



# 有機栽培コーヒー エクアドル・ナチュラレッサ



## <コーヒー基本情報>

産地 : エクアドル・マナビ県

品種 : アラビカ種

標高 : 約 500m~800m

生産者 : Kave Cafe 契約農家

加工方式 : 水洗加工方式

収穫時期 : 4月~9月

認証 : 有機 JAS 認証

形態 : 30kg 麻袋 (スクリーン 17up)



赤道直下、ガラパゴス諸島を擁する国、エクアドル。国の中央を南北にアンデス山脈が貫き、多様な自然環境が魅力の土地です。その太平洋側に位置するマナビ県は、標高は高くはないものの、良質のアラビカ種が作られる地域として知られています。1989年に設立された Kave Café は、マナビ県でコーヒー栽培を営む小規模生産者からコーヒーチェリーを買い付け、自社で精選から輸出までを行っている団体。1991年には有機認証を取得し、以来エクアドル産有機コーヒーの輸出を手掛けてきました。

栄養分の豊かな火山灰土壌によって育まれたマナビ県のコーヒーから、さらに弊社向けに手選別を加えて出荷されるものが、《ナチュラレッサ》です。その名の通り、マナビ県の自然に寄り添った有機栽培で育てられ、1993年の初輸入以降、25年以上にわたって多くのお客様にご愛顧頂いて参りました。やわらかい甘みや、控えめながらもしっかりと感じられる明るい酸味が特徴の、飲み飽きしない味わいのコーヒーです。



パーチメント乾燥



運搬には、伝統的なロバも活躍

コーヒー苗床づくり



05/04/2018



パーチメント洗浄

10/09/2018