

Coffee

コロンビア

マグダレナ スプレモ

MAGDALENA SUP

マグダレナ SUP は、
レインフォレスト・アライアンス認証（環境に優しい認証）を受けている
3つの生産者組合（ロスナランホス組合・アルトデオビスポ組合・ロスカ
ウチョス組合）と周辺の RA 認証農園から原料を集めています。

**カシス、柑橘系などのフルーティーな香り。
甘味、そしてしっかりしたコーヒー感。**

間違いない。美味しいコーヒー。

いつも近くにコーヒーを♪



<<コロンビア マグダレナ SUP 補足資料>>

コロンビアでは、年間を通して国内のどこかでチェリーが収穫されています。地域によって生産環境や栽培方法が異なるので、「コロンビアコーヒー」といっても地域によって色々な風味を楽しむことができます。

コロンビアコーヒーの産地といえば、昔から**マニサレス**（カルダス県）、**アルメニア**（キンディオ県）



メデリン（アンティオキア県）が有名です。今でもアンティオキア県はコロンビア有数のコーヒー生産地として知られています。しかし近年急速に都市化が進み、若い世代は重労働のコーヒー栽培から離れてきています。また昨今の天候異変の影響も大きく受け、生産量を減らしています。

ウイラ

一方南部では大きな産業が少ない為に農業依存度が高く、特に「マグダレナ SUP」が生産されている**ウイラ**県では栽培面積も生産量も増え、ウイラ県の生産量はコロンビア全体の17.5%にまでなっています（2018年現在）。

生産量が増えたことで安定供給も見込みえるようになり、注目度が上がっています。

また赤道に近いため高地での栽培が可能で、古くから品質の高さに注目が集まっていた地区です。良好な気象条件、土壌、そして豊かな自然の下、高品質（特に酸味と複雑な香り）のコーヒーが作られています。

さらに、このエリアだけで通年での供給が可能なので年間を通してフレッシュな豆を供給することができます。

生産者グループの発達も他県より進んでいます。

ウイラ県には37市町村があり、内35市町村でコーヒー生産がおこなわれています。コーヒー栽培面積は約147,000haで、約100,000の農園があり、約82,000の生産者がコーヒー生産によって生計を立てています（2018年現在）。



マグダレナ SUP

< “マグダレナ” とは？ >

ウイラ南部を流れる大河の名前から付けました。

< 生産者は？ >



ウイラ県サン・アグスチン村にある数ある生産者組合の中から、環境に優しい栽培を行うレインフォレスト・アライアンス認証を受けている3つの組合と周辺認証農園から購入しています。トレーサビリティを確実に行えます。

ウイラ県のレインフォレスト・アライアンス認証を受けている3つの組合と周辺認証農園から購入しています。より限定的なエリア指定です。

< エコ >

数ある生産者組合の中から、環境に優しい栽培を行っているレインフォレスト・アライアンス認証組合の原料を使用していることでも環境に配慮していることはお分かりいただけるかと思えます。

- 水洗処理に使用されている水は天然の湧き水。使用後は浄化され、自然に戻されています。
- 除去した果肉と粘液質は堆肥化され有機肥料として使用しています。

環境に配慮した方法を採用した精選方法。

< 品質保持努力 >

- ウイラ県南部産の味覚特性が十分に出ているロットのみに「マグダレナ」の冠をつけているので安定した品質の商品をお届けできています。
- 乾燥が終わったパーチメントは時期が来るまで標高の高い場所で保管されています。

低温な場所で保管されることで鮮度が保たれます。

< スクリーン >

スクリーン17upが95%以上という規格を適応しています。

通常のSUPは「90%以上」規格のものが多く、5%厳しくするだけで欠点混入率も少し下がります。

クリーンかつ香り豊かで甘味あるコーヒーを求めている方。 単品で特徴のあるコーヒーを求めている方。 スペシャルブレンドのメインを求めている方！！ぜひお試し下さい。