

世界各国で生産されるコーヒー豆 ( 正確には、木になる実の中に含まれる種 ) は、ご存知のように農産物であり、当然その年の生産地の天候などにより出来映えが大きく左右されます。

日本国内でも米や野菜・果物等の生育状況がTVニュースや新聞などで報道されることがあります。

コーヒー豆について考えますと、まだ国内では収穫量が極めて少なく ( 北海道・東北以外の日本海側を除く地域です) で栽培されています)、大きなニュースとはなっていませんが、他の農産物と同じようにその時々で品質が異なるのだと御理解いただきたいのです。

一口に“モカ”“マンデリン”といっても、産地 ( 農園 ) や収穫時期、天候 ( 気象 ) などによって香味が違ってきます。

以下に、ごく平均的な出来映え時の特徴をグラフで示しましたので、ご購入の際に参考にしてください。

● エチオピア・モカ

( 強い香りと酸味 )

● モカ ブレンド

● ロイヤル ブレンド

( ほのかに酸味 )

● ドミニカ・バラオナ

( 上品な香りと味 )

● ブラジル・サンマリノ

( あっさりした味 )

● ソフト ブレンド

● ブラジル・セミWASH

( まろやかな味 )

● グアテマラ・アンティグア

● スペシャル ブレンド

● スマトラ・マンデリン

( 濃厚な味 )

● イタリアン ブレンド

● ケニア・キマニ

● コロンビア・ナリーニョ

( やわらかな苦味 )

● ヨーロピアン ブレンド

( 強い苦味 )

● ジャワ・ロブWIB-1