



# ブラジル プラナウト農園 エスプレッソレディー

**「えっ！？これが  
ブラジルコーヒーですか？」  
と声をかけられる逸品。**

**ブラジルコーヒーが好きな方も  
苦手な方もぜひお試しください。**

豊かな自然に恵まれたプラナウト農園で十分に成熟したコーヒーチェリーを厳選し、安定して甘味とコクを味わえるコーヒーに仕上げています。

## 1. おすすめの理由

グレープ色になるまで成熟させたチェリーが乾きレーズン状になった大粒のものだけを選択してナチュラル式で仕上げた原料と、パルプドナチュラル式で仕上げた原料を準備し、ターゲットの風味（重厚感、フルーティー感、ナッツの香り、甘さ、豊かなボディ感）を目指して【エスプレッソレディー】を作ります。クロップによって、ターゲットの風味を目指し、ナチュラル式のみで作る場合と、ナチュラル式とパルプドナチュラル式をブレンドして作り上げる場合があります。

## 2. プラナウト農園について

「プラナウト」とは「台地・高原」を意味しており、デコボコ地形のミナスジェライス州の中ではオアシスのような環境です。総面積は 2250 エーカー（約 910 ヘクタール）と広大で海拔約 1100~1200mに位置します。この内 650 エーカー（約 260 ヘクタール）に栽培品種はムンドノーボやカトゥアイなどが栽培されており、植えつけから収穫まで全て機械でおこなわれています。機械収穫は完熟果実の収穫割合を最大限にするために 2 回に分けておこなわれ、最大で約 50%がパルプドナチュラルによって仕上げられています。プラナウト農園では収穫から精選、選別までの管理や指導は、それらが与える工程がいかに味覚品質に影響があるかを理解している農園専属の農業技術者が行っています。品質にこだわって仕上げられたプラナウト農園のコーヒーは、農園内の選別工場から直接コンテナ積みされ日本に届けられます。高い標高と理想的な環境がサステイナブルな生産を可能にしています。自然こそがさまざまな病害虫をコントロールする最大の手段だからです。農園の内 350 エーカーの森林や水源地が自然保護区域に指定されており、その環境が厳格に守られています。コーヒーを精選する際に発生する汚水はクリーニングされた後に再利用され、脱果肉後のコーヒーパルプは森林の堆肥として使われています。プラナウト農園の労働者の生活はしっかりと保護されており、給与水準も地域平均以上で、永住労働者や日雇い労働者の区別なく労働環境が整備されています。

## 3. プラナウト農園の基礎情報

農園主：Sergio de Campos Mantovaninni

産地：ミナスジェライス州ノバヘセンデ

標高：約 1100-1200m

栽培品種：カトゥアイ、ムンドノーボ、アカイアなど

ウェットミル設備：セパレーター、ミュージレージリムーバー、ドラム型乾燥機

ドライミル設備：脱殻機、石取り機、風力選別機、スクリーン選別機、比重選別機（以上全てピニャレンセ社製）、電子選別機、ミキシングサイロ、木製サイロ

その他：BSCA 加盟農園、UTZ 認定農園

## 4. エスプレッソレディーができるまで

収穫された完熟果実はナチュラルまたはパルプドナチュラルにて仕上げられます。ナチュラルの原料には完熟果実を少し過ぎたグレープチェリー（果肉がグレープ色をしている）がレーズン状に乾いた大粒のものを選び、天日乾燥の後に機械にて乾燥します。一方、パルプドナチュラルは完熟果実を果肉除去しミュージレージのついたまま天日乾燥した後に機械乾燥にて仕上げられます。これらのナチュラルとパルプドナチュラルを「エスプレッソレディー」として求める味覚に合うようブレンドされて作られます。