



# COLOMBIA

Huila

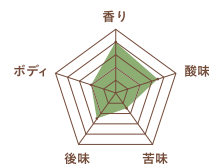
## Long Tone

コロンビア ウイラ ロングトーン



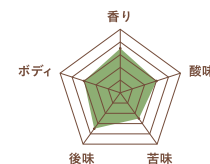
### Light Roast

浅煎り



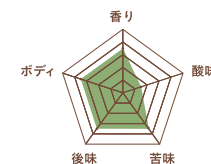
### Medium Dark Roast

中深煎り



### Dark Roast

深煎り



#### ABOUT THE BEANS

>>> ウイラ



## コロンビア屈指の高品質なコーヒー。

コロンビア中南部のウイラ県で、世界遺産サン・アグスティン遺跡公園で有名なマグダレナ川上流地域の5つの生産者組合から集めたカスティージョ、コロンビア、カトゥーラの生豆を精製したのが「ロングトーン」です。標高約1,300~1,900mの高地で栽培され、収穫時期のピークが年2回あるため、新鮮な生豆が1年中手に入ります。農薬や肥料の管理も徹底しており、コロンビアコーヒー生産者連合会(FNC)が定める最高等級「エクセルソプレミアム」を達成。ベリー系の甘味と酸味のバランスが楽しめます。

#### AREA CULTURE

#### コロンビアでお酒といえば。

ウイラの産地を巡ると、必ずといっていいほど勧められるのが、アニス風味の蒸溜酒「アグアルディエンテ」。コロンビア流「飲コミュニケーション」の潤滑油ともいえるでしょう。



ラム酒同様サトウキビから造り、アニス(八角)で香りづけ。度数30°をストレートで飲む。

#### ABOUT THE PROFILE

## おいしさのしるし、真紅の抽出液。

コーヒーを淹れている途中、とても濃い真紅の抽出液が出ることがあります。いいコーヒーに必ず赤い抽出液が出るわけではないのですが、出たときには必ず、そのコーヒーはおいしいのです。この「ロングトーン」は、まさしく真紅の抽出液が出るコーヒー。どの焙煎の度合いでも、苦味と酸味のバランスがとてもよく、強い甘みも感じられるはずです。◇Light Roastは、とてもマイルド。ほんのりとしたチェリーの酸味やビスケットのような甘みがあります。全体のバランスがいいので、香ばしさも感じるはず。◇すべてのバランスがもっとも整うのが、Medium Dark Roastだと思えます。やや深煎りに寄せているのですが、そうすることで「ロングトーン」の最大の特徴といえる、後味の余韻

がとても長く残ります。多くの人の好みに合う仕上がりではないでしょうか。◇もっとも甘みを強く感じるのがDark Roast。まるで砂糖が入っているのではないかとこのほど、カラメルのようなシンプルな甘さを感じるはず。そして、長い長い余韻。煎りすぎると苦味が急激に立ち上がるポイントがあるのですが、そのギリギリで焙煎を止めることで、深いコクと甘みに仕上がっていると思えます。◇真紅の美しさをたたえたコロンビア。個人的には、深いDark Roastを、これほどきれいな形でまとめることができた、という自信作になりました。「コーヒーの甘さって？」と気になっている方も、このコーヒーを飲めば分かっていたいただけるかもしれません。



#### 宝石の輝きを持つ、抽出液。

まるで真紅のルビーのような、美しい赤。ポテンシャルの高い豆にしか現れない、おいしいコーヒーのしるし。