



BRAZIL

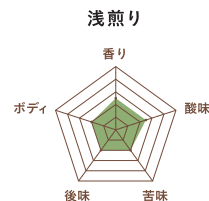
Santo Antonio

Nutty Break

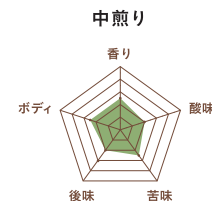
ブラジル サントアントニオ ナッツブレイク



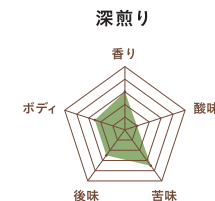
Light Roast



Medium Roast



Dark Roast



ABOUT THE BEANS

>>> サントアントニオ



ハイレベルな技術をもつ生産者組合の生豆。

2017年に国際品評会のナチュラル部門で優勝したガリロバ農園も参加している、サントアントニオエステート生産者組合。乳牛の放牧による堆肥作りから種の管理、収穫や精選に至るまであらゆる生産過程がハイレベルです。正当な労働賃金を支払うことにより、毎年同じ収穫労働者が農園を訪れ、職人として成長していきます。たとえば青い実を残して完熟したチェリーだけをハンドピックするように、当たり前のことを当たり前のこととしてできる農園は、コーヒー大国ブラジルでもなかなか多くはありません。

(AREA CULTURE)

コーヒー農家、牛を飼う。

ブラジルの農園は法律により20%以上の自然林を残す必要があるため、別区画で乳牛の放牧を行うなど、兼業経営も見られます。牛糞は堆肥となりコーヒー農園にも循環されます。



看板には
コーヒーチェリーと乳牛の
姿が掲げられています。
日本語で「ようこそ」
という文字も。

ABOUT THE PROFILE

誰もが好きなグッド・バランス。

どの焙煎度合を選んでも、ナッツ感がとても大きい「ナッツブレイク」。もうひとつの大きな特徴は、レモンやキンカンのような明るい酸味と、香ばしさととのバランスのよさです。◇Light Roastでは柑橘系の爽やかさが感じられ、明るい印象があります。コメや玄米茶に通じる、穀物を焦がしたような香ばしさも感じられます。またカシューナッツをローストしたような、軽いナッツ感のある味わいです。◇Medium Roastでは、そのナッツ感が少し重いヘーゼルナッツへと変化していきます。コクが出てきますが、非常に飲みやすいのが特徴。「コーヒー好きでこれが苦手という人はいないのではないか？」と思うぐらい、万人受けする味だと思います。逆にいえば強い特徴がないということですが、日々の暮らしには間違いなく寄り添ってくれる味です。◇Dark Roastで

も、ヘーゼルナッツやアーモンドのようなナッツが思い浮かびます。さらにトーストのような香ばしさもあり、とても心地よい苦味が感じられます。そこに、ラム酒を一滴だけ垂らしたような香りや雰囲気を感じることができるかもしれません。ほんのり香る"リキュール感"を、ぜひ探してみてください。◇おすすめの焙煎度合は、他のブラジルとの違いがもっともわかりやすいLight Roastです。"明るさ"というこの豆のキーワードを、強く感じることはできません。またナッツ感をもっとも大きく感じることもできます。◇土っぽさを感じることもあるブラジルの豆ですが、「ナッツブレイク」にはそれが一切感じられません。バランスがよく、上質な豆。それこそが、暮らしの中に溶け込んでくれるコーヒーの条件なのかもしれません。



ミックスナッツの贅沢さ。

ブラジルの豆は全般的に"ナッツ感"が強いと言われますが、その名の通り「ナッツブレイク」には、さまざまなナッツの風味があり、さながらミックスナッツ缶のようです。