルアイスぜひ一度お試しください。



FADIE COFFEE