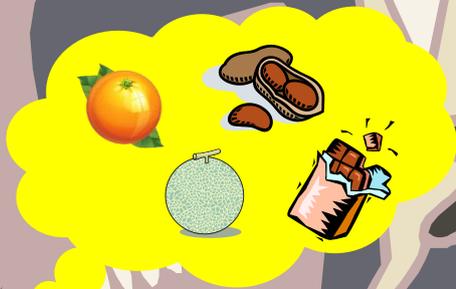


グアテマラ

# Fancy Santa Rosa ファンシーサンタロッサ



柑橘系とメロンのようなすっきりとした香りとナッツ、チョコレートのような甘味をともなった香りがあります。口当たり優しく、飲みやすいコーヒーです。



## <商品コンセプト>

グアテマラのサンタロッサ県の良質な原料をスクリーン17以上の大粒豆で揃えることにより、見栄えと味にこだわった商品です。今クroppはグアテマラのサンタロッサ県アヤルサ地区の4農園（リンダビスタグループ内の農園）を指定して作りあげました。

## <サンタロッサ県アヤルサ地区>

サンタロッサ県はグアテマラ南東部に位置しています。アヤルサ地区はアナカフェ（ANACAFE、グアテマラ国立コーヒー協会）が定める8つの生産地区とは別のオリエンテエリアに位置しています。オリエンテエリアはグアテマラでのコーヒー生産の約25%程度を占める（2016年現在）と言われており、グアテマラコーヒー生産で最も重要なエリアの1つです。

## <リンダビスタグループ>

- ・開園：1994年　・オーナー：Pablo Chuy（4代目）
- ・農園数：Pablo氏のファミリーが農園主である16農園
- ・あらゆる改善にも積極的で多くのサンプルをANACAFEや農業研究所に送り分析をしている。
- ・アフリカンベッドも所有しており、またハニープロセス等マイクロロットにも挑戦中。
- ・広大な農園であるにも関わらず、全て段々畑状かつ等間隔に植えられており、PABLO氏のマニアぶりが伺える。

## <ファンシー サンタロッサ SHB S17について>

所在地	サンタロッサ県 アヤルサ地区
標高	1600-1800m
収穫期	12~4月
栽培面積	231ha（4農園の合計）
主要栽培品種	パチェ (Pache)、パカス (Pacas)、カツアイ (Catuai)

### ◆ウェットミル名：LINDA VISTA（地域：SANTA ROSA DE LIMA）

精選フロー：収穫→集荷→水槽→異物除去→パルパー&ミューシレージリムーバー→セパレーター→ウォッシュャー→水路→フローター除去→乾燥約4日（予備乾燥）→マシンドライ約8時間

★PABLO氏の厳しい目が行き届いている。

★チェリーからの一貫生産により品質の安定が期待できる。

★農園から遠くない為、収穫されたチェリーがスムーズに持ち込まれる。

★リンダビスタグループ専用のウェットミルとなっており、他の原料と混ざることはない。

★発酵槽は所有しているが、品質安定の為ミューシレージ除去は100%リムーバーを使用している。

★パティオが7つ、ドライマシンが6機ある為、ウェットパーチメントで長期間放置されるリスクが低い。

★品質安定の為、天日乾燥はあくまで予備的におこない、ドライマシンで仕上げている。

★施設内にカップングラボがあり、オーナーのPABLO氏と駐在のカッパーが全てのロットに対して、水分チェック、欠点チェック、カップングを行う。

### ◆ドライミル名：SUBE, S.A.（地域：GUATEMALA CITY）

精選フロー：脱殻→異物除去→スクリーン選別→比重選別→電子選別

★COEのミリングも行っているスペシャルティ専用のミル。

★ミキシングサイロがある為、ロット間のバラツキのリスク低減が期待できる。

★ドライパーチメント受け入れ時に、水分値、スクリーン、ディフェクトカウントを計測し、6カップ/ロットのカップングを行う。

★ドライミルにて選別後、水分値、スクリーン、ディフェクトカウントを計測し、6カップ/ロットのカップングを行う。

★プレシップサンプル送付前に同様にチェックを行う。