

一番摘み ブルボン・ピーベリー

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ropp)・古豆(オールドクropp)があります。ニュークroppはオールドクropp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(ピーベリー)
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

【味覚特長】

希少なブルボン種から、枝先に5-7%のみに収穫されるピーベリーという希少中の希少商品！
味覚特長：良質な酸味を持ち、カカオフレーバーやキャラメル香が楽しめます。

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(左)、弊社ヤマグチ(右)



アンドレ氏

