



田代珈琲農園レポート

2014年2月ホンジュラス。

弊社代表と加藤社員が買い付けた豆が、とうとう入荷いたしました！



ホンジュラス

ホンジュラス西部
サンタバルバラ地区
標高1480mに位置して
います。

ホンジュラス ロス・ノガーレス農園



サンタバルバラ地区エルサウセに位置しています。2013年度ホンジュラスにて行われた国際品評会（カップ・オブ・エクセレンス）において、サンタバルバラ地域から歴史的に例を見ないほど多数の入賞を果たしています。山岳地帯の理想的な気候条件をもつことから、古くからコーヒー栽培が盛んなサンタバルバラより、新しい農園の豆が届きました。

POINT ①

冷涼な気候



ゆっくりと完熟していく
コーヒーチェリー。

高品質コーヒーの産地である、サンタバルバラの1480mの標高に位置し、気温は10度から22度と冷涼です。コーヒーの栽培に適した気象条件であると言えます。ゆっくりと育つ果実のうち完熟したものだけを収穫するよう、収穫者への指導は欠かしていません。

POINT ②

品種の選定



より良い風味を求め、
品種を植え替え。

1986年から続く農園で、先代から4ヘクタールの土地を相続し、パカス、レンピーラ、カツアイ等様々な品種を植えました。現在では、カップクオリティの面から、風味特性に優れるカツアイのみを栽培しています。

POINT ③

更なる向上を



持続可能な
生産性と品質を目指して。

収穫後の精選工程は所有する小さなミルで行われています。今後は環境に優しい農園経営、また持続可能で品質の高い農業を行うことを目標にしています。よりよい品質のコーヒーをお届けするため、日々層の努力を重ねています。

このコーヒーの味は？

プラムやベリーを思わせるフレーバーが特長的です。
また、とろみを感じるような質感に優れ、後味も長く続くコーヒーです。