



 **NICARAGUA**  
**SANTA ANA ESTATE**  
**SHG**

リラお婆さんが守り続けてきた  
伝統と自然がつくりあげた  
やあらかで品のあるコーヒー

リラおばさんが  
守り続けてきた  
柔らかく品のある香味

# ニカラグア サンタアナ農園SHG

## <サンタアナ農園>

- ・90年以上の歴史ある農園
- ・女性の農園主によるきめ細やかな管理が行き届いている(庭の花々、精選設備の清潔さ等々)
- ・農園内には小川や滝があり、動物や昆虫、鳥なども生息している自然豊かな農園
- ・RA、UTZ認証も取得している農園
- ・農園主の名前がLila(リラ)さん  
『リラ』とは『ライラック』の別名。ライラックの花言葉はpride & beauty!

## 生産地情報・商品詳細

生産地域：ヒノテガ県 ラ・フンダドーラ地区

農園名：サンタアナ農園

標高：約1,200m

栽培品種：カトゥーラ、ビジャサルチ等

農薬検査：社外委託検査にて、基準値以下

商品規格：SHG、15UP

精選方法：WASHED

この農園がある場所は同じ地区の中でも昼夜の寒暖差が大きく  
近隣の農園よりも完熟までのスピードが多少遅い傾向があります  
その影響からか、生豆はコロコロと太り、熟度の均一性の高さが感じられます

完熟果実を丁寧に収穫した後は  
ニカラグアでは珍しいピニャレンセ社製のメカニカルサイフォンにかけられ  
過熟や軽い果実が取り除かれていきます

ここにサンタアナの「熟度の高さ」の秘密があります

様々なシーンで使える！

リラおばさんが守り続けてきた伝統と自然がつくりあげた  
やわらかで品のあるコーヒーに「温かさ」を感じます。



US FOODS

