



ヨコシマ珈琲
We are four coffee lovers!
& COFFEE ROASTER



JS-TOUR
JAPAN STUDY TOUR.LLC



世界各地のコーヒー豆の中から、テーマに見合ったコーヒー豆を選びすぐってお届けします

Vol,1

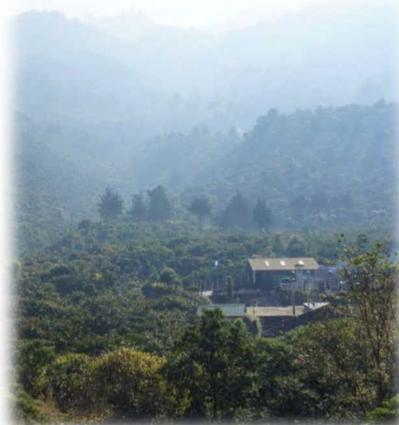
これからの季節、ホット or アイス
どちらでも美味しく飲みたい！

その答えはグアテマラにあり！

LABO COFFEE 第一弾はグアテマラ・エル インヘルト農園タンザニア区画
カトゥアイ品種を選びました。(Guatemala El Injerto Tanzania Catuai)



エルインヘルト農園は、グアテマラ北西部ウエウエテナンゴ県の谷沿いに深く入ったラ・リベルタ(La Libertad)村に位置、広大な敷地の中で営まれています。この地区は平均気温が 16-28℃と冷涼で、年間降水量 1,800-2,000mm と適度な湿度があり、有機物質に富んだ火山性の土壌を有します。明確な乾季が均等な開花熟成を生み、結果として最上級の酸味、ボディ、味わい、ほのかなワインのようなアロマをもったコーヒーを生み出します。



<JS ツアースタッフコメント>

ヨコシマ珈琲 塚本氏によると、この豆の特徴を引き出すには深煎りが適しているとのことで、その言葉通り、若干の酸味を残しつつ、ふくよかでフルーティな味わいが口いっぱいに広がりました。深煎りだけあって、ボディはしっかり目ですので、これからの季節、アイスコーヒーにも適していると思います。冷温どちらも可。まさに、コーヒー豆界のデストラード！

本商品は下記「JS ツアーオンラインショップ」よりお買い求めいただけます。

<https://jstour.theshop.jp>