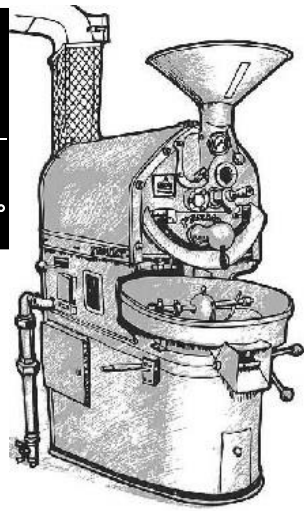


第13回 厳選珈琲頒布会

珈琲は我々を厳格で、重々しく、哲学的な気分させる不可思議な飲み物。
 今回は「誰が、どこで、どのように作っているか。顔の見える生産者、フェアトレード珈琲」
 東ティモール「コカマウ生産者組合」とペルー共和国「コチャパンパ生産者組合」をご案内します。



丹念に育て上げられた手間こそ最高の至福が訪れる

生豆の記憶の中にある緑の森、霧にかすむ高い山々。
 ひんやりと静かでさわやかな高原の風。そして命の源である 太陽の恵み。
 焙煎とはそんな記憶を鮮やかに再生する魔法の儀式です。
 深く眠った彼らの記憶を少しでも鮮やかにそして艶やかに呼び覚ましてお客様に届けたいと自家焙煎の店「Morrow 珈琲」はいつもそんな思いを込めて焙煎機と向き合っています。

※Morrow 珈琲頒布会では二つの銘品を一度に味わえます（A+Bで一口となります）

A 東ティモール・コカマウ 有機 JAS

JAS Organic COCAMAU 200g

赤道付近、熱帯気候特有の豊富な雨と高知の激しい寒暖差。
 豊かな自然の中で、じっくりと熟れたコーヒーチェリーは、地元農家のひと
 びにより、丁寧に手摘みされています。

東ティモールでは主要産業の一つとしてコーヒー生産が盛
 んに行われており、ティモール島の持つコーヒーの生産に適
 した昼夜の寒暖差と伝統的な有機栽培により育てられた豆
 は知る人ぞ知る良質な風味を生み出しています。
 コffee収穫期になると生産者たち総出で山に入り、真っ赤
 に熟したコーヒーの実を一粒ずつ丁寧に手で摘み、チェリー
 を加工場に持ち寄り、果肉を除去、精製 2 週間かけて天日で
 乾燥させています。収穫は完熟チェリーを丁寧に手摘みし、
 山から引いた新鮮な水で果肉を取り、燦々と降り注ぐ陽の下
 で天日乾燥を行い、ハンドピック作業を経て出荷します。東
 ティモールの人々は自国のことを陽が昇る場所「ロロサエ」
 と呼びます。「ロロサエ」で太陽の光をふんだんに浴びて育っ
 た完熟手摘みの情熱のこもる有機栽培のコーヒーをお楽し
 みください。
 メープルシロップを感じさせる甘く濃厚な野性味のある
 風味をお楽しみください。



生産地域 東ティモール アイナロ県 マウベシ郡
 生産者 コカマウ生産組合
 標高 1300m 品種 アラビカ種
 精製 ウォッシュド方式 乾燥 天日乾燥

B ペルー共和国・コチャパンパ 有機 JAS

JAS Organic CCOCHAPAMPA 200g

“インカの霊峰”サルカンタイ山を臨む山中でインカの血を
 引く人々に脈々と受け継がれる持続可能な循環型の有機栽
 培コーヒー。

ペルーの気候は熱帯で、冷たい海流の影響で年間を通じて過
 ごしやすく、年中農耕を行える土地として、かつては世界最
 大級の規模を誇ったインカ帝国の中心地として栄え、今でも
 その恩恵を人々に与えています。
 クスコから北西に進んだ先には観光地として名高い世界遺
 産マチュピチュ遺跡があり、コーヒーの圃場があるコチャパ
 ンパ地区はさらに奥地、霊峰サルカンタイ山を望む山中で、
 今なおインカ帝国の末裔たちが持続可能な循環型有機農業
 によりコーヒーを生産しています。
 フェアトレードとして女性支援や生活改善支援を目的とし
 た取り組みがされています。
 アーモンドの香ばしさと、柔らかな甘味の余韻が残る味わい
 をどうぞ。



生産地域 ペルー クスコ州 キジャパンパ地方
 生産者 コチャパンパ生産組合
 標高 1600~2300m 品種 アラビカ種
 精製 ウォッシュド方式 乾燥 天日乾燥

200g×2袋 一口 2500円 (税込)

予約締切日 10月2日(日)/配布日 10月4日(火)

TEL0942-65-7238 FAX 0942-48-0803

福岡県小郡市横隈 1664-10

※メール便でお送りできます! 送料200円

ネットでご注文いただけます。

Morrow 珈琲

自家焙煎コーヒーの店



お名前 No.	No.	担当
お支払	未・済	

お名前	TEL	受付日 /	担当 No.
ご住所		豆 or 挽き	お支払 未・済