



海ノ向こうコーヒー

商品のご案内



Myanmar Genius Shan State

ミャンマー ジーニアス シャンステイト

List No.1- 6



産地：ミャンマー

シャン州ユアンガン

精製：ウォッシュド・

ナチュラル・ハニー

乾燥：天日乾燥

アフリカンベッド

品種：カツーラ、カツアイ、

サンラモン

標高：1,400 ~1,600 m

栽培：農薬化学肥料不使用

梱包：エコタクト + 麻袋

Flavor note：

Washed / blue berry , yogurt ,
Silky , clarity

Natural / plum ,rose wine, hazel
nuts

Honey / honey toast , apple ,
smooth

おすすめ焙煎度：

Washed / ミディアム ~ フルシティ

Natural / ハイ ~ イタリアン

Honey / ハイ ~ フルシティ



- 「ミャンマーをコーヒーベルトに。」 ジーニアスコーヒーの挑戦。

ミャンマーのコーヒーは、アメリカでは東洋のパナマと称されるほど、東南アジアで美味しいコーヒーができる新しい産地として近年注目を浴びています。

小規模農家を中心のユアンガンは、土壌の豊かなシャン州の中でも最大級の生産量を誇る地域。Genius Shan Highlands Coffee は、現地の社会的企業として農家さんとともに成長を続けています。技術指導や苗木・資材等の提供環境に配慮した栽培手法や精製方法の導入にも取り組んでいます。2018年に地域最大の精選場をオープンし、ユニークな発酵方法や比重選別機の導入など、品質向上への挑戦を続けています。



Ngwe Tun

Founder of Genius Coffee / Social Entrepreneur

Former technical director at IT company. He came to think of adding coffee to the list of Myanmar's best-known natural products in a way that it can help local communities and protect the environment. That's how Genius Coffee was born.



スタッフコメント：

「ミャンマーをコーヒーベルトに。」と熱く語るドリーマーであり、クールな経営者でもあるタウンさん。何より印象的だったのは、カップング時のフィードバックに真摯に耳を傾け、どうやったらもっと美味しくなるかを時間を忘れて議論しているピュアな coffee lover としての一面です。また驚かされたのは、「農家と専売契約を結ばない」というポリシー。トレーニング提供や適正な買取価格、人対人の信頼関係をちゃんと積み上げて、選んでもらえる会社でありたいという想いに感銘を受けました。

(産地担当：安田)



Laos Ban Longlan

ラオス バン ロンラン

List No.7・8



産地：ラオス（北部）

ルアンパバーン ロンラン村

精製：ウォッシュド

乾燥：天日乾燥

アフリカンベッド

品種：カティモール

標高：900 ~1,400 m

栽培：農薬化学肥料不使用

シェードグロウン

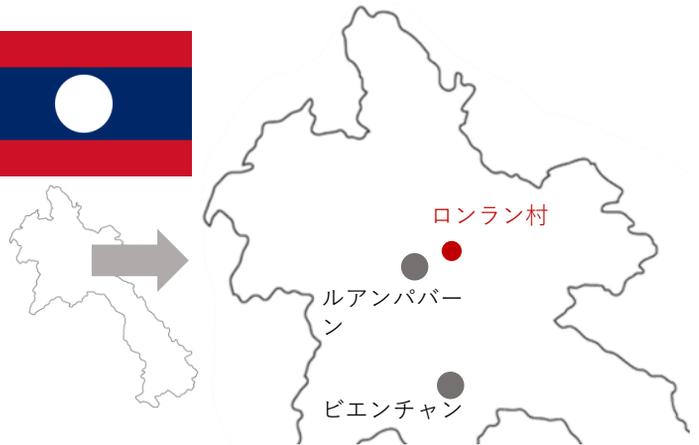
梱包：グレインプロ + 麻袋

Flavor note :

milk chocolate , clarity ,
herbal, pomelo

おすすめ焙煎度：

ハイ ~ フルシティ



- 豊かな自然と暮らす、“ロンラン村”からのマイクロロット。

ラオス北部ルアンパバーン市街から1時間半ほど車で走ったところにあるロンラン村。約70世帯のモン族の方たちが暮らしています。彼らは、近年急速に失われつつある豊かな森を守りながらコーヒーを育て、木々の陰でゆっくり熟した赤い実だけを一つ一つ丁寧に手摘みで収穫しています。坂ノ途中のスタッフが2016年から産地にはいり、専門家と協力しつつ現地で品質向上に努めています。ときにはぶつかりながらも、おいしいコーヒーづくりのための試行錯誤を繰り返しています。みんなで育てるコーヒーは、きっと毎年美味しくなっていくはず。その変化も楽しんでもらえるのが嬉しいです。クリーンな後味とチョコのような甘みが特徴です。

(* 参考動画：ラオスの森からコーヒーが届くまで

▷ <https://youtu.be/TgyUlfwsLng>)

< 品質へのこだわり >

コーヒーづくりは「おいしいコーヒーを届けたい」という想いをつなぐバトンリレー。
海ノ向こうコーヒーは、生産者とみなさんをつなぎます。



1.土づくり

コーヒーの香りの個性は土から。伝統的な自然栽培を尊重しつつ、地域の有機資源を活用した堆肥づくりにも取り組み始めています。



2.収穫

収穫で品質が決まるといっても過言ではありません。未熟なものが混じっていたらその場ではじきます。艶やかなワインレッドが完熟のしるし。丁寧に一つ一つ手摘みしています。



3.発酵

果肉除去後、できる限りコーヒー自身もつ菌だけで低温でゆっくり発酵させていきます。個性的な風味をひきだしやすいdry fermentationを採用しています。再現性が難関。



4.水洗

果肉を除去したあとに一度豆をきれいに洗う、「フルウォッシュド」とよばれる製法を用いています。豆の状態を均質にし、透明感のある後味を追求しています。



5.乾燥

アフリカンベッドとよばれる乾燥棚をみんなで手づくり。1時間ごとに豆を攪拌することで乾燥ムラを防ぎます。天候をみながら、14日前後で水分率10-11%になるように管理します。



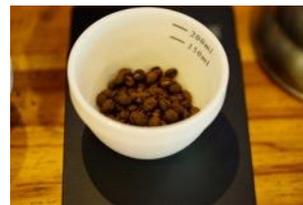
6.選別

脱穀後、豆の大きさを分けるスクリーン選別は機械で。最後は人の手で一粒一粒選別します。厳しい現地品質管理マネージャーのお姉さんに怒られながら、みんな真剣に選別しています。



7.保管

産地では、脱穀前のパーチメントと呼ばれる状態でキュアリング。輸出の直前に脱穀・選別を行い、グレインプロという鮮度保持袋に入れて輸出。日本に到着後は定温倉庫で保管します。



8.焙煎

焙煎レンジも広がってきています。クリーンカップと、チョコ感をひきたせるように、中煎りよりは深めでの焙煎をおすすめしています。

< 生産者紹介 >



トinkerさん(右)とニュッポーヤンさん(右から2人目)
コーヒーリーダーと村のデモファームの管理人さん。畑を共同で管理されています。写真は虫害対策ワークショップの様子。



ジョンギイヤンさん(左)とヤーイーヤンさん(左から2人目)
村で最初にコーヒー栽培をはじめたお二人には、いつも教えてもらってばかり。写真はテイスティングワークショップの様子。



サイトウアヤンさん
村で一番大きなコーヒー畑をもっている。それでいて村一番の働きもの。

< 現地パートナー紹介 > Saffron coffee



スタッフコメント / Saffron coffeeは、ルアンパバーンの旧市街にある小さなカフェです。コーヒーチェリーの集荷と精製、輸出の手続きをお願いしています。代表のトッドさんが、ラオスの美しい自然と文化に惚れ込みアメリカからラオスに移り住んで10数年。英語で会話していたのに、熱がこもるとラオス語に切り替わるくらいにすっかりラオス人。現地スタッフのみなさんもトッドさんの性格がうつってか、コーヒーづくりへの姿勢も人への接し方もとにかく丁寧。これまでは、徹底的にクリーンカップを追求してこられました。今季からは、発酵方法を15種類試すなど、個性をどう引き出すか、を一緒に取り組んでいます。(産地担当: 安田)

Laos Bolaven Typica

ラオス ボラベンティピカ

List No.9・10



産地：ラオス（南部）
ボラベン高原

精製：フルウォッシュド

乾燥：天日乾燥
アフリカンベッド

品種：ティピカ
単一品種

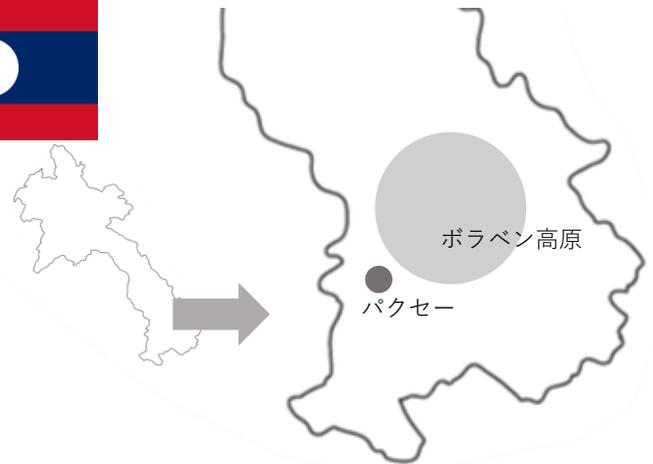
標高：1,200 ~1,400 m

栽培：農薬化学肥料不使用
シェードグロウン

梱包：ポリエチレン袋 + 麻袋

Flavor note :
blood orang , chocolate, soft

おすすめ焙煎度：
ハイ ~ フルシティ



-手から手へ。
失われていく”ティピカ種”を次世代につなぐ。

ラオス南部のボラベン高原は、ラオスにおける一大コーヒー栽培地域です。古くからコーヒー栽培が盛んで専門農家も多く、海外企業の進出も増えてきています。ティピカはコーヒーの原種に近い希少な品種。近年は品質や栽培方法にこだわらずに生産効率を重視する傾向が強くなり、収量の低いティピカ種の樹はほとんどが切りたおされてしまいました。しかし、国際相場に左右されない高品質のコーヒーをつくるためには、その土地にあった良い品種を残していくことも大切。ティピカを守ろうと活動されている生産者協同組合の方々から出荷していただいています。

Philippine Kalasan sweet

フィリピン カラサンスイート

List No.11・12



産地：フィリピン ミンダナオ島

ブキドゥノン
カラトゥンガン山周辺

精製：フルウォッシュド

乾燥：天日乾燥

アフリカンベッド

品種：カラサン

標高：1,900 m

栽培：農薬化学肥料不使用

梱包：グレインプロ + 麻袋

Flavor note：

floral , raspberry, caramel ,
smooth sweet

おすすめ焙煎度：

ミディアム ~ シティ



- 伝統と誇りにかけて。
森で出会った新種をまもり育てる。

カラサンという品種は、現地では「スイート」と呼ばれ代々タラアン・ディグ族の間で愛されてきたアラビカコーヒーです。そのコーヒーが見つかった森は「出会いの森」と呼ばれています。細長く、独特なカタチをしたその豆を品種鑑定にかけると "Unknown" .エチオピアの野生種に類似しているものはあるが新種であるとの結果がでました。その複雑でフルーティな香味は、フィリピンコーヒーの概念を変えるほど。毎年開催されるオークションは少しずつ話題になってきており、kgあたり 1万円を超える値がつくロットがでるほどです。

Indonesia Bali Di Bon

インドネシアバリ ディボン

List No.13・14



産地：インドネシア

バリ島, プラガ, ボン村

精製：ウォッシュド、天然酵母
wet fermentation

乾燥：天日乾燥
アフリカンベッド

品種：アロブ
単一品種

標高：1,100 ~1,300 m

栽培：農薬化学肥料不使用
シェードグロウン

梱包：グレインプロ + 麻袋

Flavor note :

tropical fruits, citrus,
clean cup , coconuts ,

おすすめ焙煎度：

ミディアム ~ フルシティ



神々の島から。天然酵母×湧水で明るく凝縮された酸味とクリーンカップを実現。

バリの主要なコーヒー産地キンタマニから少し離れた、プラガのボン村マイクロロットです。現地で長年コーヒーに携わってきた農家パック＝スラムットが地元のフルーツなどから作った秘伝の天然酵母と、豊富に手にはいる湧水で精製。数ある品種から一つを選び、農薬がふりかからないようにみかんと農園を分けるなど環境にも配慮して栽培されており、現地でも高い評価を得ています。

< スタッフコメント >

湧水をつかってクリーンに精製しているので、どの焙煎レンジでも美味しく飲めます。個人的には少し浅めで柑橘系のフルーティさを引き出してあげるのがオススメです。煎りすすめると、くるみやココナッツのような甘みがでてきます。秘伝の天然酵母のレシピは、僕も教えてもらえません…。(産地担当：安田)

Ethiopia Yirgacheffe G1 Washed

エチオピア イルガチェフェ G1 ウォッシュド

List No.15・16



- ・産地 / エチオピア イルガチャフィ Chelelektu エリア
- ・精選 / ウォッシュド
- ・乾燥 / 天日乾燥 アフリカンベッド
- ・標高 / 1800 - 2200m
- ・品種 / 在来種
- ・栽培 / 農薬化学肥料不使用
- ・梱包資材 / グレインプロ+麻袋

flavor note : earl grey , bergamot , complexity , clarity



- 湿地が育くむ紅茶のような複雑なフレーバー。"イルガチェフェ"だけのテロワール。

コーヒー発祥の国とされるエチオピアで最高級品質の豆を生産している地域として言わずと知れたイルガチェフェ。現地の言葉で「湿地とその草」という意味だそうです。その名の通り水源に恵まれ、水洗式に適しています。

その中でもさらに、芳醇な香りが強い一等級のチェリーを特別に選別しています。現地では伝統的にコーヒーを飲んで楽しむ文化が根付いており、まさに生活の一部としてコーヒーを愛する小農家さんたちによって収穫・精製されています。



Ethiopia Yirgacheffe Aramo Natural

エチオピア イルガチェフェ アラモ ナチュラル List No.17・18



産地：エチオピア

イルガチャフィ アラモ

精製：ナチュラル

乾燥：天日乾燥

アフリカンベッド

品種：在来種

標高：1,850 ~2,200 m

栽培：農薬化学肥料不使用

シェードグロウン

梱包：グレインプロ + 麻袋

おすすめ焙煎度：

ハイ ~ イタリアン

Flavor note：

floral , winey , strawberry ,
melty



- "イルガチェフェ"の中でも良質なチェリーだけを
ゆっくり乾燥させました。

コーヒー発祥の国とされるエチオピアで最高級品質の豆を生産している地域として言わずと知れたイルガチェフェ。このナチュラルは「スロードライイング」と呼ばれ、昼間はビニールシートで覆いながら、ゆっくり天日干しで20日間ほどかけて乾燥されます。これによりコーヒー水分を均一化させ、複雑でありながらクリーン、また保存性にも長けたコーヒーを生産しています。ワインのようにフルーティ。うっとりするほど華やかな香りです。

Ethiopia Gesha Village Chaka Natural

エチオピア ゲシャビレッジ チャカ ナチュラル

List No. 19・20



産地：エチオピア南西部

ベンチマジ地区
ゲシャビレッジ農園

精製：ナチュラル

乾燥：天日乾燥

アフリカンベッド

品種：ゲイシャ

単一品種

標高：1,900 ~2,000 m

栽培：シェードグローウン

梱包：バキュームパック + カートン

おすすめ焙煎度：

ミディアム ~ フルシテ
イ

Flavor note :

strawberry , honey ,
complexity , lively acidity



- パナマゲイシャでおなじみのゲイシャ種発祥の村「ゲシャビレッジ農園」から。

エチオピア西部のジャングル地帯ベンチマジに位置するゲシャビレッジ農園は、パナマ・エスメラルダ農園と同一品種*であるゲイシャ種を採取し、先住民であるメアニット族と協力し、自然環境への配慮や雇用機会の創出を大切に、相互理解に努めながら同国最高峰のコーヒーを生産しています。

農園オーナーであるアダム氏とレイチェル夫人は、ドキュメンタリー映画製作がきっかけでこの地に惚れ込みました。農園から約20kmに位置する原生林ゴリゲシャの森 (Gori Gesha Forest) を歩き続け、辿りついたのはジャスミンの香りが広がる Gesha 種の現生地。そこから持ち帰った様々な品種から選別した6種を試験的に栽培し、試行錯誤の後3品種に絞りました。

(* Gesha 1931 が外観・カップ、遺伝子観点から最も類似した品種。)

Ethiopia Gesha Village Oma Washed

エチオピア ゲシャビレッジ オマ ウォッシュド

List No.21・22



産地：エチオピア南西部

ベンチマジ地区
ゲシャビレッジ農園

精製：ウォッシュド

乾燥：天日乾燥

アフリカンベッド

品種：ゲイシャ 単一品種

標高：1,900 ~2,000 m

栽培：シェードグロウン

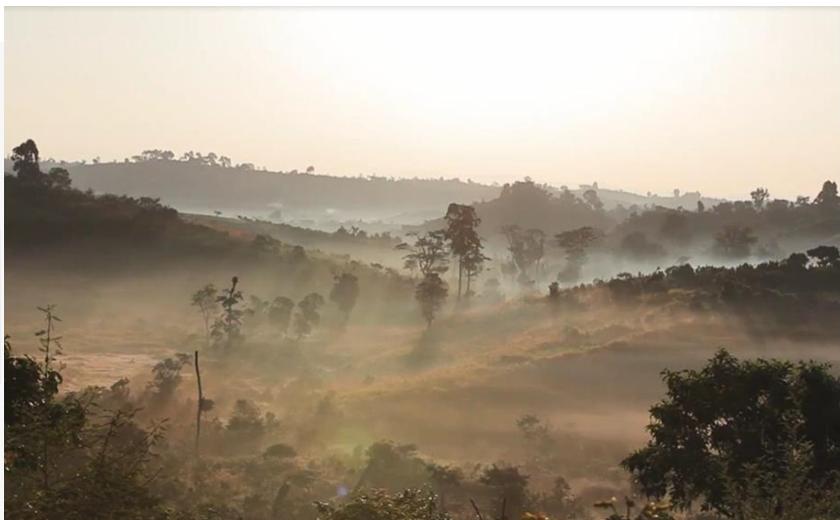
梱包：バキュームパック + カートン

おすすめ焙煎度：

ミディアム ~ フルシテ
イ

Flavor note :

lemon , muscat , apricot ,
floral



- パナマゲイシャでおなじみのゲイシャ種発祥の村「ゲシャビレッジ農園」から。

エチオピア西部のジャングル地帯ベンチマジに位置するゲシャビレッジ農園は、パナマ・エスメラルダ農園と同一品種*であるゲイシャ種を採取し、先住民であるメアニット族と協力し、自然環境への配慮や雇用機会の創出を大切に、相互理解に努めながら同国最高峰のコーヒーを生産しています。

農園オーナーであるアダム氏とレイチェル夫人は、ドキュメンタリー映画製作がきっかけでこの地に惚れ込みました。農園から約20kmに位置する原生林ゴリゲシャの森 (Gori Gesha Forest) を歩き続け、辿りついたのはジャスミンの香りが広がる Gesha 種の現生地。そこから持ち帰った様々な品種から選別した6種を試験的に栽培し、試行錯誤の後3品種に絞りました。

(* Gesha 1931 が外観・カップ、遺伝子観点から最も類似した品種。)

Kenya Kayu no Koe

ケニア カユ ノ コエ

List No.23・24



産地：ケニア

カンゲマ・マティオヤ地区
ムランガ,カユ

精製：ウォッシュド

乾燥：天日乾燥

アフリカンベッド

品種：ケント、SL28

標高：1,800 m

栽培：農薬化学肥料不使用

シェードグロウン

梱包：グレインプロ + 麻袋

おすすめ焙煎度：

ミディアム ~ シティ

Flavor note :

orange , juicy , grape fruit
peel , firm acidity



カンゲマ・マティオヤ地区
ムランガ,カユ

- 厳選したコーヒーを届けたい。人々の叫びがカタチになった「プライドオブケニア」。

現地のキクユ語でカユとは「叫び」を意味します。本当の意味で品質にこだわった、価値あるコーヒーを届けたいという思いから、純粋なカップ品質を基準にオークションにて落札し、更に日本にて厳選されたロットのみが“The Proud of Kenya”として採用されます。この豆は、その中の Kayu 水洗場でつくられたマイクロロットです。小規模農家が丁寧に完熟豆だけを手摘みし、近くを流れる天然の清流を使って精製します。

ケニアらしい柑橘系のフレーバーはもちつつ、軽すぎないしっかりとした酸味とグレープフルーツのような甘みもっています。

Kenya Pride of Kenya Ruarai

ケニア プライド・オブ・ケニア ルアライ

List No.25・26



産地：ケニア

ニエリ地区

精製：ウォッシュド

乾燥：天日乾燥

アフリカンベッド

品種：SL34, SL28, Ruiru 11,
Batian

標高：1,650 ~1,800 m

栽培：N/A

梱包：N/A

おすすめ焙煎度：

ミディアム ~ フルシティ

Flavor note :

orange , cranberry ,
juicy , flower



- これこそケニア!力強くジューシーな酸に目が覚める「プライドオブケニア」。

現地のキクユ語でルアライとは「岩山」を意味するそうです。キレのある上質な酸とフローラルな香りが特徴のケニアですが、Ruaraiはとにかくジューシーで、ケニアらしい柑橘系の酸が前面にでています。エチオピアの上品なフローラルさとは少し違い、力強い香りが特徴です。

本当の意味で品質にこだわった、価値あるコーヒーを届けたいという思いから、純粋なカップ品質を基準にオークションにて落札し、更に日本にて厳選されたロットのみが“The Proud of Kenya”として採用されます。この豆は、その中のRuarai水洗場でつくられたマイクロロット。小規模農家が丁寧に完熟豆だけを手摘みし、精製処理後の廃水を循環機によって浄化するなど、環境負荷をできるだけ抑える工夫もしています。

Indonesia Manderin Batak Villagelot

マンデリン バタク ビレッジロット

List No.27・28



産地：インドネシア

スマトラ島、トバ湖周辺、
Parasan Villa

精製：スマトラ式

乾燥：天日乾燥

品種：Jember, Ateng, Onan
Ganjang, others (※ティピカ由来の
土着品種と言われている)

標高：1,300 ~1,500 m

栽培：シェードグロウン、火山
灰性土壌の平坦な高地

梱包：N/A

おすすめ焙煎度：

ハイ ~ イタリアン

Flavor note：

black berry, caramel, silky,
exotic earthy



スマトラ島トバ湖周辺
Parasan Villa



- 最高品質のマンデリンを目指して。バタク族パラトゥサン村のマイクロロット。

火山の噴火でできたトバ湖。その南端にあるリントン周りで、古くからバタク族はコーヒーを作ってきました。草木が青々と茂る肥沃な火山性土壌と高い標高による暖昼寒夜、豊富な水量を兼ね揃えた最適な地域にパラトゥサン村があります。現地種 Jember と Ateng & Onan Ganjang の独特の香りを持つコーヒーが生まれました。

熟練の生産者により丁寧な手作業が行われ、スマトラ島の一般的な他の地域とは異なり、村では各工程毎・ロット別にカップ評価が行われます。そのため、高品質なコーヒーの安定供給が可能となっています。

Indonesia The Big Ache

インドネシア ザ・ビッグ アチェ

List No.29・30



産地：インドネシア

スマトラ島 Bener Meriah

精製：スマトラ式

乾燥：天日乾燥

品種：ジェンベル、アテン、
ティモール・ティムール

標高：1,550 ~ 1,680 m

栽培：N/A

梱包：グレインプロ+麻袋

おすすめ焙煎度：

シティ～イタリアン

Flavor note：

exotic earthy , juicy ,
dry fruite . butter caramel



● 南ミナス

- - 100年の歴史をもつマンデリン産地の存在感と、
ジューシーさを併せ持つ。

インドネシアスマトラ島の中でも、特に古参産地であるアチェ。民族性も相まって誇り高い農家さんたちが多い地域です。深い森林、豊富な水資源をつかって作られる、特徴的な紺碧の生豆が彼らの誇りです。

スマトラ島では、サビ病による単一品種への被害を経験している背景があるため、多品種を植えようとする傾向にあります。

Guatemala Antigua Floral

グアテマラ アンティグア フローラル

List No.31・32



産地：ガテマラ
アンティグア

精製：ウォッシュド

乾燥：天日乾燥

品種：ブルボン、アラビゴ
(ティピカ)、カツアイ

標高：1,500 ~1,850 m

栽培：シェードグロウン

梱包：グレインプロ + 麻袋

おすすめ焙煎度：

ハイ ~ フルシティ

Flavor note :

Jasmine, caramel chocolate,
firm acidity , clarity



- 真にアンティグアらしいアンティグアを目指す
「ジャスミン」プロジェクト。

美味しいコーヒーを産出することで世界的に高く評価されているアンティグアのコーヒー。1880年代にグアテマラで最初のコーヒー栽培が行われた地区がこのアンティグアです。一時期は、偽装表示されたアンティグア産が出回ったことで評価がさがるといった危機があったほど。

Pastores Millは、アンティグアの中で年間1万~1万5千袋のチェリーを精製し、100年以上の歴史を誇る精製場。そこで熟練カッパーが全てのロットをカップし、アンティグアらしい風味特性を持つものだけを厳選した限定ロットをつくりはじめました。それが“ジャスミン”です。

アンティグアらしい華やかな酸味と、重厚感のあるボディが特徴です。

El Salvador Pakamara El Carmen

エルサルバドル パカマラ エルカルメン List No.33・34



産地：エルサルバドル

カントン・ロマ・アルタ、ヌエボ
・テペティアン、サン・ヴィンセ
ント、チオンテペット火山付近

精製：ウォッシュド

乾燥：天日乾燥

品種：パカマラ
単一品種

標高：1,300 ~1,400 m

栽培：シェードグローウン

梱包：グレインプロ + 麻袋

おすすめ焙煎度：

ハイ ~ フルシティ

Flavor note :

caramel , peach , creamy ,
round , harmony



- 注目のパカマラ種。元大統領がオーナーをつとめる 歴史あるエルカルメン農園

エルサルバドルの国花は、アラビカコーヒーの花だそう
です。そこからもわかるようにコーヒー栽培の歴史は長く、
研究機関も充実しコーヒー普及員の知識も豊富。長年コー
ヒーとともに生活してきました。

エルカルメン農園は、アルフレッド・クリスチャーニ元大
統領がオーナーを務め、徹底的な品質管理がされています。
パカマラ種は、エルサルバドル独自の品種で、パーカス
種とマラゴジッペ種の交配種。豆は大きく、独特のフレー
バーを持っています。上品な酸味とキャラメルのような甘
みのバランスのとれた豆です。

Costa Rica Jaguar Honey

コスタリカ ジャガーハニー

List No.35・36



産地：コスタリカ

トレスリオス、タラス

精製：ハニー

乾燥：天日乾燥

アフリカンベッド

品種：カツーラ、カツアイ等



標高：1,400 ~1,700 m

栽培：シェードグロウン

梱包：グレインプロ + 麻袋

おすすめ焙煎度：

ハイ ~ フルシティ

Flavor note :

sweet , apple , honey ,
toast, soft



- 「ハニープロセス」コーヒーで、絶滅危惧のジャガーを守る。

「中米のスイス」と呼ばれ、軍隊を持たない平和主義の国、コスタリカ。さらに「地球幸福度指数」No.1に選ばれたり、国をあげて環境政策にも取り組んでいたりと、独自の取り組みをすすめています。このコーヒー豆は、近年の森林伐採によって絶滅危惧種に指定された「ジャガー」を守るためのプロジェクトとして栽培がスタートしました。コーヒー豆1ポンド(約450g)当たり、最低1セントが寄付され、森林を守る活動に活かされています。

コーヒー栽培の歴史は古く、アラビカのウォッシュドは高級品として知られてきましたが、スペシャルティコーヒーの潮流の中で、さらに独自性を発揮していくべく、ハニープロセスが考案されたり、トレーサビリティの向上を目指したマイクロミル革命など、工夫を重ね続けています。

Colombia Huila Timana Lohas

コロンビア ウィラ ティマーナ ロハス

List No.37・38



産地：コロンビア

ウィラ、ティマーナ

精製：ウォッシュド

乾燥：天日乾燥

品種：カツーラ、Variedad、Colombia、Castillo、Yellow/Red Bourbon

標高：1,300 ~1,900 m

栽培：シェードグロウン

梱包：グレインプロ + 麻袋

おすすめ焙煎度：

ハイ ~ フルシティ

Flavor note：

fruit jam , citric, vanilla , smooth



- 伝統と改善で、危機をのりきった農家の絆の集大成

急激な気候変動と異常気象による生産量の激減で、危機的な状況に陥ったティマーナ地区の農家さんたちは、コーヒーの品質向上を目的に、生産者組合Aprotimanaを結成しました。Kaizen project という名前で、品質向上をはかるプロジェクトをコロンビア中で実施している輸出会社 lohas beans さんが、伝統的な精製方法はそのままで近代的で効率の高い農法を取り入れ、地域の品評会でも高い評価を受けています。爽やかな酸味とマイルドな口当たりが特徴です。

Colombia Nariño Gran Bolivar

コロンビア ナリーニョ グランボリバル List No.39・40



産地：コロンビア最南部
ナリーニョ県

精製：ウォッシュド

乾燥：天日乾燥

品種：カツーラ、カスティージョ（
ロザリオ、エルタンボ）

標高：1,600 ~1,800 m

栽培：

梱包：麻袋+グレインプロ

おすすめ焙煎度：

ハイ～フルシティ

Flavor note：

orange , bitter chocolate



- 世界で賞賛されるナリーニョ地区でとれた傑作。

北緯1度。ほぼ赤道直下に位置するナリーニョ地区。だから日射量は十分。火山性の土壌でミネラルも豊富。標高が高く冷涼な気候と、谷底から立ち上がる暖かく湿った空気のおかげで寒暖差が生まれ、コーヒーの木は実に糖分を蓄えます。その結果、まろやかな酸味と、長く続く甘さを持ったコーヒーになります。気候条件に恵まれたコーヒーは、陰しい斜面で一つ一つ手摘みで収穫し、冷涼な気候の県都パスト市で保管されます。

柑橘系のフルーティさと、煎りすすめていくと発達していくビターチョコのような甘みをお楽しみください。

Brazil Choco Japão

ブラジル チョコ ジャポン

List No.40・41



産地：ブラジル
南ミナス、モジアナ、セラード

精製：ナチュラル

乾燥：天日乾燥、ドライヤー

品種：カツアイ、ムンドノーボ

標高：1,100m以上

栽培：N/A

梱包：グレインプロ + 麻袋

おすすめ焙煎度：

ハイ～イタリアン

Flavor note：

chocolate, nutty, balance,
round



- 日本人の好みに合わせて厳選。クセのない
チョコのような甘みと香り。

現地の熟練鑑定士が、日本人の好みにあるよう300を超える
カップングを経て生み出した厳選ロット「Café Dolce」。主
張しすぎず、バランスのとれた甘み。ブレンドにもシングル
でも、定番豆としてお使いいただける商品です。
海ノ向こうコーヒーが扱う豆は、マイクロロットや農園のもの
が中心ですが、
この豆は産地から集められたのちに香味ごとにロット分けさ
れるブラジルならではの方法で選ばれています。

産地：ドミニカ共和国

ハラバコア

精製：ナチュラル

乾燥：天日乾燥

ドライヤー

品種：カツーラ

標高：800 ~1,500 m

栽培：一部、シェードグロウン

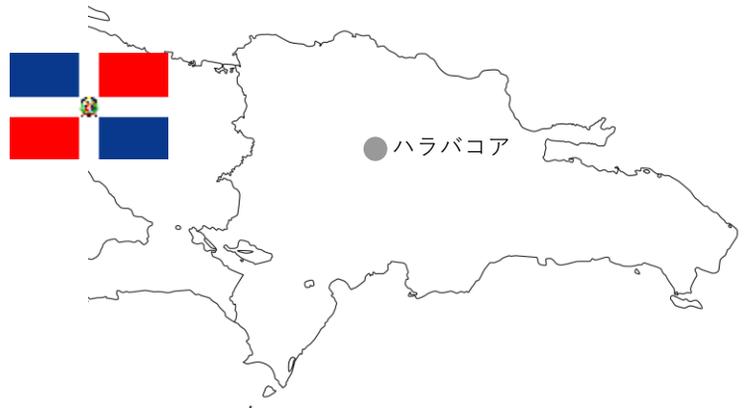
梱包：グレインプロ+麻袋

おすすめ焙煎度：

ハイ～イタリアン

Flavor note:

red wine, strawberry,
syrup, milk chocolate



- 人もコーヒーも、外見より中身という方へ。どんな豆とも違う、爆発する個性をお楽しみください。

1943年ビラルミニオ・ラミレス氏がコーヒー農園をスタートし、現在では3世代に渡る伝統ある農園です。クリニックや道路の建設、シェードツリーの植林などコミュニティ活動にも積極的。コーヒーチェリーを高く積み上げては広げるを繰り返し、独特の発酵を促します。少しだけウォッシュドをブレンドすることで、はじける個性がうまくまとまりました。赤ワインのような芳醇さをベースに、とろっと甘いチョコレートも感じます。次々に様々なフレーバーが押し寄せる、新鮮な感覚を味わってください。

スタッフコメント：

最近密かに人気がでている「ワイナーナチュラル」。実は一度ラオスでも、同様の個性的なフレーバーを引き出せないかと挑戦したことがありました。結果は、ワインというよりはウイスキー。発酵感が強すぎて上手くいきませんでした。個性的なフレーバーが前にでつつも、ちゃんとベースでまとまっている感じに正直嫉妬すら感じます。生豆の見た目は良くないですが、生豆の状態でのハンドピックはほどほどで、ロースト後に色づきが悪い豆があれば除いてあげる、くらの選別で、一度騙されたと思って飲んでみてください。 (産地担当：安田)

Papua New Guinea Kigabah farm

パプアニューギニア キガバ農園

List No.45・46



産地：パプアニューギニア
西部高地 ワギ盆地

精製：ウォッシュド

乾燥：天日乾燥

品種：ティピカ70%、+ mix

標高：1,550 m

栽培：シェードグロウン
ワギ川流域の泥炭質土壌

梱包：グレインプロ+麻袋

おすすめ焙煎度：

ハイ～フルシティ

Flavor note：

sweet orange,syrup,
chocolate



- - 肥沃な土壌で、希少なティピカ種を守る。

この農園のあるワギバレーは、その名の通り溪谷です。火山活動によりもともと表土は肥沃である上に、雨や川の流れにより谷の底部に斜面からの土壌が堆積することで、特徴的な黒い泥炭質のねっとりとした土壌ができます。

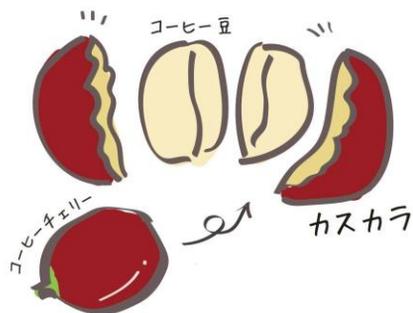
そこで、伝統的にティピカ種を育て続けています。またクリーンさを保つために、果肉除去のあと3回も水を変えながら、品質の再現性確保にも取り組まれています。

カスカラシロップ

List No.47-50

コーヒーの果実“丸ごと”の美味しさを伝えたい。

- ・カスカラの生産地：ラオス北部(標高800~1600m)
- ・内容量：300ml / 710ml
- ・原材料名：てんさい糖、レモン果汁、コーヒーの果皮
- ・栽培：農薬化学肥料不使用
- ・保存方法：直射日光を避け、常温で保存。開封後は冷蔵庫で保管の上、お早めにお召し上がりください。容器の底に一部成分が沈殿する場合がありますが、品質には問題ありません。
- ・パッケージ：コーヒーそのままの魅力をぎゅっと閉じこめた、カスカラのフルーティな味わいを表現しました



カスカラとは、コーヒーの果肉を乾燥させたもの。カスカラ特有の杏のような果実の甘みをぎゅっと凝縮してシロップを作りました。牛乳で割ればこっくりとした味わい、お湯で割ってレモンをたすとフルーティな味わいが楽しめます。瓶の口をあけるとふわっと広がるコーヒーチェリーの香り。コーヒーってフルーツなんだな、と感じていただけると思います。海外では徐々にカスカラシロップを使用したドリンクが広がっていますが、まだ日本では珍しい商品です。



① カスカラオレ

香ばしい風味が楽しめる「カスカラオレ」。牛乳にカスカラシロップを注いだだけのお手軽レシピ。ホットでもアイスでも、おいしく召し上がりいただけます。お好みでシナモンやジンジャーを少し加えても◎



[材料]

- ・カスカラシロップ：大さじ3杯半
- ・牛乳：カップ1杯分(約140cc)

[作り方]

- ①カスカラシロップを入れたカップに、牛乳を注ぎ入れる。
- ②シロップが沈殿しないよう下からしっかりかき混ぜたら完成。

②カスカラフィズ

ソーダで割ると、スカッと爽やかな「カスカラフィズ」になります。秋冬には、お湯で割ってスライスレモンと。こちらもシンプルレシピでフルーティさがひきたって◎シロップがあれば自宅でも簡単につくれるので、ぜひお好みの甘さでつくってみてください!



[材料]

- A・カスカラシロップ：大さじ1杯(お好みで調整)
- A・レモンジュース(または果汁)：小さじ1杯
- ・炭酸水：グラス1杯分(約140cc)と氷：お好みで

[作り方]

- ①氷を入れたグラスにAを入れ、炭酸水をカップがいっぱいになるまで入れる。
 - ②炭酸が抜けないようにやさしく混ぜれば出来上がり。
- ※お好みでレモンの輪切りを入れるとさらに爽やかな見た目と味に仕上がります。

< ご家庭で使っていただきやすい中瓶 300ml



カフェ/飲食店でお使いいただきやすい大瓶710ml(右)と、サンプル用の小瓶100ml(左)もございます。▷



③カスカラレモネード

冬の定番ホットレモネードにカスカラシロップを加えた「カスカラレモネード」。レモンのさっぱりした味わいの中にカスカラが香る、冬が待ち遠しくなるホットドリンクです。



[材料]

- ・カスカラシロップ: 大さじ3杯半
- ・レモン果汁: 小さじ1杯
- ・お湯: マグカップ1杯分 (約150cc)

[作り方]

- ①マグカップにレモン果汁を入れる。
- ②お湯をそそぐ
- ③カスカラシロップを加え、かき混ぜれば出来上がり。

④カスカラチャイ

シナモンとカスカラの香りが絶妙にマッチした「カスカラチャイ」。シナモンを加える一手間でカスカラオレとはまた違った味わいになります。シナモンはお好みで調整し、オリジナルのカスカラチャイを作ってみてくださいね。

[材料]

- ・カスカラシロップ: 大さじ3杯半
- ・牛乳: マグカップ1杯分 (約150cc)
- ・シナモン(粉): 適量

[作り方]

- ①牛乳を温める。(電子レンジでもOK)
- ②カスカラシロップを加え、かき混ぜる。
- ③シナモンをお好みの量加え、やさしくかき混ぜたら出来上がり。



⑤カスカラジンジャーオレ

カスカラオレに生姜を加えて「カスカラジンジャーオレ」に。生姜で体も芯から温まる、寒い日にぴったりのドリンクです。



[材料]

- ・カスカラシロップ: 大さじ3杯半
- ・牛乳: マグカップ1杯分 (約150cc)
- ・すりおろした生姜: 約2g

[作り方]

- ①牛乳を温める。(電子レンジでもOK)
- ②カスカラシロップを加え、かき混ぜる。
- ③すりおろし生姜を加え、やさしくかき混ぜたら出来上がり。



風味豊かな生姜と、
香り立つ二種類のス
パイス〈カルダモン、
ブラックペッパー〉
をブレンドし、きび
砂糖と一緒にじっくり
煮詰めたジンジャ
ーシロップ。
甘さ控えめ、生姜と
スパイスの風味を引
き立てました。



うつくしい自然に囲まれて

山、川の美しい自然に恵まれた高知県四万十町。ジンジャーシロップに使われている生姜の生産者、林真代さんは、アジアやアフリカで有機農業の普及に努める仕事に携わったのち、縁あってこの地で農業を始められました。畑の土づくりには、米ぬかや手づくりのぼかし、鶏ふんなどを利用し、農薬や化学肥料に頼らない野菜づくりをされています。



飽きのこない、シンプルさ

材料はできるだけシンプルに。余計なものを入れず、味とつくり方にこだわった材料だけを使用しました。素朴で飽きのこない味わいに仕上がっています。これ一本でさまざまな楽しみ方が広がります。炭酸ソーダで割ってジンジャーエールにしたり、デザートソースにしたり、お料理に甘みを足したいときにもお使いいただけます。



光輝くスリランカの島から

ジンジャーシロップのアクセントになっているのは二種類のスパイス、爽やかな香りのカルダモンと、辛みのあるブラックペッパー。“光輝く島”とも呼ばれるスリランカの森で、茶葉やフルーツ、多種類のスパイスとともに、自然に寄りそうようにして育てられています。人と環境に配慮した栽培でフェアトレード認定・有機JAS認定を取得しています。



ジンジャーシロップ-おすすめの楽しみ方-

ジンジャーエールからお料理まで、さまざまなレシピに幅広くお使いいただけます。
ここでは、ひと手間加えたおすすめの楽しみ方をご紹介します。一度、お試しください。



1. ジンジャーティーソーダ

- ・ジンジャーシロップ 大さじ2
- ・紅茶 50cc
- ・炭酸水 100cc
- ・レモン 適量
- ・ミントやローズマリーなど 適量

1. 氷を入れたグラスに、ジンジャーシロップと紅茶50ccを加える
 2. 炭酸水100ccを加え、炭酸が抜けないようにやさしく混ぜれば出来上がり
- ✓ お好みでレモンをキュッと絞ったり、ミントやローズマリーを添えると、より爽やかな味わいになります

2. ジンジャーミルクティー

- ・ジンジャーシロップ 大さじ1~2
- ・水 100cc
- ・茶葉 大さじ1
- ・牛乳 100cc

1. 小鍋に100ccのお湯を沸かし、茶葉を加えて煮立たせる
2. 水と同量の牛乳を加え、ふつふつなるまで温める
3. ジンジャーシロップをカップに入れ、茶こしを使って2.を注ぐ
4. 全体をかき混ぜる

✓ 牛乳を豆乳にかえても美味しいです

3. ジンジャーラテ

- ・ジンジャーシロップ 大さじ1~2
- ・濃いめのコーヒー 70cc
- ・牛乳 70cc
- ・シナモン 少々

1. 濃いめにコーヒーを淹れる
2. 温めた牛乳にジンジャーシロップを合わせて、泡立て器で混ぜる
3. 1.と2.をカップに注ぎ、最後にシナモンをふる

✓ ホイップクリームを表面にのせるとクリーミーに