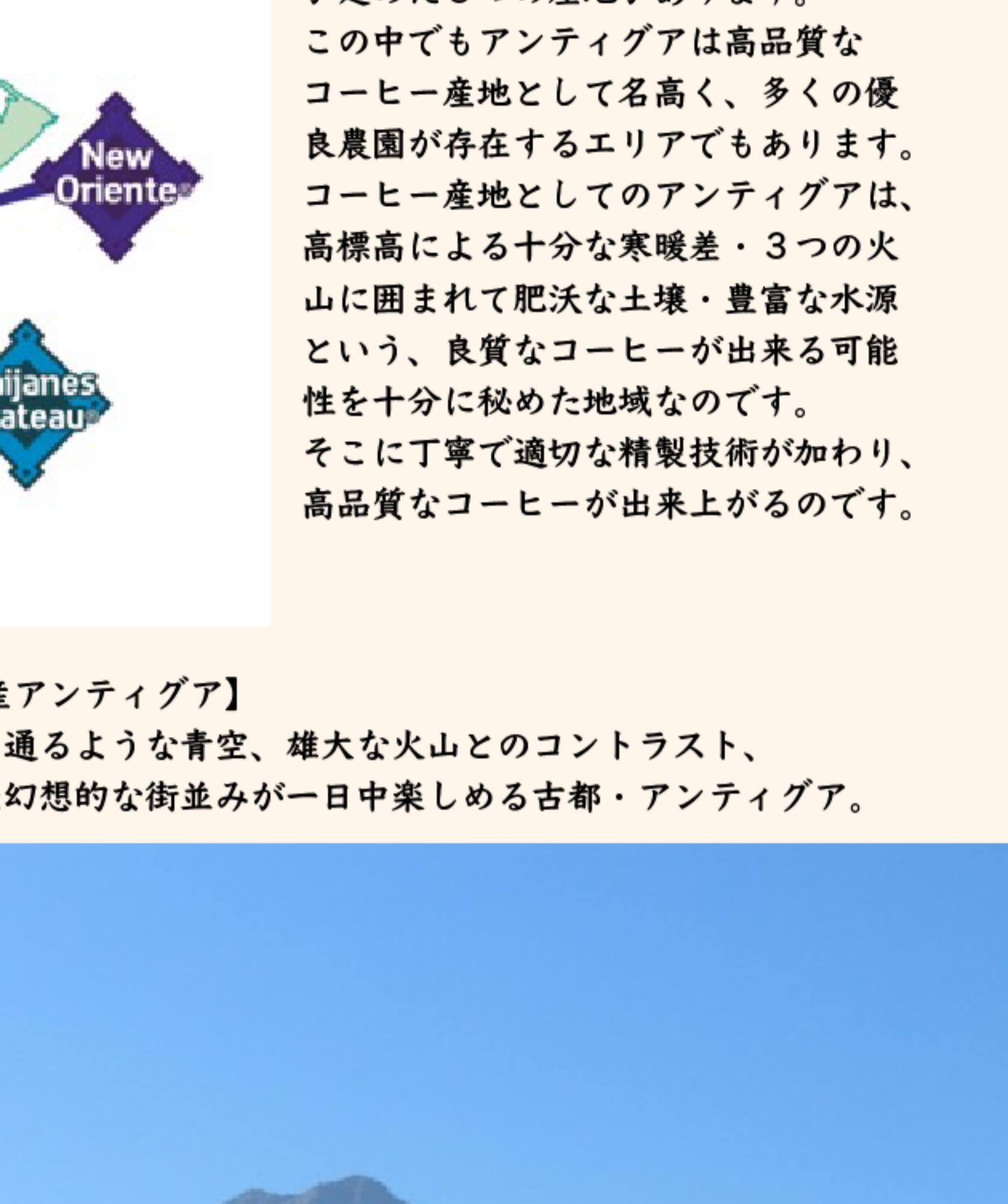




グアテマラ アンティグア フィラデルフィア農園 ラ・クプラ

【味わい】

クリーン・バランス・ボディ。この3拍子が揃う素材を探すにはなかなか苦労します。そんな中、出会ったのがこの「ラ・クプラ」。このアイテムは、見事なまでにこの3拍子が備わった稀有な素材だと思います。まず、「ふかいり」に使用する素材に欠かせないのはボディです。これがないとただの焦げた深煎りコーヒーになってしまい、そこにおいしさは感じ得ません。私たちの作る「ふかいり」の味わいは、程よい濃さとしっかりした甘苦さ、「濃縮感のある甘さ」など。豊かなボディのある素材が生み出す「甘さ」に特徴を感じてもらいます。クリーンでバランスが良い味わいをベースに、様々な「甘さ」を感じて楽しめるのがニフコーヒーの「ふかいり」の魅力です。そしてこの「ラ・クプラ」は、それを見事に表現してくれる素材です。



引用元：<https://www.guatemalancoffees.com/>

【名産地アンティグア】

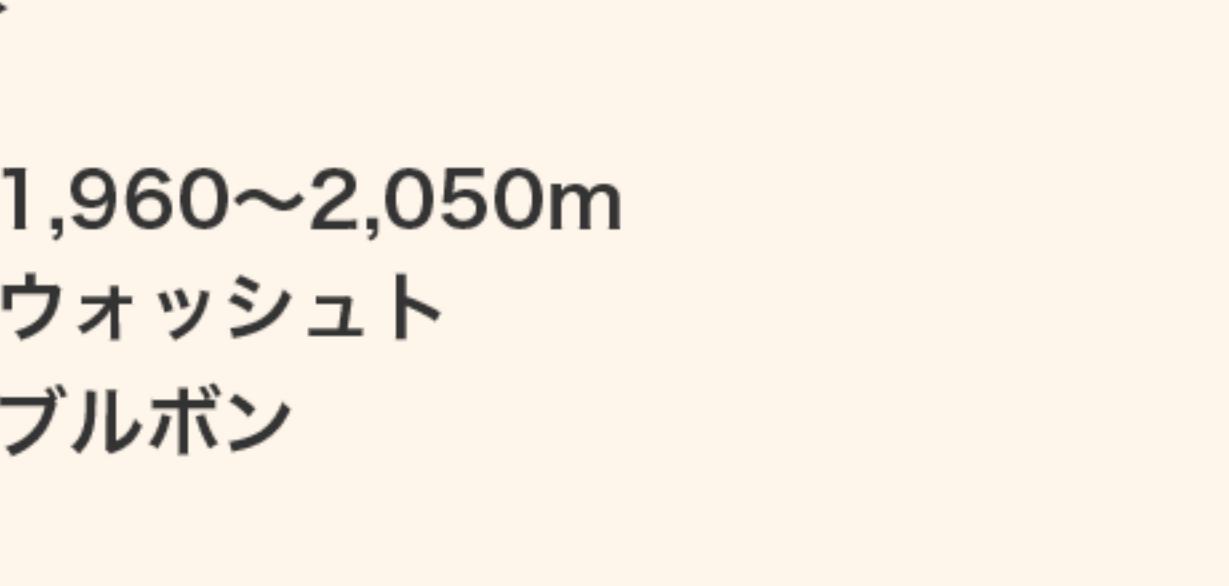
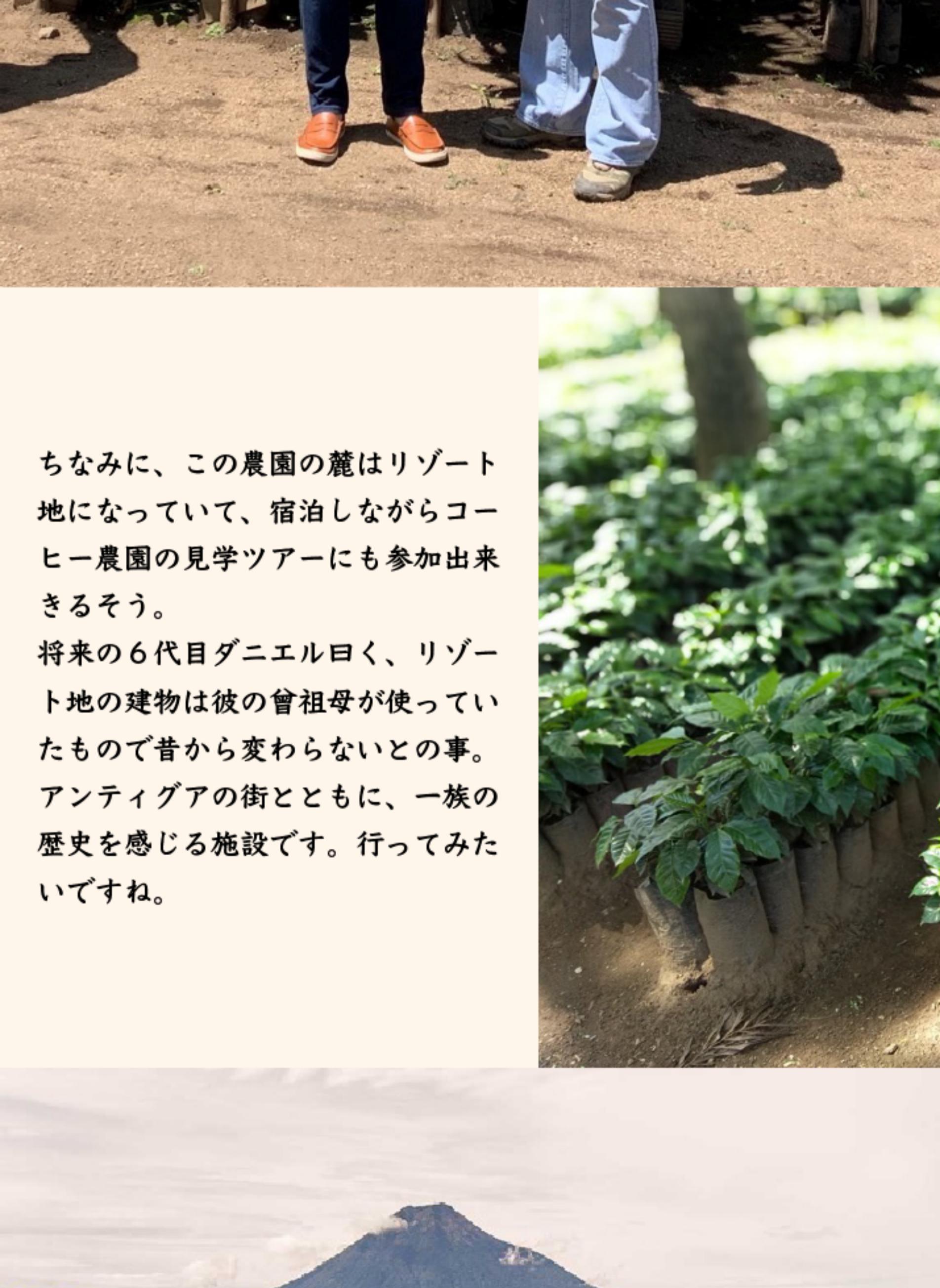
グアテマラには「ANACAFE: グアテマラコーヒー協会」が定めた8つの産地があります。この中でもアンティグアは高品質なコーヒー産地として名高く、多くの優良農園が存在するエリアでもあります。コーヒー産地としてのアンティグアは、高標高による十分な寒暖差・3つの火山に囲まれて肥沃な土壌・豊富な水源という、良質なコーヒーが出来る可能性を十分に秘めた地域なのです。そこに丁寧で適切な精製技術が加わり、高品質なコーヒーが出来上がるのです。

【世界遺産アンティグア】

歴史的な建造物の温かみある色合いと透き通るような青空、雄大な火山とのコントラスト、夕焼けに映し出される石畳、ライトアップされた幻想的な街並みが一日中楽しめる古都・アンティグア。



1700年代に2度の大きな地震で大きな被害を被っていますが、今もその爪痕を感じる建物があり、歴史的価値の高い街です。また、世界遺産にも登録されており、欧米では人気の観光地のひとつです。



＜商品の詳細情報＞

農園主：ダルトン・ファミリー

地域：サカテペケス県アンティグア北部

標高：1,960～2,050m

精製：ウォッシュド

品種：ブルボン

ちなみに、この農園の麓はリゾート地になっていて、宿泊しながらコーヒー農園の見学ツアーにも参加出来るそう。

将来の6代目ダニエル曰く、リゾート地の建物は彼の曾祖母が使っていたもので昔から変わらないとの事。

アンティグアの街とともに、一族の歴史を感じる施設です。行ってみたいですね。

