

ブラジル サントアントニオ プレミアムショコラ

基本情報

生産地域：ミナスジェライス州サントアントニオドアンパロ周辺

生産者：サンコーヒー生産者組合 (SANCOFFEE)

標高：1,000~1,100m

栽培品種：ムンドノーボ、カトゥカイ、カトゥアイ

商品規格：NO2、S17/18

精選方法：NATURAL



サンコーヒー生産者組合 (SANCOFFEE)

サントアントニオドアンパロを中心に周辺のオリベイロ、カルモデマタそしてボンスセツソ、サンフランシスコデパウラに及ぶ約 20 農園からなる生産者共同体です。長期的な信頼関係に基づくパートナーシップを大切にしながら、集合体として”皆”で日々成長しながら地域社会にポジティブなインパクトもたらしめべく様々な取り組みを行っています。

<サンコーヒー生産者組合 (SANCOFFEE) >

Mission：We cultivate relationships, We harvest trust and We deliver prosperity.

Vision：To be a platform for continuous transformation in the specialty coffee chain

We are in the people business, coffee is just the best excuse to bring us together. Thus, we are committed to promote positive impacts in the world and life-changing opportunities for everyone engaged in our community.

組合全体での成長、品質向上、ブランド構築を目指し、精力的な取り組みを行っており、下記の共同体としてのメリットも活かして活動をしています。

- ・栽培技術などの情報の共有化
- ・モチベーション向上
- ・量の確保、高品質の商品化におけるスケールメリット など。

その他に、

- ・農園が所有する設備にて脱殻後のピッカ（選別前の原料）を、最終輸出生豆に仕上げる選別工場、及び品質管理機能、そしてシッパー（輸出）機能がある。
- ・農園および関係労働者の長い伝統による信頼関係が構築されている。
- ・BSCA、SCAA などへ積極的に参画している。
- ・古くからの栽培品種栽培に注力している。
- ・コーヒーの科学的研究の第一人者であるラブラス大学のボレン博士と乾燥のノウハウについてやり取りをしている。
- ・乾燥方法やパルピング後のミュージレージ扱いなどの指示が徹底されている。

乾燥方法：lado a lado process

ラド・ラド プロセス。side by side。乾燥中、果実と果実が上下に重ならないように果実を広げます。大切な「甘味」を作るための乾燥方法で、ドライ進行度が安定し商品を作る最適な原料となります。重ならないように果実を広げることで、不必要な発酵も防ぎます。7日間ほどで天日乾燥を終え、その後機械乾燥を行っています。