



# NICARAGUA

## MONTE CRISTO

農園名: モンテクリスト農園

生産者: マルティン・ゴメス氏と木村氏の共同経営

生産地: マドリス県サンファンデル・リオ・デ・ココ村

栽培品種: ジャバニカ品種 パカマラ品種 パチェ品種

標高: 1100m~1280m

平均気温: 19~24℃

収穫時期: 12月~1月

精製処理: Washed(水洗式)のちに100%天日乾燥

60haある大自然のモンテクリスト農園の中ではゲイシャ種、ブルボン種、パカマラ種、カトゥアイ種、マラゴジッペ種、カツーラ種、パチェ種など様々な品種を育てています。その中でジャバニカは日当たりもよく水はけのよい南東の3haの傾斜地に、バナナ・オレンジのシェードツリーとともに植えて、マイクロロットとして手間をかけて育てています。農園の半分はコーヒーを栽培せず自然環境保護に充てています。我々が山を所有し管理することで、密猟者などからも動物などを守ることができます。ニカラグア北部のコーヒー栽培地は朝晩の寒暖差があること、朝晩は湿潤、日中は日照とコーヒー栽培には最高に適した環境です。また、ニカラグアは火山が多くその火山灰を含んだミネラルに富んだ豊かなモンテクリスト農園の土の栄養をいっぱい受けたモンテクリスト農園のジャバニカは見事に大粒豆にな

## MONTE CRISTO

## JAVANICA

## SWEET LEMON

