



ナガハマコーヒー ドリップコーヒーギフト

DPS-10 ★¥2,000(税抜)

- スペシャルティコーヒー・シングルオリジン
「ファゼンダ・モンテアレグレ」ドリップコーヒー12g×10袋
- 箱サイズ/250×130×65mm
- 梱/15入

味の特徴

「ファゼンダ・モンテアレグレ」のコーヒーは、ビターチョコレートやローストナッツ、アーモンドを思わせるフレーバーがあり、甘くスムーズな質感とチェリーを思わせる透明感のある酸味が特徴のコーヒーです。

ファゼンダ・モンテアレグレ農園

モンテ・アレグレ農園はミナスジェライス州南部、標高1,000~1,200mのAlfenas(アルフェナス)郊外に位置し、2,700Haという広大なこの農園の中には、162Haのブルボン種専用区画が設けられ、十分な栄養がコーヒー豆に届くように通常よりも植え付け間隔を広く取っています。その結果5~6月の収穫期には、真っ赤なチェリーが深い光沢と張りを持つようになり大切に手摘みされ、すぐに天日乾燥されます。



★マークが付いている商品は軽減税率の対象商品となります。

NAGAHAMA COFFEE

Roasting Technology



弊社では、伝統と格式のドイツ製半熱風式焙煎機【Probat Roaster】、革新と最新テクノロジーのアメリカ製熱風式焙煎機【Loring Smart Roaster】の特性の違う2機の焙煎機を備え、生豆の風味特性に応じて使い分け、最適なロースティングを目指しています。風味特性の出方の違い、酸味特性、粘度や焙煎後の劣化速度の違いなど、生豆と焙煎機、お互いの特性を活かした味の構築を目指し日々研鑽しています。

Cupping & Tasting



ナガハマコーヒーにはクラシフィカドールの資格を持つスタッフがおります。これは、コーヒー鑑定士、格付け審査員、カップテスターなどと呼ばれ、ブラジル政府が公認している資格です。様々な項目からコーヒーを判定し、お客様に提供するコーヒーの味を決定する重要な仕事です。私たちはもっとも厳正な評価基準である「カップ・オブ・エクセレンス」の評価基準を採用し、より正確に味覚品質を判定するカップpingの技術向上にも積極的に取り組んでいます。