



BRAZIL

Nova Resende

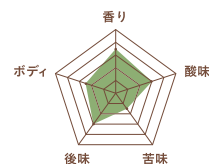
Aroma Morango

ブラジル ノバヘセンデ アロママランゴ



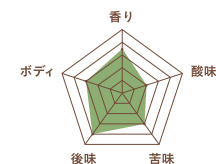
Light Roast

浅煎り



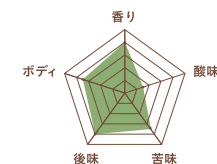
Medium Roast

中煎り



Dark Roast

深煎り



ABOUT THE BEANS

>>> ノバヘセンデ ブラナウト農園



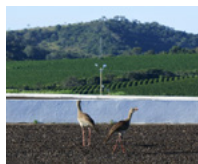
ブドウのように熟したチェリーが特徴。

ブラジル・ミナスジェライス州、ノバヘセンデ地区のプラナウト農園。標高約1,100～1,200mの台地が並ぶ高原地帯ならではの日照条件のよさから、コーヒーの木は高さが揃い、葉も濃い緑色で元気な姿が印象的です。そこで栽培される品種ムンドノーボ、カトゥアイ、アカイアの"グレープチェリー"を選りすぐったのが「アロママランゴ」。有機肥料も使って育った大粒のコーヒーチェリーを、熟度と水分が最大の状態で収穫。ナチュラル精製ののち、IoTを導入した最新の乾燥装置で雑味を抑えて仕上げています。

AREA CULTURE

シリエマのつがい。

約910haと広大な農園は野生動物の宝庫。有機肥料を施した土壌中の虫やヘビを狙うシリエマ(アカノガンモドキ)もよく見られます。彼らは常につがいで行動するのが特徴です。



いわばブラジル版オンドリ夫婦。自動車でも追いつかないほどのスピードで走ります。

ABOUT THE PROFILE

フルーティな甘味が楽しめる。

「アロママランゴ」とはポルトガル語で「イチゴの香り」。熟度の高さからくる果肉感"と、豆そのもののボリュームから生まれる甘味が印象的で、熟しすぎないようにコントロールされていることも分かります。挽いたときにふわっと感じられるイチゴの香りで、「おいしいコーヒーだな」と思える豆です。◇Light Roastはストロベリー系のフルーティな甘味と酸味がありながら、ブラジルの豆らしいナッツの風味が楽しめます。マッチングはショートケーキとの組み合わせがおすすめです。◇Medium Roastになるとフルーティな甘味がスイートチョコレートの甘味に変化し、酸味もオレンジ系へと深まります。カステラとマッチングして、最後はコーヒーで終わると、長い余韻で締めくく

ます。◇Dark Roastは焙煎の度合いが深くなった分、そのまま風味も濃くなった印象です。ローストしたアーモンドのようなイメージなので、チョコレートや軽めのチョコレートケーキとの相性が抜群です。◇「アロママランゴ」のおすすめのプロファイルはLight Roast。浅煎りでもストロベリーショートケーキに負けない風味が楽しめます。日本のケーキは紅茶に合わせて作られていることが多いので、コーヒーが合うというのは実は珍しいことではないかと思えます。◇焙煎所でLight Roastの豆を挽いた瞬間からショートケーキのイメージが浮かびました。子どもの頃に町のケーキ屋さんで買った、イチゴのショートケーキのように、素朴なおいしさにぴったりの印象です。



懐かしいケーキに合わせて。

誕生日やちょっと贅沢なデザート定番だったストロベリーショートケーキとのマッチングは、「アロママランゴ」のイメージそのものです。