



Costa Rica Jaguar Honey

コスタリカ ジャガーハニー

生産地：コスタリカ トレスリオス地区及びタラス地区

等級：FSHB (ファイン・ストリクトリー・ハード・ビーンズ)

標高：1,400 ~ 1,700m

品種：カツアイ種・カツーラ種

精製方法：ハニープロセス(イエローハニー)

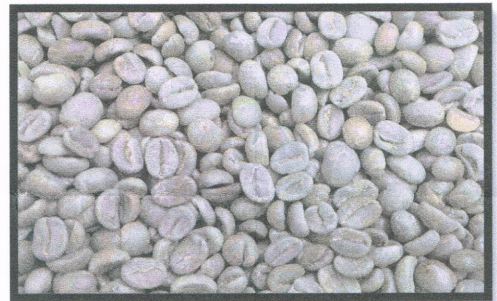
乾燥方法：天日乾燥

収穫時期：11~2月

輸入時包装形態：30kg麻袋入

SCAAカップング評価：83.00点

スクリーン：S19・6%、S18・26%、S17・31%、S16・23%、S15%・14%



ハニープロセスとは、果肉・コーヒー粘液が付いた状態で1週間程度、乾燥させます。

果肉・コーヒー粘液の甘味成分がコーヒー生豆に浸透することで、ベリー系やチョコレートフレーバーと共にまろやかな口当たりと繊細な風味を醸し出します。

本来、ハニープロセスは、手間がかかる精選方法のため、通常のウォッシュドよりも、かなり割高になりますが、この精選工場では、大規模にハニープロセスを行っている事から、コスト的に安く、ハニープロセスが出来るメリットがあります。

従来のウォッシュド式コスタリカと比べ、果実系甘味・香りが強く、一味違ったコーヒーが楽しめます。欧米、日本ともにハニープロセスは、数量が少ない事から希少性コーヒーとして扱われています。

本商品の等級は、輸出会社がより品質の高い物を目指し、SHBの前にファインの頭文字のFをつけてFSHBとしております。独自規格となっておりますので、ご理解下さい。

本商品の輸出会社は、野生のジャガー保護活動として、1kg当たり約2.2USセントをNational Conservation Programmeへ寄付しています。

