

## グアテマラ ゴールデンパレンシア リオ コロラド農園 SHB

### 基本情報

生産地域：パレンシア地区

農園名：リオ コロラド農園

農園主：Ana Colom

標高：1,400~1,900m

栽培品種：ブルボン、パチェ、カトゥアイ、カティモール

商品規格：SHB、S15

精選方法：WASHED



### 商品コンセプト

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るグアテマラ産コーヒーですが、ANACAFE の指定する 8 つのエリア以外からも良質なコーヒーを探し求めることが可能です。パレンシア地区もその一つで、パレンシア地区及びその周辺（マタケスクイントラ地区）で生産される良質コーヒーに『ゴールデンパレンシア』と命名しています。

### 『リオ コロラド農園』について

今年の『ゴールデンパレンシア SHB』はパレンシア地区にある『リオ コロラド農園』の原料を使用しています。

リオ コロラド農園は、1920 年に設立され、3 世代続く農園です。

初代農園主はこの地にコーヒー栽培をもたらしたパイオニアで、周辺農家に土地や苗木を分け与え、農業指導を行い、この地にコーヒー産業を広めていきました。

グアテマラで最初に自然保護区に指定されたエリアにある為、農園の敷地のほとんどが自然林です。コーヒー栽培面積 140ha に対し敷地面積は 1,165ha あり、農園内に小川が流れるなど自然豊かな美しい農園です。

### ゴールデンパレンシア SHB ができるまで

#### ★ウェットミルでのプロセス

粗選別（フローター、石などの除去）、果肉除去、ミューシレージ除去（発行処理）、水洗（水路にて）、天日乾燥、機械乾燥（現状ではリオ コロラドのみ）

#### ★ドライミルでのプロセス

脱殻、異物除去、スクリーン選別、比重選別、電子選別（SCAA 規格 8 欠点以内/350g 中）、麻袋詰め、コンテナ詰め