



# 一番摘み ブルボン・クラシコ



お米に新米・古米があるようにコーヒーにも新豆(ニュークロップ)・古豆(オールドクロップ)があります。ニュークロップはオールドクロップに比べて香りや味などで力強さを持っておりスペシャルティコーヒーとして、とても人気があります。

通常、市場に出回るのが収穫し、その年の年末から年明けになるブラジル産コーヒーを新鮮な状態でどこよりも早くお届けいたします。

### 【農園一般情報】

生産者 中尾家  
 地域・地区 ブラジル ミナスジェライス州パトロシーニョ市  
 農園名 セーラ・ネグラ農園  
 標高 1050m  
 品種 ブルボン  
 平均気温 18℃～24℃  
 開花時期 9月上旬～10月上旬  
 収穫時期 6月上旬

### 【精製方法】

精選方法 Semi-Washed  
 乾燥方法 コンクリート乾燥場  
 収穫方法 手摘み及び機械収穫  
 スクリーン 16UP

### 【味覚特長】

カカオフレーバーを中心にキャラメルやキャンディ又はシロップを感じます。

特に収穫して数ヶ月間の新鮮な時期には蜂蜜の香りが出る事もあります。今までの実績から見てもブルボン種は毎年安定的に優れた味を出しています。

一番摘みは鮮度が非常に高いので、香り・味、ともに強く出ます。深煎りでも特長は残ります。

1910年頃、当時の日本は長年の不況に見舞われ国民はそれを逃れて海外に新天地を求めて移住を始めていた。ブラジル移住もその選択肢の一つであった。家族を代表して単独でブラジル移住を決意したのが中尾増吉であった。それから2世の光男、そして3世のオーランド(写真左)、4世アンドレ(写真右)と日系の血とともにコーヒー栽培は引き継がれている。4世のアンドレは農業大学卒業後、新しい試みに常に挑戦しスペシャルティコーヒー栽培をしている。また、焙煎にも興味を持ち、農園内に焙煎機を導入。2016年にはSCAJ展示会に合わせて初来日しました。



オーランド氏



アンドレ氏

