



ブラジル  
サントアントニオ  
プレミアムショコラ

“いかに良いナチュラルを作るか”  
に注力したサソコーヒー社の力作!!

# ブラジル サントアントニオ プレミアムショコラ

## 基本情報

生産地域：ミナスジェライス州サントアントニオドアンパロ周辺

生産者：サンコーヒー生産者組合 (SANCOFFEE)

標高：1,000~1,100m

栽培品種：ムンドノーボ、カトゥカイ、カトゥアイ

商品規格：NO2、S17/18

精選方法：NATURAL



## サンコーヒー生産者組合 (SANCOFFEE)

サントアントニオドアンパロを中心に周辺のオリベイロ、カルモデマタそしてボンスセツソ、サンフランシスコデパウラに及ぶ約 20 農園からなる生産者共同体です。長期的な信頼関係に基づくパートナーシップを大切にしながら、集合体として“皆”で日々成長しながら地域社会にポジティブなインパクトもたらしめべく様々な取り組みを行っています。

### <サンコーヒー生産者組合 (SANCOFFEE) >

Mission：We cultivate relationships, We harvest trust and We deliver prosperity.

Vision：To be a platform for continuous transformation in the specialty coffee chain

We are in the people business, coffee is just the best excuse to bring us together. Thus, we are committed to promote positive impacts in the world and life-changing opportunities for everyone engaged in our community.

組合全体での成長、品質向上、ブランド構築を目指し、精力的な取り組みを行っており、下記の共同体としてのメリットも活かして活動をしています。

- ・栽培技術などの情報の共有化
- ・モチベーション向上
- ・量の確保、高品質の商品化におけるスケールメリット など。

その他に、

- ・農園が所有する設備にて脱殻後のピッカ（選別前の原料）を、最終輸出生豆に仕上げる選別工場、及び品質管理機能、そしてシッパー（輸出）機能がある。
- ・農園および関係労働者の長い伝統による信頼関係が構築されている。
- ・BSCA、SCAA などへ積極的に参画している。
- ・古くからの栽培品種栽培に注力している。
- ・コーヒーの科学的研究の第一人者であるラブラス大学のボレン博士と乾燥のノウハウについてやり取りをしている。
- ・乾燥方法やパルピング後のミュージレージ扱いなどの指示が徹底されている。

## 乾燥方法：lado a lado process

ラド・ラド プロセス。side by side。乾燥中、果実と果実が上下に重ならないように果実を広げます。大切な「甘味」を作るための乾燥方法で、ドライ進行度が安定し商品を作る最適な原料となります。重ならないように果実を広げることで、不必要な発酵も防ぎます。7日間ほどで天日乾燥を終え、その後機械乾燥を行っています。

GUATEMALA

ANTIGUA LA AZOTEA



EST.  
1883

SHB EP

US Premium

BOURBON



WASHED

グアテマラで悩んだら、困ったらこれ。救世主になってくれます！

 US FOODS

# グアテマラ アンティグア SHB アゾテア農園 ブルボン

## 基本情報

農園名 : アゾテア農園

生産地域 : サカテペケス県ホコテナンゴ市

標高 : 1,600m

栽培品種 : ブルボン

商品規格 : SHB

精選方法 : WASHED



## 概要

グアテマラのコーヒー産地は大部分が山間地で、豊富で美しい水源に恵まれ、寒暖の差が大きいという特徴があります。メキシコの平原から吹く風に守られている産地、火山活動によりミネラル豊富な肥沃な土壌がある産地など 300 以上の気象要因により様々な場所で様々な風味のコーヒーが生みだされています。

1980 年代から ANACAFE が先導し、地区別コーヒーとしてのプロモーション活動をスタートさせています（ウエウエテナンゴ、サンマルコスアティトラン、アカテナンゴ、アンティグアなど）。その中の一つアンティグア地区内にあるのがこの「アゾテア農園」です。

## アンティグア地区

アンティグア地区は良質なコーヒーを産出することで世界的に高く評価されています。世界遺産でもあり、グアテマラの古都としての歴史とその素晴らしい街並みで広く世界に知られています。また 1880 年代にグアテマラで最初のコーヒー栽培がおこなわれた地区でもあります。アンティグアはアグア火山、フエゴ火山、アカテナンゴ火山に囲まれた地区であり、ミネラル豊富な火山性土壌でコーヒー栽培がおこなわれています。雨季と乾季のハッキリした気候や夜の冷え込みはこの地区の特徴で、世界的に高く評価されている風味の源となっています。

## アゾテア農園

アゾテア農園はアンティグア地区北部の農園です。農園の歴史は長く、1883 年まで遡ることができます。長い歴史と伝統を持った農園ですが最新の技術にも積極的に取り組んでいて、両者の融合により素晴らしい品質のコーヒーを作り続けています。

農園内に博物館を有し、コーヒー栽培による収入への依存度が他農園ほど高くない点が特徴の一つです。安定した博物館からの収入は、農園主にコーヒー栽培に関する研究の余力を与え、生物学者の手助けにより、異なる栽培方法、有機肥料、シェードツリー体系、汚物処理の研究に取り組んでいます。

## 環境を考えた取り組み

- ・シェードを多様化し、動物相の多様化（渡り鳥、その他動物）につなげている
- ・高い効果を発揮したニンニク、唐辛子、アロエを使った有機殺虫剤、有機殺菌剤を開発
- ・現在、水洗処理で発生する汚物（パルプ、粘液質など）からのエタノール精製の研究を開始
- ・水洗処理で使用する水は井戸水を使用。使用後の水は回収され、砂が張られた吸収層へ
- ・果肉除去後のパルプは乾燥させ、有機肥料の原料としている

### 農園マネージャー PACO 氏 (パコさん)

農園にまつわることは質問したらぱっと答えてくれるアゾテア農園のスペシャリストです。

\* 「ハイブリットを植える予定ありますか？」の質問には

「味が変わってお客さんが離れていったら困るからブルボンを貫く」と即答

\* 雨が降ってきた際には、エリア担当との話を中断してワーカーに本気の指示をする

\* 毎回、自分も汚れながら手入れをしながら農園内を案内してくれる

\* 肥料を作る専用の小屋があり、アゾテア農園のコーヒーのために肥料作りにも手を抜かない

### ウェットミルフロー

粗選別⇒パルピング⇒発酵槽約 48 時間 (水無し) ⇒水洗⇒天日乾燥 8%まで⇒レスト 10%まで戻す