



# サマーフレッシュブレンド(2026)

## 【ブレンド内容】

- ・メキシコ オリザバ
- ・ブラジル
- ・コロンビア



## 【ベース豆産地】

メキシコ合衆国 オリザバ町  
イクスワトラン・デル・カフェ

## 【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】

- ★オレンジやパイナップルを想わせるフレーバー
- ★ジューシーで明るい酸味とハーブ、ミントを想わせる香り
- ★滑らかな質感、爽やかですっきりした飲み口

### ★明るく爽やかな酸味が印象的な一杯★

今年のサマーフレッシュブレンドのベース豆は、中米でも人気のメキシコ。メキシコの豆はファディの定番豆では使用していませんが、コーヒーの生産国としての歴史は古く、中米ではホンジュラスに次いで第2位のコーヒー生産量を占めています。南部に位置するチアパス州とオアハカ州で栽培されるコーヒーでよく知られているメキシコですが近年では、スペシャルティコーヒーの分野でもその品質が評価されています。今回使用するメキシコ オリザバの品種はクリオロ。クリオロは優れた風味を持ちますが収穫量が少なく、さび病のような病虫害に弱いという特徴があります。そのため栽培する農家もカップの品質が低くても、より丈夫な品種を選択するようになり、クリオロは次第に他の品種に取って代わられていきました。しかし、一部のスペシャルティ市場向けの高品質コーヒーの栽培に重点を置く農家は、メキシコのコーヒーの文化的歴史を守るため、より標高の高い場所でデリケートなクリオロの栽培を維持することを決定。メキシコ オリザバもこうして作られた高品質なコーヒーの一つです。

ジューシーな酸味と芳醇な香りをもつメキシコオリザバに、フルーツの甘酸っぱさと質感の良さを加えるコロンビア、マイルドな甘さとコクで全体をまとめるブラジルをブレンド。オレンジやパイナップルを想わせるフレーバーを感じ、明るく爽やかな酸味が印象的な一杯に仕上げました。暑い季節にもすっきりと飲めるサマーフレッシュブレンドをぜひお試しください。



FADIE COFFEE