

第9回 厳選珈琲頒布会

珈琲という不可思議な飲み物に心を奪われてみませんか
 今回は インカ帝国中心地南米ペルー産「レッド・コンドル」と
 アフリカ南東部のマラウイ産「アラビカ・ムズズ・フォカ」をご案内します。



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。

A ペルー・カマルカ・レッドコンドル PERU CAJAMARCA RED CONDOR

南アメリカ ペルー共和国 200g

紀元前から古代文明が栄え、16世紀までインカ帝国の中心地のペルー。その後スペイン植民地時代にコーヒーが伝来し300年近くたった今も伝来当時の品種ティピカが生産されています。現在、コーヒーは小規模農家が主流で協同組合に加入しています。「レッドコンドル」はアルトハマルカ・コーヒー生産者組合の8名の生産者に限定したロットです。バナナやアボガドのシェイドツリーのもとで栽培され、収穫はすべて手摘みし天日乾燥ハンドピックを行うことでポテンシャルの高いスペシャルコーヒーに仕上げられています。ペルー北部の高地での栽培が穏やかな透明感のある柑橘系の酸味、チョコレートのような優雅な甘味、そして程よいコクのあるコーヒーを育みます。「アンデスの大地で育つレッドコンドル」を。



生産地域 ペルー カハマルカ県チリノス
 生産者 アルトカハマルカコーヒー生産者組合
 標高 1750~1900m 品種 ティピカ・ムンドノーボ種
 精製 フルウォッシュ方式 乾燥 天日乾燥

B マラウイ・アラビカ・ムズズ・フォカ MALAWI ARABICA MZUZU FOCA

アフリカ中央南東部 マラウイ共和国 200g

マラウイ共和国。アフリカ南東部の内陸国でアフリカ大地溝帯に位置し、マラウイ湖の西岸にある南北に細長い国で九州と北海道を合わせた面積。1930年頃宣教師によって持ち込まれマラウイコーヒーの栽培が始まります。マラウイコーヒーは豊富な降水量と起伏に富んだ2000mの高地で栽培されます。マラウイ湖の西岸に沿うように展開する6つの生産者団体が結束しMzuzu組合としました。収穫された完熟チェリーを手摘みしてコーヒーの持つ特徴を引き出す水洗式で精製し一週間ほど天日乾燥します。欧州で評価が高く、ややハイローストで焙煎してチョコやココアを混ぜたような甘ったるい果実の香りが心地よく感じます。「ピンテーシな赤ワインを思わせる飲み口はそのまま口の中で転がるようです。」



生産地域 マラウイ ムズズ フォカ地区
 生産者 ムズズコーヒー生産者協同組合
 標高 1900~2300m 品種 ゲイシャ・カチモール種
 精製 フルウォッシュ方式 乾燥 天日乾燥

200g×2袋 一口 2160円

予約締切日 10月10日(土)
 配布日 10月15日(木)より

※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。



TEL 0942-65-7238
 FAX 0942-48-0803
 福岡県小都市横隈 1664-10

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